



PROJECTE BÀSIC:

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA A LA AGRÀRIA DE TRANSFORMACIÓ, COMERCIALITZACIÓ I VENDA DIRECTA DE LA PRODUCCIÓ DELS SOCIS

SITUACIÓ:

Ref. cadastral: 07042A01000048+50
Parcel·la nº 48+50
Polígon 10
Localitat: 10 Pollença

PETICIONARI:

Soc. Coop. Ltda. Pagsa de Pollença i José Nadal Cànaves

DATA:

febrer, 2023

DESPATX d'ENGINYERIA EDIFICACIÓ i PROJECTES

MIQUEL FIOL MORAGUES, Enginyer Agrònom. Col nº 1.154

C/ Luca de Tena nº-38-A ; 07.005 PALMA DE MALLORCA

Tel. 971 27 30 68 ; E-mail: mfiol@iies.es



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 7/135

INDICE GENERAL

MEMÒRIA

- 1.- ANTECEDENTS
- 2.- OBJECTE
- 3.- PROMOTOR I AGENTS INTERVINENTS DEL PROJECTE
 - 3.1.- Promotor
 - 3.2.- Explotació prioritària
- 4.- EMPLAÇAMENT DE LA PARCEL·LA OBJECTE DEL PROJECTE
- 5.- NORMATIVA
- 6.- TRAMITACIÓ I CLASSIFICACIÓ DE L'ACTIVITAT
 - 6.1.- Classificació
 - 6.2.- Autoritzacions sectorials prèvies al funcionament de l'activitat
 - 6.3.- Paràmetres i característiques de l'activitat
- 7.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE LA INDÚSTRIA
 - 7.1.- Característiques de l'edificació projectada
 - 7.2.- Distribució de locals de l'activitat
 - 7.2.1 Planta baixa
 - 7.2.2 Planta pis
 - 7.2.3 Resum superfícies útils
 - 7.2.4 Superfície construïda destinada a l'activitat
 - 7.2.5 ZONES no vinculades amb l'activitat
- 8.- CAPACITAT DE LA INDÚSTRIA. MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES
 - 8.1.- Matèries primeres
 - 8.2.- Productes
 - 8.2.1 Càrnics
 - 8.2.1.1 Mè de llet
 - 8.2.1.2 Mè recental M
 - 8.2.1.3 Mè recental S
 - 8.2.2 Porcella
 - 8.2.3 Cabrit
 - 8.2.4 Nous formats de venda i comercialització de carn desfeta
 - 8.3.- Producció d'embotits crus, curats i cuïts
 - 8.3.1.1 Sobrassada
 - 8.3.1.2 Botifarrons, bulls, blanquets, ...
 - 8.3.1.3 Camallots
 - 8.4.- Comercialització
 - 8.5.- Venda directa
 - 8.6.- Personal
 - 8.7.- Maquinària i equips principals
- 9.- MESURES DE PREVENCIÓ CONTRA INCENDIS
 - 9.1.- Caracterització de l'establiment per la seva ubicació i en relació amb l'entorn
 - 9.2.- Avaluació del risc. caracterització de l'establiment pel seu nivell de risc intrínsec



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 8/135

- 9.2.1 Càlcul nivell risc intrínsec. Càrregues de foc. Densitat de càrrega de foc. Sectors. Càrrega de foc i Nivell de Risc intrínsec
- 9.2.2 Sector 1
- 9.2.3 Locals de risc especial: sala cocció
- 9.3.- Màxima superfície construïda admissible del sector
- 9.4.- Estabilitat al foc dels elements portants
- 9.5.- Evacuació dels establiments industrials
- 9.5.1 Càlcul de l'ocupació dels sectors
- 9.5.2 Recorreguts d'evacuació
- 9.5.3 Dimensionament dels mitjans d'evacuació
- 9.6.- Ventilació i eliminació de fums i gasos de la combustió dels edificis industrials
- 9.7.- Sistemes automàtics de detecció
- 9.8.- Sistemes manuals d'alarma
- 9.9.- Sistema de comunicació d'alarma
- 9.10.- Instal·lacions de protecció contra incendis
- 9.10.1 Hidrants exteriors i columna seca
- 9.10.2 Extintors
- 9.10.3 BIEs
- 9.10.4 Sistemes d'extinció automàtica / Ruixadors d'aigua
- 9.10.5 Senyalització
- 9.11.- Sistema d'enllumenat d'emergència
- 9.12.- Elements no modificables
- 10.- INSTAL·LACIONS I SERVEIS INDUSTRIALS
- 11.- INSTAL·LACIÓ ELÈCTRICA
- 11.1.- Reglamentació
- 11.2.- Característiques generals de Subministrament d'Energia.
- 11.3.- Previsió de potències.
- 11.4.- Previsió de consums horaris i anuals
- 11.5.- Centralització de comptadors.
- 11.6.- Derivació individual.
- 11.7.- Quadre General de Protecció.
- 11.8.- Subquadres i línies d'alimentació a subquadres.
- 11.9.- Canalitzacions.
- 11.9.1 Tubs en canalitzacions fixes en superfície.
- 11.9.2 Tubs en canalitzacions encastades.
- 11.9.3 Canalitzacions aèries o amb tubs a l'aire.
- 11.10.- Mecanismes.
- 11.11.- Caixes derivació i connexió.
- 11.12.- Enllumenat i il·luminació
- 11.13.- Càlculs elèctrics
- 11.14.- Posta a terra
- 11.15.- Proteccions contra corrents de defecte
- 12.- INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA
- 13.- SUBMINISTRAMENT I CONSUM AGUA
- 14.- PRODUCCIÓ ACS
- 15.- CONSUMS GAS GLP
- 15.1.- Consum gas per producció ACS. Dimensionament caldera
- 15.2.- Consum cocció: marmites
- 15.3.- Consum total previst de GLP



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 9/135

16.- DIPOSIT GAS

17.- EMISSIONS I RESIDUS

17.1.- Aigües residuals

17.2.- Residus sòlids

17.3.- Renous i vibracions

18.- CONDICIONS TÈCNIQUES-SANITÀRIES GENERALS

19.- CONCLUSIONS

ANNEXES

ANNEX N° 1: MEMORIA URBANÍSTICA

ANNEX N° 2: CAPACITATS. MATERIES PRIMERES I DE TRANSFORMACIÓN AGRARIA.

1.- VALORS DE MATÈRIES PRIMERES

1.1.- Comercialització directa

1.1.1 Me canals

1.1.2 Altres canals

1.1.3 Comercialització directa a consumidor

1.1.4 Altres de oví

1.2.- Entregat per comercialització per majoristes

1.3.- Suma produït i comercialitzat

2.- NECESSITATS DE SUPERFÍCIE PER LA TRANSFORMACIÓ, LOCALS I VENDA DIRECTA.

2.1.- Necessitats

ANNEX N° 3: CALCULS FRED I CLIMA

PRESSUPOST ABREUJAT

1.- OBRA CIVIL

PLANOLS



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 10/135

MEMÒRIA



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 11/135

1.- ANTECEDENTS

Els promotors del projecte, "Soc. Coop. Ltda. PAGESA de Pollença i José Nadal Cànaves", són els titular de registres insulars agraris degudament inscrits com a general i prioritari.

La cooperativa duu l'explotació i classificació ramadera d'oví dels socis, havent construït una nau per a "CENTRE DE NORMALITZACIÓ DE RAMAT OVÍ I EMMAGATZEMAMENT D'ALIMENT PEL RAMAT EN RÈGIM DE COMPRA EN COMÚ". Per altre banda, la parcel·la està inclosa en el registre d'explotacions prioritàries de D. José Nadal Cànaves, amb DNI 18235450S.

La construcció del Centre de Normalització i de emmagatzemament d'aliment va esser una gran millora per mantenir la ramaderia d'oví, principalment de muntanya, abaratir costos d'alimentació i millorar el preu de venda de les canals normalitzades.

Aquesta actuació ha augmentat, a excepció del període COVID-19, la quantitat de producció, comercialització i venda directa de mens, cabrit i porcells dels socis, suposant una millora econòmica, ja que s'ha pogut defensar el preu de les canals i en conseqüència, obtenir millor preu pels caps produïts, lo que ha col·laborat al manteniment de l'activitat agrària.

Sent el principal objectiu de la cooperativa la millora de la rendibilitat de les explotacions dels socis, mitjançant el de les seves activitats complementaries agràries, vol iniciar una nova inversió que suposarà una nova millora de les seves produccions i suposarà una diversificació dels productes que s'obtenen de les canals com l'obertura de noves vies de comercialització.

Es tracta de poder escurçar la cadena alimentària, aconseguint que la diferència de preus entre el consumidor final i el productor sigui en benefici d'ambdós. Pel productor perquè aconseguirà millors preus per les seves produccions i pel consumidor final perquè aconseguirà una millor qualitat de productes alimentaris.

Amb aquesta finalitat, es promou la construcció de una Indústria Agrària de Transformació de la carn de les canals produïdes pels socis. El sacrifici de les canals es realitzarà a escorxadors autoritzats, transformant a la nau que es projecte les canals ja sacrificades. Es realitzarà el desfet en peces (cuixes, costelles, etc.), tant de me com de cabrit i porc.

També es projecte la transformació mitjançant la producció de carns capolades, hamburgueses, i cuits curats (sobrassades, botifarrons, camallots, fuet,...).

D'aquesta manera es podrà arribar al consumidor final de la cadena alimentària, connectant el productor amb el consumidor.

Amb aquesta filosofia, es veuran beneficiats els dos extrems, el productor amb una millora de rendibilitat i el consumidor amb una millor qualitat de la producció, que serà de proximitat.



Aquesta inversió suposa un gran avanç cap a la autosuficiència i la sobirania alimentari, reduint la dependència de les importacions d'aliments de fora de Mallorca i millorant la producció pròpia, principalment de la Serra de Tramuntana i els seus municipis pròxims.

2.- OBJECTE

El present projecte ha estat redactat a petició de Soc. Coop. Ltda. Pagesa de Pollença i José Nadal Cànaves (NIF F07077183 i DNI 18235450S) i té per objecte la sol·licitud de LLICÈNCIA D'ACTIVITAT activitat complementària a la agrària de transformació, comercialització i venda directa de la producció dels socis i definir les condicions i característiques que hauran de reunir les instal·lacions del local amb la finalitat de destinar-lo a l'ús projectat.

Així mateix, es redacta per a la seva presentació en els Organismes Oficials de la competència dels quals depèn l'autorització de les instal·lacions i la concessió dels oportuns Permisos i Llicències d'inici i exercici de l'activitat.

3.- PROMOTOR I AGENTS INTERVINENTS DEL PROJECTE

3.1.- Promotor

Raó social/Nom: Soc. Coop. Ltda. Pagesa de Pollença i José Nadal Cànaves

NIF F07077183 i DNI 18235450S

Domicili: Ctra. Pollença-Port Km. 54,4 ; 07460 Pollença / C/ Bonavista, 1 ; 07460 Pollença

Representant legal:

D. Martí Solivellas Ferrer (DNI: 42942651H)

Domicili a l'efecte de comunicacions:

Domicili: Ctra. Pollença-Port Km. 54,4 ; 07460 Pollença

3.2.- Explotació prioritària

Titular de la explotació prioritària: José Nadal Canaves

NIF 18235450S

Domicili: C/ Buenavista 07460 Pollença

4.- EMPLACAMENT DE LA PARCEL·LA OBJECTE DEL PROJECTE

Identificació cadastral: 07042A01000048+50 / 48+50 ; CP 10 ; Municipi: Pollença (Mallorca).

Superfície cadastral: 2.157 m²

Superfície amidament topogràfic: 2.817 m²



La parcel·la se situa en una zona qualificada íntegrament com SRG_ARI – Agrícola Ramadera Intensiva-.

El sòl és **RÚSTIC GENERAL** pel PTM de Mallorca i l'ús projectat és **ADMÈS** a la matriu d'ordenació territorial de les Illes Balears.

5.- **NORMATIVA**

S'han tingut en consideració les següents Normes que l'afecten:

➤ GENERAL:

- Ley 7/2013, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de instalación, acceso y ejercicio de actividades en las Illes Balears.
- Ley 13/2012, de 20 de noviembre, de medidas urgentes para la activación económica en materia de industria y energía, nuevas tecnologías, residuos, aguas, otras actividades y medidas tributarias.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 1371/2007, de 19 de octubre, por el que se aprueba el documento básico "DB-HR Protección frente al ruido" del Código Técnico de la Edificación y se modifica el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas
- Corrección de errores y erratas del Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. (BOE nº 22 de 25/01/2008).
- Normativa Urbanística del Ajuntament de Pollença.
- Decreto 110/2010, de 15 de octubre, por el cual se aprueba el Reglamento para la mejora de la accesibilidad y la supresión de barreras arquitectónicas.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.

➤ CONTRAINCENDIOS

- RD 2267/2004 Reglamento de seguridad contra incendio en los establecimientos industriales
- R.D. 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios.
- R.D. 314/2006 de 17 de marzo por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real decreto 485/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Real decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Normas UNE



➤ ELECTRICIDAD

- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- Real Decreto 223/2008 por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en líneas eléctricas de alta tensión y sus instrucciones técnicas complementarias ITC-LAT 01 a 09.
- Resolución de 30 junio de 2006, de la Dirección General de Industria por el que se aprueban a la empresa Endesa Distribución Eléctrica SLU, las Condiciones Técnicas para los Centros de Transformación
- Real Decreto 3275/1982, por el que se aprueba el Reglamento sobre Condiciones Técnicas y Garantías de Seguridad en Centrales Eléctricas, Subestaciones y Centros de Transformación.
- Ley 13/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y normas reglamentarias que lo desarrollan.
- Real Decreto 614/2001, sobre las Disposiciones Mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.
- Real Decreto 1627/1997, sobre las disposiciones Mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.
- Decreto 58/2001, por el que se aprueba el Plan Director Sectorial Energético de las Islas Baleares
- Orden del Conseller de Innovación y Energía. Desarrolla los aspectos relativos al suministro y a la distribución de energía eléctrica en suelo rústico.
- Ley 54/1997, de 27 noviembre, del Sector Eléctrico. Normas de la Compañía Distribuidora GESA-ENDESA.

➤ INSTALACIONES TERMICAS

- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Real Decreto 178/2021, de 23 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.

➤ INSTALACIONES DE GAS

- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11
- Real Decreto 1523/1999, de 1 de octubre, por el que se modifica el Reglamento de instalaciones petrolíferas, aprobado por Real Decreto 2085/1994, de 20 de octubre, y las instrucciones técnicas complementarias MIIP03, aprobada por el Real Decreto 1427/1997, de 15 de septiembre, y MI-IP04, aprobada por el Real Decreto 2201/1995, de 28 de diciembre.

➤ INSTALACIONES FRIGORIFICAS

- Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el



Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

➤ SANIDAD Y MEDIO AMBIENTE

- Ley 12/2016, de 17 de agosto, de evaluación ambiental de las Illes Balears.

6.- TRAMITACIÓ I CLASSIFICACIÓ DE L'ACTIVITAT

L'activitat està subjecta la Llei 7/2013, de 26 de novembre, de règim jurídic d'instal·lació, accés i exercici d'activitats a les Illes Balears L'activitat es considera:

PERMANENT MAJOR

6.1.- Classificació

L'activitat es qualifica sobre la base del CNAE-2009 de la següent forma:

ACTIVITAT	ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA A LA AGRÀRIA DE TRANSFORMACIÓ, COMERCIALITZACIÓ I VENDA DIRECTA DE LA PRODUCCIÓ DELS SOCIS
CNAE-2009	10 INDÚSTRIA DE L'ALIMENTACIÓ 1011 Processat i conservació de carn 1013 Elaboració de productes càrnics 47.- COMERÇ A LA MENUDA, EXCEPTE VEHÍCULES DE MOTOR I MOTOCICLETES 4722 Comerç al detall de carn i productes carnis en establiments especialitzats

6.2.- Autoritzacions sectorials prèvies al funcionament de l'activitat

L'activitat no està subjecta a la Llei 7/2013 de 26 de novembre de règim jurídic d'instal·lació, accés i exercici d'activitats a les Illes Balears.

La previsió d'autoritzacions sectorials que es precisen per al funcionament de l'activitat són les que es detallen a continuació:

- Llicència d'obres
- Informe favorable Agricultura
- Informe comissió d'exoneracions agràries de l'exoneració de paràmetres
- Posada en Servei Instal·lació elèctrica de Baixa Tensió
- Posada en Servei Instal·lació contra incendis Establiments industrials (tràmit 050)
- Posada en Servei Instal·lació d'instal·lació frigorífica (tràmit 025)



- Instalaciones de almacenamiento de GLP en depósitos fijos (027)
- Registre General Sanitari

6.3.- Paràmetres i característiques de l'activitat

Es consideren els següents paràmetres de l'activitat:

- Superfície computable total de l'activitat: 1.000,00 m²
- Superfície útil total activitat: 1.205,62 m²
- Ocupació o aforament: 71
- Nivell de risc d'incendis:
 - Sector: Baix 1
- Potència elèctrica mecànica: 80 Kw
- Potència elèctrica total: 100 Kw

7.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE LA INDÚSTRIA

La indústria està situada en una parcel·la situada en sòl rústic, en la que les edificacions existents estan ordenades.

Les obres, construccions i instal·lacions són imprescindibles per a la realització de la activitat, que és complementària de la agrària que desenvolupen els agents promotors i intervinents de la activitat proposta.

Les dades del sòl on es projecte són:

- Classificació del sòl: **RÚSTIC-NO URBANITZABLE**
- Qualificació municipal: **AGRÍCOLA RAMADERA INTENSIVA (SRG_ARI)**
- Ús projectat: **TRANSFORMACIÓ I VENDA DIRECTA DELS PRODUCTES DE LA PRÒPIA EXPLOTACIÓ AGRÀRIA (ÚS ADMÈS)**

7.1.- Característiques de l'edificació projectada

Es tracta d'una edificació aïllada, tipus nau industrial. L'activitat de processat i conservació de carn es desenvoluparà principalment a la planta baixa, preveient-se alguns locals d'assecat i sala de màquines a la planta pis. A més, es precisa una zona per la venda directa del producte transformat, així com, altres productes agroalimentaris del socis de la cooperativa per fomentar el seu coneixement, valorització i comercialització.

La planta baixa es destina principalment a la recepció, processat, elaborat i envasat de productes càrnics i embotits i en general a la conservació del producte transformat, per a la qual es requereixen magatzems, zones de serveis industrials (fred, calor, tractament



aigua, ...), locals higièncs per a personal laboral, per a utensilis de neteja i desinfecció, i una zona destinada a la venda directa i l'expedició del producte.

A la planta pis es situarà la sala de màquines i locals complementaris d'assecat d'embotits, magatzem d'embalatges i etiquetes.

ACTUACIONS EN OBRA CIVIL:

La obra civil a realitzar es centra en la construcció de dependències, acabats, instal·lacions i zones per a destinar-les a l'activitat de recepció i expedició de carn, classificació, processament, transformació, elaboració i comercialització.

El procés processat i conservació de productes càrnics en totes les seves fases es concentra principalment en la planta baixa, per la qual cosa la major part d'actuacions vindran condicionades a aquest objectiu. La resta de planta baixa es destina a magatzems, serveis industrials, dependències higièniques per al personal laboral, venda directa i recepció clients, etc.

La planta pis i coberta plana es destinaran a assecador d'embotits, magatzem d'envasos i embalatges, i a maquinària de serveis industrials. La part de coberta que serà plana es projecte de forma que es puguin instal·lar plaques fotovoltaïques per a estalvi energètic.

Les principals actuacions en obra civil a realitzar són a nivell de:

- DEMOLICIONS I CONDICIONAMENT DEL TERRENY.
- CIMENTACIÓ I ESTRUCTURA.
- HABILITACIÓ DELS LOCALS NECESSARIS PER A L'ACTIVITAT.
- TANCAMENTS I PARTICIONS.
- COBERTA.
- PAVIMENTS.
- REVESTIMENTS I FALSOS SOSTRES
- ENRAJOLATS.
- FUSTERIA I SERRALLARIA.
- CONTRA-INCENDIS.
- ELECTRICITAT I IL·LUMINACIÓ.
- LAMPISTERIA.
- SANEJAMENT.
- CLIMATIZACIÓ I VENTILACIÓ.
- PINTURES.
- ADEQUACIÓ EXTERIORS.

En el projecte d'obra civil es detallaran les característiques i paràmetres.





Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

7.2.- Distribució de locals de l'activitat

7.2.1 Planta baixa

La distribució de locals afectes a l'activitat i la seva superfície útil en PLANTA BAIXA és:

LOCALS PLANTA BAIXA		
ID	ÚS	SUP. ÚTIL
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m ²
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m ²
C	SALA PREPARACIÓ I CLASSIFICACIÓ CARNS	79,04 m ²
D	SALA ENVASAT	39,80 m ²
E	SALA COCCIÓ	18,38 m ²
F	ASSECADOR 1	27,93 m ²
G	CÀMARA EXPEDICIÓ PECES	19,76 m ²
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m ²
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS	15,20 m ²
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	9,45 m ²
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m ²
L	PREPARACIÓ BUDELLS	8,33 m ²
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m ²
N	LOCAL NETEJA	9,51 m ²
O	ESCOMBRARIES	10,53 m ²
P	MOLL CÀRREGA	14,95 m ²
Q	CIRCULACIÓ 1	71,06 m ²
R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ	5,54 m ²
S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ	5,54 m ²
T	ASEO CLIENTS	2,35 m ²
U	OFICINA	3,02 m ²
V	VENDA DIRECTA	110,00 m ²
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m ²
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICS VENDA DIRECTA	12,80 m ²
Y	CIRCULACIÓ 2	13,29 m ²
Superfície útil TOTAL transformació		592,79 m ²

ZONES VENDA DIRECTA		
ID	ÚS	SUP. ÚTIL
v.1	ZONA VENDA PRODUCTES CÀRNICS	38,10 m ²
v.2	RECEPCIÓ I EXPOSICIÓ	31,40 m ²
v.3	ZONA VENDA PRODUCTES SOCIS	40,50 m ²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m ²
SUPERFÍCIES ÚTILS PLANTA BAIXA		SUP. ÚTIL
Superfície útil TOTAL transformació		482,79 m ²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m ²
Superfície útil TOTAL projectada		592,79 m ²



7.2.2 Planta pis

La distribució de locals en planta pis és:

LOCALS PLANTA PIS		
ID	ÚS	SUP. ÚTIL
2.A	VESTIBUL	23,74 m ²
2.B	ASSECADOR 2	82,21 m ²
2.C	MAGATZEM EMBALATGES I ETIQUETES	46,20 m ²
2.D	SALA MÀQUINES	78,44 m ²
2.E	COBERTA	382,24 m ²
Superfície útil TOTAL projectada		612,83 m²

7.2.3 Resum superfícies útils

La superfície útil total es calcula a continuació:

RESUM SUPERFÍCIES ÚTILS	
ÚS	SUP. ÚTIL
PLANTA BAIXA – ZONA PROCESSAT I CONSERVACIÓ	482,79 m ²
PLANTA BAIXA – ZONA VENDA DIRECTA	110,00 m ²
PLANTA PIS	612,83 m ²
Superfície útil TOTAL projectada	1.205,62 m²

7.2.4 Superfície construïda destinada a l'activitat

La superfície computable adscrita a l'activitat es detalla a continuació:

SUPERFÍCIES CONSTRUÏDES ACTIVITAT

P. BAJA	709,00 m ²
P. PIS 1	291,00 m ²
TOTAL S. COMPUTABLE IND. CÀRNICA	1.000,00 m²
PATIS EXTERIORS (circulació vehicles i aparcament)	915,00 m ²
INST. EXTERIORES (Depuració aigües, ...)	40,01 m ²

7.2.5 ZONES no vinculades amb l'activitat

Les zones no vinculades a l'activitat s'indiquen en els plànols de l'expedient municipal d'ordenació de les edificacions existents i que no són objecte d'aquest projecte.

8.- CAPACITAT DE LA INDÚSTRIA. MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES

8.1.- Matèries primeres

La matèria càrnica primera és produïda íntegrament a l'àmbit territorial de la Cooperativa PAGESA de Pollença i de l'agent intervinent en la promoció de la activitat projectada i la dels socis.

Les canals i peces a manipular en els locals de l'activitat, provindran dels socis productors. El procés de sacrifici dels animals que la seva carn i peces intervindran en la indústria de



transformació agrària es realitzarà a escorxadors autoritzats, per tant, la manipulació serà de peces seleccionades i sense MER, com puguin ser pells, vísceres, butzes no tractades.

Les canals i cans a manipular seran les que produeixin els socis, en general, canals de mèn, porcella i cabrit.

El resum de matèries primeres és el següent:

Matèries primeres i/o productes EMPRATS			ANYS ANTERIORS A LA PRESENTACIÓ DE LA SOL·LICITUD		ANYS POSTERIORIS A LA REALITZACIÓ DE LA INVERSIÓ (PREVISIONS)		
		Unitats/any	2020	2021	2022	2023	2024
1.	Designació:	ME					
1.1.	Quantitat	(Tm)	107,77	128,38	140,00	150,00	150,00
1.2.	Valor	x10 ⁶ €	647,00	770,00	924,00	945,00	945,00
2.	Designació:	PORCELLA					
2.1.	Quantitat	(Tm)	1,77	4,61	6,00	7,00	8,00
2.2.	Valor	x10 ⁶ €	18,00	47,00	64,00	79,00	90,00
3.	Designació:	PORC					
3.1.	Quantitat	(Tm)	0,00	0,00	150,00	180,00	230,00
3.2.	Valor	x10 ⁶ €	0,00	0,00	630,00	792,00	1.012,00

8.2.- Productes

8.2.1 Càrnics

La matèria càrnica provinent de l'escorxador està classificada segons els següents valors de pesatge i espècie comercialitzada:

MATERIA CÀRNICA	PES mitjà (Kg/ud)
ME DE LLET	≈ 6,00 kg
ME RECENTAL M	≈ 9,00 kg
ME RECENTAL S	≈ 11,00 kg
PORCELLA	≈ 8,00 kg
CABRIT	≈ 6,00 kg
PORC	≈ 100,00 kg

Les dades que ha aportat la cooperativa permeten fer un històric de l'evolució del la comercialització del producte propi dels socis de la cooperativa des de l'any 2015 fins a l'any 2022. Amb el volum de vendes a proveïdors, es fa una estimació de la capacitat productiva i el volum de matèria primera de la qual disposen els socis de la cooperativa.

Des de l'any 2015 a l'any 2019, la cooperativa comercialitzava les matèries primeres de les seves produccions directament al consumidor i a botigues i distribuïdors. Va ser a partir de l'any 2019 que també es va incloure la venda a majoristes, per rendibilitzar l'activitat ramadera.





Com es pot veure al gràfic la producció es va incrementant progressivament fins a l'any 2019, en el qual s'assoleix una comercialització màxima de 171.605 kg aprox., sumant les vendes directes a clients i a majoristes. A partir d'aquest any, es produeix un descens de vendes a causa de la crisi generada arran de la pandèmia de 2020, no és fins al darrer any 2022 que les vendes experimenten un increment. Fins a l'any 2022, la cooperativa ha comercialitzat aproximadament un total de 886.664 kg de canal sencera de mè. A més, s'ofereix també el frit de mè, havent venut l'últim any un total de 588 kg.

En quan a les categories de producte de venda directa, a continuació es fa un anàlisi dels diferents tipus de producte i la seva comercialització al llarg dels darrers sis anys.

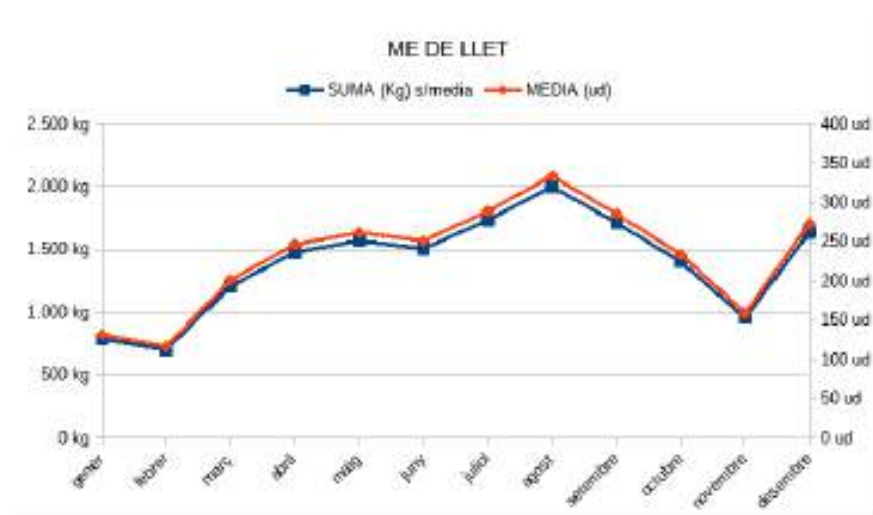
8.2.1.1 Mè de llet

El mè de llet es comercialitza en canal sencera amb un pes de entre 5 i 7 kg. En el període entre 2015 i 2022 la cooperativa ha venut directament a botigues i clients una mitjana de 234 ud de mè de llet anuals. A continuació, es presenten les dades de producció per anys i mes d'aquest producte:



Al gràfic, s'aprecia que el mes amb major demanda és l'agost, assolint una mitjana de vendes de 334 ud, aquest pic es correspon amb la temporada turística alta. D'altra banda, els mesos d'abril i maig, coincidint amb les festes de Pasqua, s'assolien consums significatius que al 2022 han tornat a superar als anys previs a la pandèmia. Així mateix, cal dir que les línies corresponents a cada any d'aquest període presenten una tendència estable entre els mesos de desembre a octubre, caient al mes de novembre.

La distribució de les mitjanes de vendes per mesos és la següent:



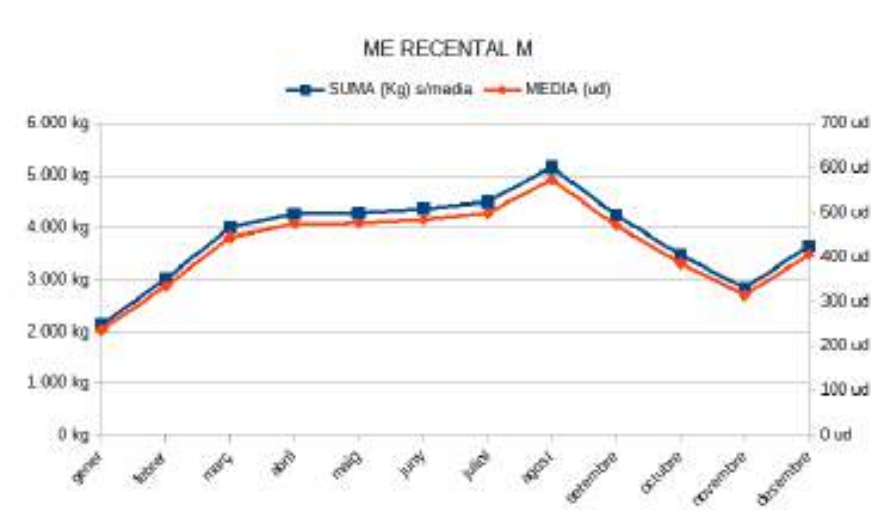
8.2.1.2 Mè recental M

La categoria de mè recental M es correspon amb canals senceres de entre 8 i 10 kg. Per al període de 2015 a 2022 s'han comercialitzat una mitjana de 436 canals de mè recental M a l'any. Les dades mensuals i anuals per aquesta categoria de producte són:



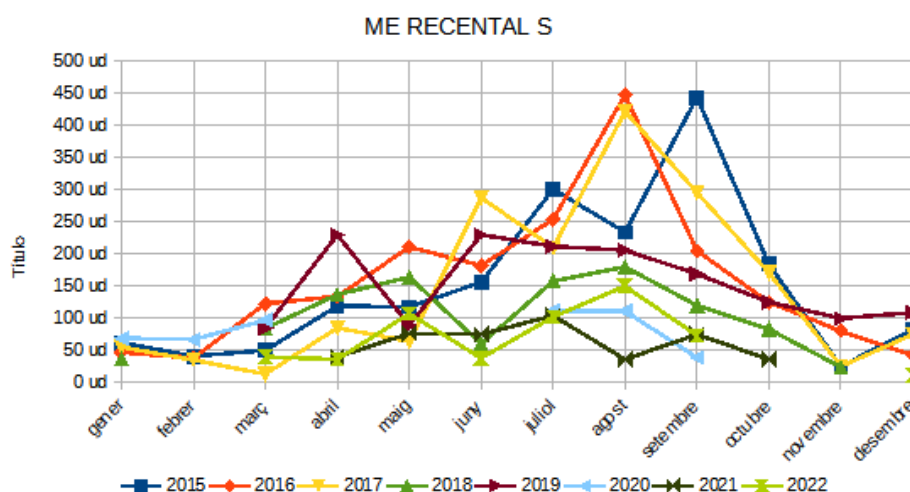
De la mateixa manera que el mè de llet, es produeix un increment de la demanda als mesos d'estiu, amb una mitjana en el mes d'agost de 573 ud. La corba que segueixen tots els anys és similar, seguint una tendència sense grans variacions entre els mesos de febrer i desembre.

La distribució de les mitjanes de vendes per mesos és la següent:



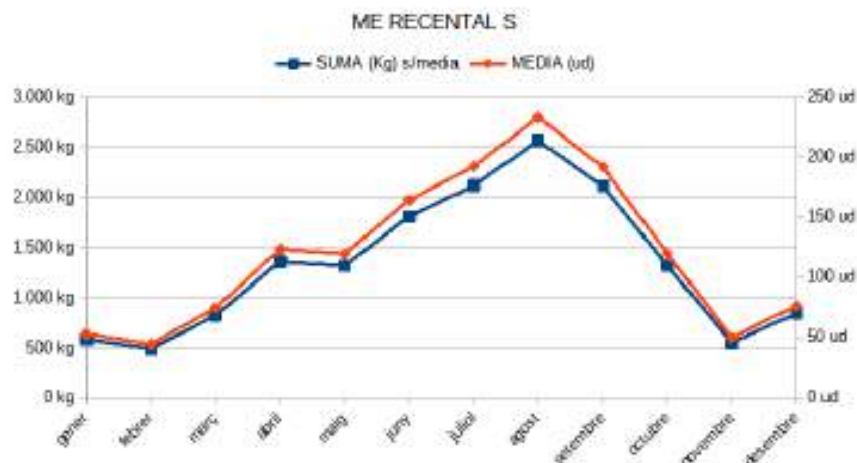
8.2.1.3 Mè recental S

Les canals comercialitzades de mè recental pesen entre un 10 i 13 kg. A l'any es venen a clients i distribuïdors una mitjana de 115 unitats d'aquest producte. Aquesta categoria és la que menys es ven en venda directa al consumidor. Tot seguit es presenta un gràfic amb els índex de vendes als últims sis anys:



En aquest cas, es produeixen pics de comercialització als mesos d'estiu durant els primers anys, mentre que a partir de l'any 2018 la venda de mè recental S s'estabilitza i passa a tenir una baixa demanda comparada amb la resta de categories. Així i tot, l'últim any s'han venut un total de 6.050 kg de canal de mè recental S.

La distribució de les mitjanes de vendes per mesos és la següent:



8.2.2 Porcella

La porcella es comercialitza en canals de 5 a 7 kg. Aquest producte, es ven directament al client a l'establiment o es realitza el transport a domicili. A continuació, es presenta un gràfic on s'indica la tendència dels dos tipus de comercialització:

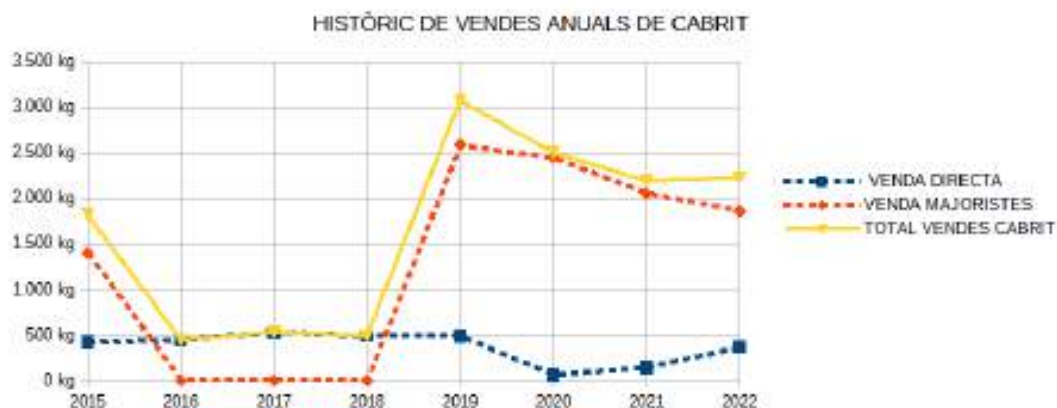


Les comandes de porcella no es varen incrementar fins a l'any 2019, a partir d'aquest any les vendes de canals de porcella, especialment la venda a domicili s'ha incrementat fins a assolir un valor total al darrer any d'aproximadament 4.600 kg.



8.2.3 Cabrit

La canal de cabrit es comercialitza directament als clients i a majoristes amb un pes de 6 kg aproximadament. La mitjana mensual de vendes de cabrit per al període 2015-2022 és de 229 kg mensuals. El gràfic següent presenta les dades històriques d'aquesta producció:



Com es pot veure al gràfic el pic més elevat, com passa a la resta de productes, és a l'any 2019 assolint un volum de vendes anual de 3.070 kg de canal de cabrit. Els anys següents les produccions han minvat fins a l'últim any el qual s'ha incrementat el volum de vendes a clients, havent comercialitzat un total de 2.224 kg.

8.2.4 Nous formats de venda i comercialització de carn desfeta

La comercialització principal fins a la data, ha estat en canals, mitges canals i desfets per comandes, principalment durant la pandèmia.

Com a repte de diversificació de les produccions i adaptació a la demanda del consumidor, es preveu la producció de carn desfeta i el seu envasat. Els principals formats seran:

- o Carn desfeta (costelles, talls i porcions de cuixa/braç)
- o Carn capolada

Aquesta producció serà envasada en safates impermeables i termo-soldables de material compostable (canya sucre, cel·lulosa, fibra de blat, ...) i formats Gastronorm europeu (GN).

8.3.- Producció d'embotits crus, curats i cuits

Amb el projecte es pretén crear una línia nova de producció que permeti diversificar la oferta i posar en valor els productes dels socis de la cooperativa, produïts íntegrament al territori.



8.3.1.1 Sobrassada

La Sobrassada és un producte carni cru madurat, elaborat amb carns seleccionades, principalment de porc, encara que es pot elaborar amb altres carns, sempre capolades, condimentades amb sal, pebre vermell i altres espècies.

Els principals ingredients per l'elaboració de la Sobrassada són els següents:

- Carn magra
- Xulla de porc
- Pebre vermell
- Sal
- Espècies i/o aromes naturals: pebre-bo, pebre vermell coent, ..
- Els budells seran naturals o de fibra de col·lagen (peces petites).

Les principals fases de l'elaboració son dues.

- 1r Elaboració de l'embotit: capolament de la carn i matèries primeres, mesclat amb els altres ingredients i embotit en els budells
- 2n Procés de maduració i assecament que es realitza en els assecadors, a temperatura i humitat controlades.

Les presentacions de la sobrassada a comercialitzar seran els tradicionals:

- o Llonganissa: en budells prims
- o Arrissada: budells gruixuts.
- o Semiarissada: embotida en budell d'una mida mitjana.
- o Cular.
- o Bufeta
- o Bisbe
- o Poltrú.
- o Altres

8.3.1.2 Botifarrons, bulls, blanquets, ...

La carn no aprofitada per la elaboració de sobrassada, es cou amb els ossos, que es pelaran i s'aprofitarà la carn, que junt amb carn magra, ventresca, sang, xulla, raïssons, parts de xulla i/o orelles i papada, carota, es capola, es condimenta amb les espècies: sal, pinyons, fonoll, pebre bo, pebre bo jamaica, canyella,

Es barreja tot juntament amb i s'emboteix.

La cocció es fa per ebullició. Un cop cuit, s'ha de temperar i refredar lentament, tapant-los amb llençols nets.

8.3.1.3 Camallots

S'elaborarà amb carn magra capolada i carn sanguinosa de porc, mesclades amb



espècies (pebre bo, pebre bord, ...) i sal. Un cop barrejat tot, es posa el farciment dins la corna de la cama i/o braç del porc, es cusen ses vores i es cou llargament dins la caldera. Després es penja perquè s'assequi.

8.4.- Comercialització

Amb el projecte es pretén crear una línia nova de producció que permeti diversificar la oferta i posar en valor els productes dels socis de la cooperativa, produïts íntegrament al territori.

Els productes càrnics i embotits es comercialitzaran des de les instal·lacions projectades a tot l'àmbit territorial de Mallorca principalment i de forma directa per facilitar el consum local.

Per aquest motiu, es projecta l'habilitació d'una zona de venda directa que disposi de mostradors refrigerats i expositors amb els productes càrnics i embotits transformats, així com, altres productes dels socis de la cooperativa.

8.5.- Venda directa

La comercialització directa al consumidor final, tal i com preveu el o prevé el punto 4 del TÍTULO III de la Llei 7/2013, de 26 de novembre, de règim jurídic de instal·lació, accés i exercici d'activitats a les Illes Balears.:

- o Venda directa dels productes de segona transformació de la pròpia explotació agrària.

8.6.- Personal

L'ocupació del personal laboral en la indústria es reparteix de la següent forma:

Activitat	3
Elaboració	2
Comercialització	2
Venda directa	1
TOTAL	8



8.7.- Maquinària i equips principals

Es relaciona a continuació la maquinària i equips principals relacionats amb l'activitat:

PLANTA BAIXA		
Id	MAQUINARIA	Nº
A	MOLL RECEPCIÓ	2
A1	Abric de moll de càrrega de recepció camions	1
A2	Bàscula control pesatge	1
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	3
B1	Aero-vaporador de sostre	3
C	SALA PREPARACIÓ	12
C1	Taules desfer i classificació acero inox i banda sanitària	2
C2	Estants transport matèries desfetes	4
C3	Dispositiu desinfecció utensilis	1
C4	Cubeta amb tapa rebuigs	2
C5	Aero-vaporador sala desfer	3
D	SALA ENVASAT	9
D1	Taula d'elaboració acero inox i banda sanitària	1
D2	Picadora	1
D3	Mescladora	1
D4	Embotidora	1
D5	Talladora	1
D6	Envasadora	1
D7	Estants transport productes elaborats	2
D8	Aero-vaporador sala eleboració	1
E	SALA COCCIÓ	7
E1	Marmita cocció a gas	1
E2	Marmita elèctrica	1
E3	Forn de cocció mixte	1
E4	Envasadora a buit	1
E5	Taula inox	1
E6	Estants transport productes cuits	1
E7	Campana d 'extracció acero inox i filtre grasses	1
F	ASSECADOR 1	19
F1	Climatitzador assecat embutits	1
F2	Estants assecat embutits	18
G	CÀMARA EXPEDICIÓ ESPECEJAT	
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS	
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	1
J1	Estanteries envasos, etiquetes i embalatges	1
K	MOLL EXPEDICIÓ	
L	PREPARACIÓ BUDELLS	8
L1	Piqueta desalat butzes (acero inox)	1
L2	Taula inox	1
L3	Estants assecat budells (acero inox)	2



PLANTA BAIXA		
Id	MAQUINARIA	Nº
L4	Bidons butzes	4
M	MAGATZEM ESPÈCIES	2
M1	Estants classificació espècies	1
M2	Bàscula control pesatge	1
N	LOCAL NETEJA	5
N1	Piqueta neteja i desinfecció	1
N2	Dispositiu desinfecció utensilis	1
N3	Estants transport utensilis neteja i desinfecció	1
N4	Armari amb clau per productes neteja i desinfecció	2
O	ESCOMBRARIES	4
O1	Porta amb pany	1
O2	Porta de lames	1
O3	Contenidors matèries rebuigs amb tapa i clau	2
P	MOLL CÀRREGA	1
P1	Abric moll càrrega matèries no càrniques	1
Q	CIRCULACIÓ 1	
R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ	3
R1	Rentamans no manual amb dispensador de sabó i paperera	1
R2	Taquilla vestuari doble cos sostre inclinat	2
S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ	2
S1	Rentamans no manual amb dispensador de sabó i paperera	1
S2	Taquilla vestuari doble cos sostre inclinat	1
T	ASEO CLIENTS	
U	OFICINA	3
U1	Mobiliari oficina	3
V	VENDA DIRECTA	11
V1	Mostrador refrigerat carns i embutits	1
V2	Bàscula pesadora i etiquetadora	1
V3	Caixa registradora	1
V4	Expositor productes socis	1
V5	Taula de tast	1
V6	Estanteries productes venda	5
V7	Exposició i venda productes socis	1
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	5
W1	Estanteries	5
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICS VENDA DIRECTA	8
X1	Estanteries refrigerades reposició productes càrnics	8
Y	CIRCULACIÓ 2	
Z	GENERICIS	47
Z1	Dispositiu anti insectes	23
Z2	Transpaleta hidràulica	2
Z3	Palets transport	3
Z4	Control temperatuta i humitat relativa	6
Z5	Pileta neteja mans accionament no manual	2



PLANTA BAIXA		
Id	MAQUINARIA	Nº
Z6	Conjunt sabó i paper un sol ús i paperera	2
Z7	Carro de servei transport utensilis acero inox	3
Z8	Aero-vaporador locals productes elaborats, recepció i expedició	5
Z9	Munta-càrregues	1

PLANTA PIS		
VESTIBUL		4
	Taula etiquetatge inox	1
	Estants	2
	Etiquetadora	1
ASSECADOR 2		8
	Climatitzador assecat embutits	1
MAGATZEM EMBALATGES I ETIQUETES		6
	Cartrons, embalatges i plàstics	1
	Armari etiquetes amb clau	2
	Estanteries	3
SALA MÀQUINES		9
	Bateries acumulació energia solar	2
	Caldera vapor	1
	Acumulador ACS	1
	Descalcificador i osmosis	1
	Depòsit aigua potable desionitzadora	1
	Sals descalcificació	1
	Armari eines	1
	Taula taller	1
COBERTA		60
	Depòsit gas propà GLP	1
	Plaques fotovoltaïques	54
	Aero-condensadors	5

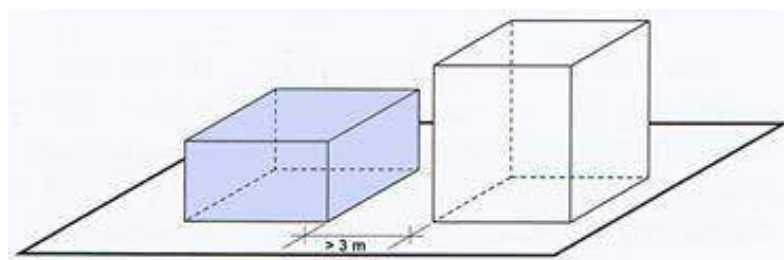
9.- MESURES DE PREVENCIÓ CONTRA INCENDIS

9.1.- Caracterització de l'establiment per la seva ubicació i en relació amb l'entorn

Segons la configuració i ubicació que poden tenir els diferents establiments industrials, es caracteritza el present establiment amb el següent tipus::

TIPUS C: l'establiment industrial ocupa totalment un edifici, o varis, en el seu cas, que està a una distància major de tres metres de l'edifici més pròxim d'altres establiments. Aquesta distància haurà d'estar lliure de mercaderies combustibles o elements intermedis susceptibles de propagar l'incendi.





9.2.- Avaluació del risc. caracterització de l'establiment pel seu nivell de risc intrínsec

Els establiments industrials es classifiquen, segons el seu grau de risc intrínsec, atesos els criteris simplificats i segons els procediments que s'indiquen en el reglament. La caracterització de l'establiment es realitza per:

- o La seva configuració i ubicació en relació amb el seu entorn.
- o El seu nivell de risc intrínsec.

L'activitat es realitzarà en part de l'establiment, no utilitzant-se per a l'activitat la resta, tal com s'indica en els plànols adjunts.

Es pren la caracterització per la seva ubicació i relació amb l'entorn com un **establiment TIPUS C**.

9.2.1 Càlcul nivell risc intrínsec. Càrregues de foc. Densitat de càrrega de foc. Sectors. Càrrega de foc i Nivell de Risc intrínsec

El càlcul del risc intrínsec es realitzarà a partir de les diferents zones degudament compartimentades amb els elements resistents al foc.

El present establiment industrial es compon per un sol sector d'incendi, quedant correctament identificat en els plànols adjunts i dels quals es calcula el risc intrínsec d'incendi.

Els sectors i superfícies d'aquests són els que queden indicats en la següent taula:

ID. SECTOR	SUPERFICIE CONSTRUÏDA
SECTOR 1	824 m ²

Per al càlcul del risc intrínsec s'utilitzaran les següents expressions, segons les dades de partida dels quals es disposi:

$$Q_s = \frac{\sum_1^i G_i \cdot q_i \cdot C_i}{A} R_a \text{ (MJ/m}^2\text{) o (Mcal/m}^2\text{)}$$

On:

Q_s = densitat de càrrega de foc, ponderada i corregida, del sector o àrea d'incendi, en MJ/m² o Mcal/m².



G_i = massa, en kg, de cadascun dels combustibles (i) que existeixen en el sector o àrea d'incendi (inclosos els materials constructius combustibles).

q_i = poder calorífic, en MJ/kg o Mcal/kg, de cadascun dels combustibles (i) que existeixen en el sector d'incendi.

C_i = coeficient adimensional que pondera el grau de perillositat (per la combustibilitat) de cadascun dels combustibles (i) que existeixen en el sector d'incendi.

R_a = coeficient adimensional que corregeix el grau de perillositat (per l'activació) inherent a l'activitat industrial que es desenvolupa en el sector d'incendi, producció, muntatge, transformació, reparació, emmagatzematge, etc.

Quan existeixen diverses activitats en el mateix sector, es prendrà com a factor de risc d'activació (R_a) l'inherent a l'activitat de major risc d'activació, sempre que aquesta activitat ocupi almenys el 10 per cent de la superfície del sector o àrea d'incendi.

A = superfície construïda del sector d'incendi o superfície ocupada de l'àrea d'incendi, en m^2 .

Com a alternativa a la fórmula anterior es pot avaluar la densitat de càrrega de foc, ponderada i corregida, Q_s , del sector d'incendi per a activitats de producció, transformació, reparació o qualsevol altra diferent a l'emmagatzematge:

$$Q_s = \frac{\sum_i q_{si} \cdot S_i \cdot C_i}{A} R_a \text{ (MJ/m}^2\text{) o (Mcal/m}^2\text{)}$$

On:

Q_s , C_i , R_a i A tenen la mateixa significació que en l'apartat 3.2.1 anterior.

q_{si} = densitat de càrrega de foc de cada zona amb procés diferent segons els diferents processos que es realitzen en el sector d'incendi (i), en MJ/m² o Mcal/m².

S_i = superfície de cada zona amb procés diferent i densitat de càrrega de foc, q_{si} diferent, en m².

Quan existeixen diverses activitats en el mateix sector, es prendrà com a factor de risc d'activació (R_a) l'inherent a l'activitat de major risc d'activació, sempre que aquesta activitat ocupi almenys el 10 per cent de la superfície del sector o àrea d'incendi.

A partir de les fórmules indicades anteriorment es calculen els riscos intrínsecs dels diferents sectors, resumint en la següent taula els resultats obtinguts. S'adjunten els càlculs detallats del risc intrínsec per a cada sector en l'annex corresponent.

TABLA 1.3

Nivel de riesgo intrínseco	Densidad de carga de fuego ponderada y corregida	
	Mcal/m ²	MJ/m ²
BAJO	1 $Q_s \leq 100$	$Q_s \leq 425$
	2 $100 < Q_s \leq 200$	$425 < Q_s \leq 850$
MEDIO	3 $200 < Q_s \leq 300$	$850 < Q_s \leq 1275$
	4 $300 < Q_s \leq 400$	$1275 < Q_s \leq 1700$
	5 $400 < Q_s \leq 800$	$1700 < Q_s \leq 3400$
ALTO	6 $800 < Q_s \leq 1600$	$3400 < Q_s \leq 6800$
	7 $1600 < Q_s \leq 3200$	$6800 < Q_s \leq 13600$
	8 $3200 < Q_s$	$13600 < Q_s$

A partir de la densitat i càrrega de foc es qualifica el Nivell de Risc intrínsec sobre la base de la taula anterior (taula 1.3).



En l'establiment NO DISPOSA DE LOCALS O ZONES DE RISC ESPECIAL.

Es relacionen a continuació els sectors per als quals es calcula la seva càrrega de foc i Nivell de Risc intrínsec.

9.2.2 Sector 1

A partir dels diferents usos del sector, que ens determinen les càrregues de foc mínim, i de les expressions abans indicades, es calcula el risc intrínsec del sector determinat per la Càrrega de Foc Ponderada:

	AREA SECTOR	PRODUCTO/ ZONA	CÓDIGO USO	AREA ZONA	CARGA FUEGO MEDIA	RIESGO ACTIVACIÓN	MJ		
SECTOR	(m²)	(Unidad)		m²	Qs (MJ/m²)	Ra			
1	592,79	Sin carga estipulada	0	97,78 m²	0	0,0	0,00		
		Alimentación, embalaje	1	9,45 m²	800	1,5	11.340,00		
		Alimentación, expedición	2	9,23 m²	1000	2,0	18.460,00		
		Alimentación, materias primas	3	149,87 m²	0	0,0	0,00		
		Almacén de talleres, etc.	4	0,00 m²	1200	2,0	0,00		
		Archivos	5	0,00 m²	4200	2,0	0,00		
		Cacao, productos de	6	0,00 m²	800	2,0	0,00		
		Cartonaje	7	0,00 m²	800	1,5	0,00		
		Edificios frigoríficos	8	0,00 m²	2000	2,0	0,00		
		Embalaje de productos alimenticios	9	39,80 m²	800	1,5	47.760,00		
		Expedición de bebidas	10	0,00 m²	1000	2,0	0,00		
		Laboratorios bacteriológicos	11	0,00 m²	200	1,0	0,00		
		Laboratorios químicos	12	0,00 m²	500	1,5	0,00		
		Mantequilla	13	0,00 m²	700	1,5	0,00		
		Máquinas	14	0,00 m²	200	1,0	0,00		
		Maquinas de oficina	15	0,00 m²	300	1,0	0,00		
		Material de oficina	16	0,00 m²	700	1,5	0,00		
		Productos lacteos	17	0,00 m²	200	1,0	0,00		
		Quesos	18	0,00 m²	100	1,5	0,00		
		Talleres de reparación	19	0,00 m²	400	1,0	0,00		
		Transformadores	20	0,00 m²	300	1,5	0,00		
		Vidrio, articulos de	21	0,00 m²	200	1,5	0,00		
		Limpieza química	22	0,00 m²	300	1,5	0,00		
		Cervecería	23	0,00 m²	80	1,0	0,00		
		Calderas, edificio de	24	0,00 m²	200	1,0	0,00		
		Oficinas comerciales	25	0,00 m²	800	1,5	0,00		
		Oficinas tecnica	26	3,02 m²	520	1,0	1.570,40		
		Carnicería, venta	30	138,30 m²	40	1,0	5.532,00		
		Productos de carnicería	31	104,80 m²	40	1,0	4.192,00		
		Locales de desechos	32	10,53 m²	500	1,5	7.897,50		
		Limpieza química	33	9,51 m²	300	1,5	4.279,50		
		Muelles de carga con mercancías	34	14,95 m²	800	1,5	17.940,00		
		Espicias	35	5,55 m²	200	1,0	1.110,00		
		CARGA FUEGO SECTOR x sup: (MJ) =							120.081,40



PRODUCTO/ ZONA	CÓDIGO	MASA	FUEGO	ACTIVACIÓN	MJ
(Unidad)	USO	KG	q (MJ/kg)	RA	
	A	0,00	16,70	1,5	0,00
CARGA FUEGO SECTOR x pesos (MJ) =					0,00
CARGA FUEGO SECTOR (MJ) =					120.081,40
Coeficiente (Ra) =					1,00
Coeficiente de peligrosidad (BAJO) =					1,00
CARGA DE FUEGO PONDERADA DEL SECTOR A QS1 (MJ/m²) =					202,60
CARGA DE FUEGO PONDERADA DEL SECTOR A QS1 (Mcal/m²) =					48,00
CALCULO RIESGO INTRÍNSECO SECTOR 1					BAJO 1

Aplicant la citada formula s'obté un RISC INTRÍNSECO per al SECTOR 1:

BAJO 1

9.2.3 Locals de risc especial: sala cocció

Es calcula a continuació la potencia estimada dels elements de la sala de cocció:

	AREA SECTOR	PRODUCTO/ ZONA		Potencia	
SECTOR	(m²)	(Unidad)	Uds	Pi (kW)	kW
1	18 m²	SALA COCCIÓ			
		Cocina gas	1	35 Kw	35 Kw
		Horno cocción gas	1	30 Kw	30 Kw
		Marmitta cocción	1	18 Kw	18 Kw
POTENCIA INSTALADA (Kw) =				83 Kw	
CLASIFICACIÓN RIESGO:				ALTO	

D'acord amb el CTE-DB-SI el risc es qualifica com:

ALTO

9.3.- Màxima superfície construïda admissible del sector

Una vegada comprovat el nivell de risc intrínsec per a cadascun dels sectors i sabent la superfície que aquest ocupa, es comprova la màxima superfície construïda admissible per a cada sector de l'establiment segons la següent taula. Aquesta superfície màxima construïda no és aplicable per als sectors de risc especial.



MÁXIMA SUPERFICIE CONSTRUIDA ADMISIBLE DE CADA SECTOR DE INCENDIO.

Riesgo intrínseco del sector de incendio	Configuración del establecimiento		
	TIPO A (m²)	TIPO B (m²)	TIPO C (m²)
BAJO	(1)-(2)-(3)	(2) (3) (5)	(3) (4)
	2000	6000	SIN LÍMITE
	1000	4000	6000
MEDIO	(2)-(3)	(2) (3)	(3) (4)
	500	3500	5000
	400	3000	4000
	300	2500	3500
ALTO	NO ADMITIDO	-3	(3)(4)
		2000	3000
		1500	2500
		NO ADMITIDO	2000

La superfície total construïda del sector, de 1.000,00 m², és inferior al màxim de 6.000.

9.4.- Estabilitat al foc dels elements portants

Les exigències de comportament davant el foc d'un element constructiu portant es defineixen pel temps en minuts, durant el qual aquest element ha de mantenir l'estabilitat mecànica o capacitat portant.

A partir de la caracterització de l'estructura de l'establiment, la seva ubicació i el seu nivell de risc intrínsec, s'obté, mitjançant la següent taula l'estabilitat al foc MÍNIMA dels diferents elements estructurals portants.

NIVEL DE RIESGO INTRÍNSECO	TIPO C	
	Planta sótano	Planta sobre rasante
BAJO	R 60 (EF-60)	R 30 (EF-30)
MEDIO	R 90 (EF-90)	R 60 (EF-60)
ALTO	R 120 (EF-120)	R 90 (EF-90)

Per a un establiment tipus C i sector de foc amb nivell de risc intrínsec BAIX l'estabilitat al foc d'elements estructurals portants com a mínim ha de ser R30 (EF-30).

9.5.- Evacuació dels establiments industrials

S'avaluen els diferents paràmetres màxims que han de complir els sectors de l'establiment industrial quant al que es preveu en el CPI-EI i el CTE DB-SI.

9.5.1 Càlcul de l'ocupació dels sectors

Per a determinar l'ocupació, P, dels diferents sectors de l'establiment industrial, s'usa la següent expressió:

$$P = 1,10 p, \text{ quan } p < 100.$$

$$P = 110 + 1,05 (p - 100), \text{ quan } 100 < p < 200.$$



$$P = 215 + 1,03 (p - 200), \text{ quan } 200 < p < 500.$$

$$P = 524 + 1,01 (p - 500), \text{ quan } 500 < p.$$

On p representa el nombre de persones que ocupa el sector d'incendi, d'acord amb la documentació laboral que legalitzi el funcionament de l'activitat.

L'ocupació total del personal laboral en la indústria es reparteix de la següent forma:

CÁLCULO OCUPACIÓN:				
ZONA	S.U.	Factor ocupable	Densidad (m²/p)	Ocupación
Actividad	239,41 m²	30,00%	2	36 p
Almacenes	450,50 m²	20,00%	40	2 p
Oficinas	16,45 m²	50,00%	20	1 p
Venta directa	110,00 m²	60,00%	2	33 p
TOTAL				71 p

L'ocupació total de l'establiment industrial es calcula en 71 persones.

9.5.2 Recorreguts d'evacuació

Les distàncies màximes dels recorreguts d'evacuació dels sectors d'incendi dels establiments industrials per a cadascuna de les categories de riscos intrínsecs calculats a partir del CPI-*EI, no superaran les distàncies establertes en la següent taula:

Longitud del recorrido de evacuación según el número de salidas		
Riesgo	1 salida recorrido único	2 salidas alternativas
Bajo (*)	35m (**)	50 m
Medio	25 m (***)	50 m
Alto	-----	25 m

(*) Per a activitats de producció o emmagatzematge classificades com a risc baix nivell 1, en les quals es justifiqui que els materials implicats siguin exclusivament de classe A i els productes de construcció, inclosos els revestiments, siguin igualment de classe A, podrà augmentar-se la distància màxima de recorreguts d'evacuació fins a 100 m.

(*) La distància es podrà augmentar a 50 m si l'ocupació és inferior a 25 persones.

(**) La distància es podrà augmentar a 35 m si l'ocupació és inferior a 25 persones.

Per al present establiment industrial, s'han avaluat els diferents orígens d'evacuació, calculant el recorregut d'evacuació. Els recorreguts d'evacuació màxims fins a cada sortida són inferiors a aquests valors, detallant-se en plànols els recorreguts, longitud de recorregut, punt d'inici i sortida, COMPLINT exigint per les normes d'aplicació en cada cas.

Les escales que serveixen per a evacuació descendent no requereixen estar protegides ja que conforme a l'apartat 10.1 de la NBE/CPI/96, aquestes l'hauran d'estar quan s'utilitzin per a l'evacuació d'establiments industrials que, en funció del seu nivell de risc intrínsec, superin l'altura d'evacuació següent:



Risc alt: 10 m.
 Risc mitjà 15 m.
 Risc baix: 20 m.

A l'ésser el risc del sector baix i l'altura d'evacuació < 20 m, no és obligatori que l'escala precisi de protecció.

9.5.3 Dimensionament dels mitjans d'evacuació

El dimensionament dels mitjans d'evacuació ha de realitzar-se conforme al que s'indica en la taula 4.1 del CTE DB-SI:

Tabla 4.1 Dimensionado de los elementos de la evacuación

Tipo de elemento	Dimensionado
Puertas y pasos	$A \geq P / 200$ (1) $\geq 0,80$ m La anchura de toda hoja de puerta no debe ser menor que 0,60 m, ni exceder de 1,20 m.
Pasillos y rampas	$A \geq P / 200 \geq 1,00$ m (5)
Escaleras no protegidas para evacuación descendente para evacuación ascendente	$A \geq P / 160$ (9) $A \geq P / (160-10h)$ (9)
Escaleras protegidas	$E \leq 3 S + 160 A_s$ (9)
En zonas al aire libre: Pasos, pasillos y rampas Escaleras	$A \geq P / 600 \geq 1,00$ m (10) $A \geq P / 480 \geq 1,00$ m (10)

A = Amplària de l'element, [m]

AS = Amplària de l'escala protegida en el seu desembarcament en la planta de sortida de l'edifici, [m]

h = Altura d'evacuació ascendent, [m]

P = Nombre total de persones el pas de les quals està previst pel punt l'amplària del qual es dimensiona.

E = Suma dels ocupants assignats a l'escala en la planta considerada més els de les situades per sota o per sobre d'ella fins a la planta de sortida de l'edifici, segons es tracti d'una escala per a evacuació descendent o ascendent, respectivament. Per a aquesta assignació només serà necessari aplicar la hipòtesi de bloqueig de sortides de planta indicada en el punt 4.1 en una de les plantes, sota la hipòtesi més desfavorable;

S = Superfície útil del recinte de l'escala protegida en el conjunt de les plantes de les quals provenen les P persones. Inclou la superfície dels trams, dels replans i dels altiplans intermedis).

(1) L'amplària d'una porta de sortida del recinte d'una escala protegida a planta de sortida de l'edifici ha de ser almenys igual al 80% de l'amplària de l'escala.

(5) L'amplària mínima és 0,80 m en passadissos previstos per a 10 persones, com a màxim, i aquestes siguin usuaris habituals.

(9) L'amplària mínima és:

0,80 m en escales previstes per a 10 persones, com a màxim, i aquestes siguin usuaris habituals d'aquesta.

1,00 en la resta dels casos.

(10) En zones per a més de 3 000 persones, $A \geq 1,20$ m.

Per tant, a partir de les ocupacions obtingudes dels diferents sectors que conformen l'establiment industrial i del que s'estableix en la taula 4.1, els valors mínims per als elements d'evacuació de cada sector són els següents:



ELEMENTO	SECTOR	EXPRESIÓN	DIMENSION MÍNIMA "A"
Puertas y pasos	1	$A \geq P / 200 (1) \geq 0,80 \text{ m}$	0,80 m
Pasillos y rampas	1	$A \geq P / 200 \geq 1,00 \text{ m}$	1,00 m
Escaleras no protegidas para Evacuación descendente	1	$A \geq P / 160 (9)$	1,00 m

9.6.- Ventilació i eliminació de fums i gasos de la combustió dels edificis industrials

Els sectors compleixen les següents condicions:

- o Sector 1 Risc baix

Per això, no és obligatori la instal·lació de sistemes d'evacuació de fums.

9.7.- Sistemes automàtics de detecció

Els sectors compleixen les següents condicions: Risc especial baix

Per això, no els és exigida la instal·lació d'un sistema automàtic de detecció d'incendis obligatori la instal·lació de sistemes d'evacuació de fums.

9.8.- Sistemes manuals d'alarma

S'hauran de disposar de sistemes manuals d'alarma d'incendis ja que segons l'apartat 4.1 del reglament no se li exigeixen sistemes automàtics de detecció.

En tot cas se situarà un polsador al costat de cada sortida d'evacuació del sector d'incendi, i la distància màxima a recórrer des de qualsevol punt fins a aconseguir un polsador no ha de superar els 25 m.

9.9.- Sistema de comunicació d'alarma

No serà exigible a l'ésser la superfície de la nostra nau inferior a 10.000 m².

9.10.- Instal·lacions de protecció contra incendis

9.10.1 Hidrants exteriors i columna seca

A l'ésser la nostra nau de tipus C, amb risc intrínsec baix, superfície menor de 3500m² no serà exigible la instal·lació d'hidrants exteriors. En tenir també altura d'evacuació $h < 15\text{m}$ tampoc li serà exigible la instal·lació de sistemes de columna seca.



9.10.2 Extintors

S'instal·laran extintors d'incendi portàtils en tots els sectors d'incendi dels establiments industrials. Es col·locarà un extintor per cada 600 m² (un més per cada 200 m² o fracció) de superfície del sector o nau industrial, amb una eficàcia mínima de 21A per als sectors amb risc intrínsec baix.

L'emplaçament dels extintors portàtils d'incendi permetrà que siguin fàcilment visibles i accessibles, estaran situats pròxims als punts on s'estimi major probabilitat d'iniciar-se l'incendi i la seva distribució serà tal que el recorregut màxim horitzontal, des de qualsevol punt del sector d'incendi fins a l'extintor, no superi 15 m, per la qual cosa una vegada implantades les instal·lacions podria ser necessari incrementar el nombre d'extintors

En els sectors de risc especial s'haurà de disposar d'un extintor en l'exterior del local o de la zona i pròxim a la porta d'accés, el qual podrà servir simultàniament a diversos locals o zones. A l'interior del local o de la zona s'instal·laran a més els extintors necessaris perquè el recorregut real fins algun d'ells, inclòs el situat en l'exterior, no sigui major que 15 m en locals de risc especial mitjà o baix, o que 10 m en locals o zones de risc especial alt. L'eficàcia dels extintors haurà de ser tipus 21A-113B.

La distribució d'extintors en el present establiment industrial és la que es detalla en els plànols adjunts.

9.10.3 BIEs

L'activitat té la tipologia C i el seu nivell de risc intrínsec és Baix, per la qual cosa no és exigible la instal·lació de boques d'incendi equipades.

9.10.4 Sistemes d'extinció automàtica / Ruixadors d'aigua

No serà necessari la instal·lació de sistemes d'extinció automàtica en el present establiment industrial.

9.10.5 Senyalització

S'utilitzaran les senyals d'evacuació definides en la norma UNE 23034:1988, conforme als següents criteris:

- Les sortides de recinte, planta o edifici tindran un senyal amb el rètol "SORTIDA", excepte en edificis d'ús Residencial Habitatge i, en altres usos, quan es tracti de sortides de recintes la superfície dels quals no excedeixi de 50 m², siguin fàcilment visibles des de tot punt d'aquests recintes i els ocupants estiguin familiaritzats amb l'edifici.
- El senyal amb el rètol "Sortida d'emergència" ha d'utilitzar-se en tota sortida prevista per a ús exclusiu en cas d'emergència.
- Han de disposar-se senyals indicatius de direcció dels recorreguts, visibles des de tot origen d'evacuació des del qual no es percebin directament les sortides o els seus senyals indicatius i, en particular, enfront de tota sortida d'un recinte amb ocupació major que 100 persones que accedeixi lateralment a un passadís.



d) En els punts dels recorreguts d'evacuació en els quals existeixin alternatives que puguin induir a error, també es disposaran els senyals abans citats, de manera que quedi clarament indicada l'alternativa correcta. Tal és el cas de determinats creus o bifurcacions de passadissos, així com d'aquelles escales que, en la planta de sortida de l'edifici, continuïn el seu traçat cap a plantes més baixes, etc.

e) En aquests recorreguts, al costat de les portes que no siguin sortida i que puguin induir a error en l'evacuació ha de disposar-se el senyal amb el rètol "Sense sortida" en lloc fàcilment visible però en cap cas sobre les fulles de les portes.

f) Els senyals es disposaran de manera coherent amb l'assignació d'ocupants que es pretengui fer a cada sortida, conforme al que s'estableix en el capítol 4 d'aquesta Secció.

Els senyals han de ser visibles fins i tot en cas de fallada en el subministrament a l'enllumenat normal. Quan siguin fotoluminiscent, les seves característiques d'emissió lluminosa han de complir el que s'estableix en la norma UNE 23035-4:2003.

9.11.- Sistema d'enllumenat d'emergència

El present establiment industrial haurà de comptar amb un sistema d'enllumenat d'emergència de les vies d'evacuació d'emergència en estar situat en una planta sobre rasant, ser de risc intrínsec baix i l'ocupació major de 10 persones. Hauran de comptar també amb sistemes d'enllumenat d'emergència els locals o espais on estiguin instal·lats quadres, centres de control o comandaments de les instal·lacions tècniques de serveis o dels processos que es desenvolupen en l'establiment industrial, i també els locals o espais on estiguin instal·lats els equips centrals o els quadres de control dels sistemes de protecció contra incendis. Les condicions a complir per l'enllumenat d'emergència seran:

- a. Serà fixa, estarà proveïda de font pròpia d'energia i entrarà automàticament en funcionament en produir-se una fallada del 70 per cent de la seva tensió nominal de servei.
- b. Mantindrà les condicions de servei durant una hora, com a mínim, des del moment en què es produeixi la fallada.
- c. Proporcionarà una il·luminació d'un lux, com a mínim, en el nivell del sòl en els recorreguts d'evacuació.
- d. La il·luminació serà, com a mínim, de cinc lux en els espais definits en l'apartat 16.2 d'aquest annex.
- e. La uniformitat de la il·luminació proporcionada en els diferents punts de cada zona serà tal que el quocient entre la il·luminació màxima i la mínima sigui menor que 40.
- f. Els nivells d'il·luminació establerts han d'obtenir-se considerant nul el factor de reflexió de parets i sostres i contemplant un factor de manteniment que compregui la reducció del rendiment lluminós a causa de l'envelliment dels llums i a la brutícia de les lluminàries.



9.12.- Elements no modificables

Els materials amb què està construït el local compleixen els mínims. Es consideren ELEMENTS CONSTRUCTIUS NO MODIFICABLES:

- o Estructura.
- o Tancament exterior.
- o Portes de sortida d'emergència
- o Lluminares d'emergència
- o Extintors.

10.- INSTAL·LACIONS I SERVEIS INDUSTRIALS

Es resumeix a continuació les principals característiques de les instal·lacions i serveis industrials.

11.- INSTAL·LACIÓ ELÈCTRICA

11.1.- Reglamentació

- o Reglament Electrotècnic per a Baixa Tensió (Reial decret 842/2.002, de 2 d'Agost) i Instruccions Tècniques Complementàries (ITC) BT 01 a BT 51.
- o Normes per a la connexió per a subministrament de baixa tensió en l'Empresa Subministradora GESA.

11.2.- Característiques generals de Subministrament d'Energia.

El subministrament d'energia es realitzarà d'acord amb la companyia Subministradora GESA a 230/400 v, 50H de les xarxes de baixa tensió. La tensió de servei serà de 230/400 v.

S'instal·larà 1 mòdul homologat per la companyia subministradora a situar segons plànol corresponent on s'instal·larà el Comptador Elèctric Trifàsic Multifunció amb lectura indirecta.

La instal·lació, s'alimentarà des de la Xarxa BT de GESA existent, sent les característiques de l'energia les següents: Corrent: Alterna - Sistema trifàsic amb neutre

- o Corrent: Alterna - Sistema trifàsic amb neutre
- o Tensió entre fases : 400 V
- o Tensió entre fases i neutre : 230 V
- o Freqüència: 50 Hz



11.3.- Previsió de potències.

Les potències previstes seran les següents:

- Potència elèctrica mecànica: 80 Kw
- Potència elèctrica total: 100 Kw

11.4.- Previsió de consums horaris i anuals

El càlcul del consum horari i anual s'ha realitzat en base a les jornades de treball previstes per setmana i any. Els motors de la instal·lació frigorífica es preveu un funcionament durant tot l'any amb un règim de 16 hores/dia pels mesos de màximes necessitats.

Es separen les zones de elaboració, tres dies a la setmana, de les de venda que estaran unes 4 hores per dia i 4 dies obert a la setmana. Es considera un mes de vacances. Els càlculs es resumeixen a continuació.

Tipo	Potencia	Consumo anual	Consumo medio horario	Simultaneidad	horas/día	días/año
Frigorífica permanente	38 kW	155.490 kw/año	426 kw-h	70,00%	16 h/d	365 d/año
Mecánica en jornada laboral	35 kW	16.380 kw/año	105 kw-h	50,00%	6 h/d	156 d/año
Alumbrado y tomas elaboración	20 kW	14.976 kw/año	72 kw-h	60,00%	6 h/d	208 d/año
Venda directa	7 kW	3.840 kw/año	20 kw-h	70,00%	4 h/d	192 d/año
SUMAS	100 kW	186.846 kw/año	603 kw-h			

11.5.- Centralització de comptadors.

La línia repartidora anirà des de la caixa general de protecció fins a la centralització de comptadors.

Aquesta centralització estarà formada per conjunts prefabricats, d'envolupant aïllant i precintable i homologats per la Companyia subministradora. En general, la bateria serà de tipus modular, composta per caixes de curtcircuits, per a comptadors embarrats i per a regletes de connexió.

11.6.- Derivació individual.

Enllaça els fusibles de seguretat protecció del comptador amb el quadre de comandament i protecció de l'abonat.

En cas de ser possible, s'instal·laran registres o accessos perquè el seu recanvi o manipulació en cas d'avaria sigui el més fàcil possible.

11.7.- Quadre General de Protecció.

Se situarà a la zona d'entrada de (dependència U), tal com s'indica a l'apartat dels plànols.

Es construirà amb armaris aïllants, de tipus modular, proveïts de porta. S'hi instal·laran tots els interruptors generals i secundaris, tant per als circuits d'enllumenat com de força motriu. Aquests interruptors seran magnetotèrmics d'intensitats nominals adequades a



cada carga. El nombre i intensitats dels mateixos es detallen en els esquemes adjunts. Tots els interruptors s'etiquetaran en el quadre, per a saber a quin circuit corresponen.

Es dimensionarà el quadre en espai i elements bàsics per ampliar-ne la capacitat en un 30 % de la inicialment prevista.

11.8.- Subquadres i línies d'alimentació a subquadres.

Els cables elèctrics a utilitzar a la instal·lació de tipus general i al connexionat interior de quadres elèctrics, seran no propagadors de l'incendi i amb emissió de fums i opacitat reduïda, complint normes UNE 21.123 part 4 o 5; o la norma UNE 21.1002 (segons la tensió assignada del cable). (ITC-BT-28).

Tots i cadascun dels consums disposaran d'una línia de terra, mitjançant un conductor groc-verd de característiques idèntiques a les dels conductors actius.

Els conductors actius seran de colors diferents per facilitar-ne la distinció i el conductor neutre serà blau en tots els casos.

Les unions o derivacions s'efectuaran en caixes d'empalmaments amb borns de connexió adequats al diàmetre del cable i mai per simple enrotllament i amb cinta aïllant, aquestes seran del tipus estanc quan el cable discorri superficialment.

Els elements de conducció de cables compliran amb característiques equivalents als classificats com a "no propagadors de la flama" d'acord amb les normes UNE que els són aplicables. Si es tracta de tub corbable complirà la UNE-EN 50086-2-2, i si es tracta de tub rígid complirà la UNE-EN 50086-2-1.

Del quadre general partiran les línies secundàries als subquadres o consums corresponents directament.

Les línies s'han previst amb cables de coure 1 kV de la secció adequada a les necessitats d'intensitat i caiguda de tensió.

Amb caràcter general els conductors recorreran allotjats en safates. En aquesta canalització es col·locarà el conductor secundari (TT) que serà de coure 1 kV de 35 mm². Als plànols adjunts s'ha grafat el traçat de les línies secundàries.

Els subquadres incorporaran un interruptor general, de tall omipolar, interruptors automàtics de protecció de circuits de distribució o d'alimentació de receptors, interruptors diferencials, contactors, guardamotors, pilots de senyalització etc.

Als esquemes adjunts, figura el dimensionament de tots els elements que integren els subquadres i la situació dels quals s'ha grafat als plànols de planta.

11.9.- Canalitzacions.

11.9.1 Tubs en canalitzacions fixes en superfície.



A les canalitzacions superficials, els tubs han de ser preferentment rígids i en casos especials es poden fer servir tubs corbables. Les seves característiques mínimes seran les indicades a la taula 1.



Tabla 1. Característiques mínimes per a tubs en canalitzacions superficials ordinàries fixes

Característica	Código	Grado
Resistencia a la compresión	4	Fuerte
Resistencia al impacto	3	Media
Temperatura mínima de instalación y servicio	2	-5°C
Temperatura máxima de instalación y servicio	1	+60°C
Resistencia al curvado	1-2	Rígido/curvable
Propiedades eléctricas	1-2	Continuidad eléctrica/aislante
Resistencia a la penetración de objetos sólidos	4	Contra objetos D ≥ 1 mm
Resistencia a la penetración del agua	2	Contra gotas de agua cayendo verticalmente cuando el sistema de tubos está inclinado 15º
Resistencia a la corrosión de tubos metálicos y compuestos	2	Protección interior y exterior media
Resistencia a la tracción	0	No declarada
Resistencia a la propagación de la llama	1	No propagador
Resistencia a las cargas suspendidas	0	No declarada

El compliment d'aquestes característiques es realitzarà segons els assaigs indicats en les normes UNE-EN 50.086 -2-1, per a tubs rígids i UNE-EN 50.086 -2-2, per a tubs corbables

Els tubs hauran de tenir un diàmetre que permetin un fàcil allotjament i extracció dels cables o conductors aïllats. En la taula 2 figuren els diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i la secció dels conductors o cables a conductor.

Tabla 2. Diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i de la secció dels conductors o cables a conduir.

Sección nominal de los conductores unipolares (mm²)	Diámetro exterior de los tubos (mm)				
	Número de conductores				
	1	2	3	4	5
1,5	12	12	16	16	16
2,5	12	12	16	16	20
4	12	16	20	20	20
6	12	16	20	20	25
10	16	20	25	32	32
16	16	25	32	32	32
25	20	32	32	40	40
35	25	32	40	40	50
50	25	40	50	50	50
70	32	40	50	63	63
95	32	50	63	63	75
120	40	50	63	75	75
150	40	63	75	75	--
185	50	63	75	--	--
240	50	75	--	--	--

Per a més de 5 conductors per tub o per a conductors aïllats o cables de seccions diferents a instal·lar en el mateix tub, la seva secció interior serà, com a mínim igual a 2,5 vegades la secció ocupada pels conductors.



11.9.2 Tubs en canalitzacions encastades.

A les canalitzacions encastades, els tubs protectors podran ser rígids, corbables o flexibles i les seves característiques mínimes es descriuen a la taula 3 per a tubs encastats en obres de fàbrica (parets, sostres i sostres falsos), buits de la construcció o canals protectores d'obra i a la taula 4 per a tubs encastats encastats en formigó.

Les canalitzacions ordinàries precablejades destinades a ser encastades en ranures realitzades en obra de fàbrica (parets, sostres i falsos sostres) seran flexibles o corbables i les seves característiques mínimes per a instal·lacions ordinàries seran les indicades a la taula 4.

Tabla 3. Característiques mínimes per a tubs en canalitzacions encastades ordinàries a obra de fàbrica (parets, sostres i fals sostres), buits de la construcció i canals protectors d'obra

Característica	Código	Grado
Resistencia a la compresión	2	Ligera
Resistencia al impacto	2	Ligera
Temperatura mínima de instalación y servicio	2	-5°C
Temperatura máxima de instalación y servicio	1	+60°C
Resistencia al curvado	1-2-3-4	Cualquiera de las especificadas
Propiedades eléctricas	0	No declaradas
Resistencia a la penetración de objetos sólidos	4	Contra objetos D ≥ 1 mm
Resistencia a la penetración del agua	2	Contra gotas de agua cayendo verticalmente cuando el sistema de tubos está inclinado 15º
Resistencia a la corrosión de tubos metálicos y compuestos	2	Protección interior y exterior media
Resistencia a la tracción	0	No declarada
Resistencia a la propagación de la llama	1	No propagador
Resistencia a las cargas suspendidas	0	No declarada

Tabla 4. Característiques mínimes per a tubs en canalitzacions encastades ordinàries embegudes en formigó i per canalitzacions precableades.

Característica	Código	Grado
Resistencia a la compresión	3	Media
Resistencia al impacto	3	Media
Temperatura mínima de instalación y servicio	2	-5°C
Temperatura máxima de instalación y servicio	2	+90°C ⁽¹⁾
Resistencia al curvado	1-2-3-4	Cualquiera de las especificadas
Propiedades eléctricas	0	No declaradas
Resistencia a la penetración de objetos sólidos	5	Protegido contra el polvo
Resistencia a la penetración del agua	3	Protegido contra el agua en forma de lluvia
Resistencia a la corrosión de tubos metálicos y compuestos	2	Protección interior y exterior media
Resistencia a la tracción	0	No declarada
Resistencia a la propagación de la llama	1	No propagador
Resistencia a las cargas suspendidas	0	No declarada

(1) Para canalizaciones precableadas ordinarias empotradas en obra de fábrica (paredes, techos y falsos techos) se acepta una temperatura máxima de instalación y servicio código 1; +60°C.



El compliment de les característiques indicades a les taules 3 i 4 es realitzarà segons els assaigs indicats a les normes UNE-EN 50.086 -2-1, per a tubs rígids, UNE-EN 50.086 -2-2, per a tubs corbables i UNE-EN 50.086-2-3, per a tubs flexibles

Els tubs han de tenir un diàmetre que permetin un fàcil allotjament i extracció dels cables o conductors aïllats. A la Taula 5 figuren els diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i la secció dels conductors o cables a conduir.

Tabla 5. Diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i la secció dels conductors o cables a conduir

Sección nominal de los conductores unipolares (mm²)	Diámetro exterior de los tubos (mm)				
	Número de conductores				
	1	2	3	4	5
1,5	12	12	16	16	20
2,5	12	16	20	20	20
4	12	16	20	20	25
6	12	16	25	25	25
10	16	25	25	32	32
16	20	25	32	32	40
25	25	32	40	40	50
35	25	40	40	50	50
50	32	40	50	50	63
70	32	50	63	63	63
95	40	50	63	75	75
120	40	63	75	75	--
150	50	63	75	--	--
185	50	75	--	--	--
240	63	75	--	--	--

Per a més de 5 conductors per tub o per a conductors o cables de seccions diferents a instal·lar al mateix tub, la seva secció interior serà com a mínim, igual a 3 vegades la secció ocupada pels conductors.



11.9.3 Canalitzacions aèries o amb tubs a l'aire.

A les canalitzacions a l'aire, destinades a l'alimentació de màquines o elements de mobilitat restringida, els tubs seran flexibles i les característiques mínimes per a instal·lacions ordinàries seran les indicades a la Taula 6.

Es recomana no fer servir aquest tipus d'instal·lació per a seccions nominals de conductor superiors a 16 mm².

Tabla 6. Característiques mínimes per a canalitzacions de tubs a l'aire o aèries

Característica	Código	Grado
Resistencia a la compresión	4	Fuerte
Resistencia al impacto	3	Media
Temperatura mínima de instalación y servicio	2	-5°C
Temperatura máxima de instalación y servicio	1	+60°C
Resistencia al curvado	4	Flexible
Propiedades eléctricas	1/2	Continuidad/aislado
Resistencia a la penetración de objetos sólidos	4	Contra objetos D ≥ 1 mm
Resistencia a la penetración del agua	2	Protegido contra las gotas de agua cayendo verticalmente cuando el sistema de tubos está inclinado 15º
Resistencia a la corrosión de tubos metálicos y compuestos	2	Protección interior mediana y exterior elevada
Resistencia a la tracción	2	Ligera
Resistencia a la propagación de la llama	1	No propagador
Resistencia a las cargas suspendidas	2	Ligera

El compliment d'aquestes característiques es realitzarà segons els assaigs indicats a la norma UNE-EN 50.086-2-3.

Els tubs han de tenir un diàmetre que permetin un fàcil allotjament i extracció dels cables o conductors aïllats. A la Taula 7 figuren els diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i la secció dels conductors o cables a conduir.

Tabla 7. Diàmetres exteriors mínims dels tubs en funció del nombre i la secció dels conductors o cables a conduir.

Sección nominal de los conductores (mm ²)	Diámetro exterior de los tubos (mm)				
	Número de conductores				
	1	2	3	4	5
1,5	12	12	16	16	20
2,5	12	16	20	20	20
4	12	16	20	20	25
6	12	16	25	25	25
10	16	25	25	32	32
16	20	25	32	32	40



Per a més de 5 conductors per tub o per a conductors o cables de seccions diferents a instal·lar al mateix tub, la seva secció interior serà com a mínim, igual a 4 vegades la secció ocupada pels conductors.

11.10.- Mecanismes.

Els equips o aparellament utilitzats tindran un grau de protecció mínim IP55 (considerant l'envolupant com a categoria 1 segons la norma UNE 20.324) o estarà a l'interior d'una envolupant que proporcioni el mateix grau de protecció IP 55.

A la zona d'oficines, el material ha de complir especificacions generals.

11.11.- Caixes derivació i connexió.

Seràn homologats, tindran un grau de protecció mínim IP55 amb les dimensions suficients per al còmode connexionat dels cables al seu interior.

Es col·locaran a 1,50 el terra.

Tot el connexió de l'interior de les mateixes es realitzarà per mitjà de bornes de connexió Legrand o Similar.

11.12.- Enllumenat i il·luminació

Nivells mitjans d' il·luminació

Els nivells mitjans d'il·luminació previstos per a les diferents àrees de l'edifici són els següents:

Zones de treball: 300 lux

La il·luminació de les diferents zones de l'establiment es realitzarà mitjançant les lluminàries que es descriuen i indiquen als plànols adjunts.

De conformitat amb la ITC-BT-28, el local es dotarà amb enllumenat d'emergència per a evacuació.

Als plànols adjunts s'indica la situació dels punts de llum d'"emergència" i "emergència i senyalització". El criteri seguit per instal·lar-lo és el que s'exigeix a l'apartat 3.3.1 de la ITC-BT-028.

S'ha optat per equips autònoms d'enllumenat de senyalització amb emergència, amb encesa automàtica per falta de subministrament elèctric i amb autonomia mínima d'una hora. Estaran dotades amb bateria de Ni-Cd i s'instal·laran sobre els paraments verticals, sempre que sigui possible, i seran alimentats per circuits independents dels d'il·luminació.



A més, disposaran de pilots indicadors de connexió a la xarxa i pilot de fallada del sistema d'acumulació. Entraran en servei automàticament i de manera immediata en cas d'una reducció mínima de la tensió del 20% del valor nominal.

Les característiques exigibles als aparells autònoms per a enllumenat d'emergència amb làmpada d'incandescència, seran les establertes a la norma UNE 20 062 73 i les exigibles a aquells que tinguin làmpades fluorescents, seran les previstes a la norma UNE 20 392 75. Ambdós tipus de lluminàries hauran de complir amb la norma europea UNE-EN 60598-2-22.

11.13.- Càlculs elèctrics

Tenen per objecte el dimensionament de les línies, amb la doble finalitat que la intensitat dels conductors sigui inferior a l'admesa pel vigent R.E. de B.T. i d'altra banda, la caiguda de la tensió a l'últim receptor sigui inferior al 3% de la tensió de la línia per a l'enllumenat i el 5% per a la força motriu.

Las fórmules utilitzades són:

- circuit monofàsic:

$$P = U_{fase} \times I \times L \times \cos\phi$$

$$e = \frac{P \times 2 \times L}{U_{fase} \times \tau \times S}$$

- circuit trifàsic:

$$P = \sqrt{3} \times U_{línea} \times I \times \cos\phi$$

$$e = \frac{P \times L}{U_{línea} \times \tau \times S}$$

Sent:

P = Potencia en Watts.
L = Longitud en metros.
I = Intensitat en amperis.
U_{línea} = Tensió en voltis.
U_{fase} = Tensió fase-neutre en voltis.
S = Secció en mm².
e = Caiguda de tensió en voltis.
 τ = conductivitat
 $\cos\phi$ = factor_{potencia}

11.14.- Posta a terra

La posada a terra dels elements que constitueixen la instal·lació elèctrica partirà del quadre general que, alhora, estarà unit a la xarxa principal de posada a terra de què s'haurà de dotar l'edifici.



D'acord amb la normativa MI BT.017, els conductors de protecció seran independents per circuit i tindran el dimensionat següent:

Per a les seccions de fase iguals o menors de 16 mm² el conductor de protecció serà de la mateixa secció que els conductors actius.

Per a les seccions compreses entre 16 i 35 mm² el conductor de protecció serà de 16 mm².

Per a seccions de fase superiors a 35 mm², el conductor de protecció serà la meitat de l'actiu.

Els conductors de protecció seran canalitzats preferentment en envolupant comú amb els actius i en qualsevol cas el traçat serà paral·lel a aquests i presentarà les mateixes característiques d'aïllament.

A les instal·lacions de les cambres de bany o lavabo es respectaran els volums de prohibició i de protecció fixats a la MI BT 024.

Les instal·lacions de posada a terra es realitzaran d'acord amb les condicions assenyalades a la Instrucció MI.BT. 017, Instrucció EL MEU.BT.039, Normativa NTE IEP i Especificacions Tècniques (Posada a terra).

Si en una instal·lació hi ha preses de terra independents es mantindrà entre els conductors de terra una separació i aïllament apropiat a les tensions induïdes que apareixen en aquests conductors en cas de falta.

11.15.- Proteccions contra corrents de defecte

Per tal de protegir les persones o coses contra contactes indirectes, s'instal·laran interruptors diferencials de 30 mA o 300 mA de sensibilitat.

L'elecció de la sensibilitat de l'interruptor diferencial que s'ha d'utilitzar en cada cas ve determinada per la condició que el valor de resistència de les masses mesurada a cada punt de connexió ha de complir la relació: als locals humits o mullats.

$$R = \frac{24}{I_s} = \frac{24}{0,03A} = 800 \, \Omega$$



12.- INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA

Tal i com es detalla als plànols adjunts, es disposarà de cambres refrigerades, dependències i zones climatitzades que es relacionen a continuació i que seran suficients per a cobrir les necessitats de producció i la normativa vigent.

La instal·lació d'equips d'evaporació estaran al sotil de les cambres i dependències, aïllades tèrmicament i suposant una massa suficient, entre panells i murs exteriors, com per absorbir els renous i mantindre el fred dins la cambra frigorífica.

Les unitats condensadores són les que es situaren a la terrassa plana de coberta i en aquesta zona, en la zona en U que aïllarà de renous cap a les parcel·les residencials pròximes.

Depenent de la instal·lació final a executar, els condensadors poden ser evaporatius o aerocondensadors.

Ambdós tipus són adequats per la instal·lació projectada.

Els càlculs de necessitats frigorífiques són els següents:



LOCALS												
ID	ÚS	SUP. ÚTIL	Sup. Útil sin pasos	Densitat d'emmagatzematge (kg/m³)	Capacitat emmagatzematge (Tn)	Volum	Tipus ambient	Necessitats frigorífiques	Potència absorbida motor	Tª	Alçada sala	Volum sup. Sin pasos
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m²	10,84 m²	20 kg/m³	0,76 Tn	54,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	37,93 m³
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m²	38,75 m²	20 kg/m³	2,71 Tn	194,00 m³	R	19.400 W	10.700 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m	135,61 m³
C	SALA D'ESPECEJAMENT	79,04 m²	55,33 m²	20 kg/m³	3,87 Tn	277,00 m³	C	11.400 W	6.300 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	193,65 m³
D	SALA ENVASAT	39,80 m²	27,86 m²	20 kg/m³	1,95 Tn	139,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	97,51 m³
E	SALA COCCIÓ	18,38 m²	12,87 m²								3,50 m	45,03 m³
F	ASSECADOR PB	27,93 m²	19,55 m²	150 kg/m³	2,93 Tn	98,00 m³	C/HR	37.000 W	20.400 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	68,43 m³
G	CÀMARA EXPEDICIÓ ESPECEJAT	21,96 m²	15,37 m²	20 kg/m³	0,31 Tn	77,00 m³	R	9.500 W	5.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m	53,80 m³
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m²	10,64 m²	20 kg/m³	0,21 Tn	53,00 m³	R	7.600 W	4.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m	37,24 m³
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUI TS I CURATS	15,20 m²	10,64 m²	20 kg/m³	0,21 Tn	53,00 m³	R	7.600 W	4.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m	37,24 m³
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	13,34 m²	9,34 m²								3,50 m	32,68 m³
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m²	6,46 m²	20 kg/m³	0,13 Tn	32,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	22,61 m³
L	BUDELLS	9,07 m²	6,35 m²								3,50 m	22,22 m³
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m²	3,89 m²								3,50 m	13,60 m³
N	LOCAL NETEJA	7,00 m²	4,90 m²								3,50 m	17,15 m³
O	ESCOMBRARIES	10,56 m²	7,39 m²	20 kg/m³	0,15 Tn	37,00 m³	C	5.400 W	3.000 W		3,50 m	25,87 m³
P	MOLL CÀRREGA	12,26 m²	8,58 m²								3,50 m	30,04 m³
Q	CIRCULACIÓ 1	69,60 m²	48,72 m²								3,50 m	170,52 m³
R	LAVABO PERSONAL	5,47 m²	3,83 m²								3,50 m	13,40 m³
S	LAVABO PERSONAL	5,47 m²	3,83 m²								3,50 m	13,40 m³
T	ASEO CLIENTS	2,35 m²	1,65 m²								3,50 m	5,76 m³
U	OFICINA	3,00 m²	2,10 m²								3,50 m	7,35 m³
V	VENDA DIRECTA	110,00 m²	77,00 m²				C	65.300 W	35.900 W		3,50 m	269,50 m³
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m²	10,85 m²								3,50 m	37,98 m³
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICS VENDA DIRECTA	12,80 m²	8,96 m²	20 kg/m³	0,18 Tn	45,00 m³	R	5.600 W	3.100 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m	31,36 m³
Y	CIRCULACIÓ 2	10,12 m²	7,08 m²								3,50 m	24,79 m³
Z.B	ASSECADOR PP	82,21 m²	57,55 m²	350 kg/m³	20,14 Tn	247,00 m³	C/HR	40.200 W	22.000 W	10 ºC ± 2 ºC	3,00 m	172,64 m³
SUMAS		671,87 m²	470,31 m²		33,56 Tn	1.306,00 m³		233.900 W	128.800 W			



13.- SUBMINISTRAMENT I CONSUM AGUA

L'estimació del consum anual es preveu en:

CONSUMO AGUA			
<i>Procés industrial</i>	<i>m³/día</i>	<i>días/año</i>	<i>m³/año</i>
Rentat y desinfecció d'equips i instal·lacions	259	250	60 m³/año
Procés de cocció	0,50	48	26 m³/año
Sistema de refrigeració	0,10	250	24 m³/año
Dessalat/adobat	0,30	250	80 m³/año
TOTAL PROCESO INDUSTRIAL			190 m³/año
MEDIA MÁXIMA DIARIA PROCESO INDUSTRIAL (2 MESES)			3 m³/día

<i>Personas</i>	<i>Personas</i>	<i>días/año</i>	<i>Dotación</i>	<i>m³/año</i>
Personal laboral	8	150	80,0 L/día-operario	96 m³/año
Cientes	10	250	30,0 L/día-P	75 m³/año
TOTAL PERSONAL				171 m³/año
MEDIA DIARIA PERSONAS				0,60 m³/día

	<i>m³/año</i>	<i>m³/mes</i>	<i>L/día</i>
TOTAL PROCESO INDUSTRIAL	190 m³/año	16 m³/mes	521 L/día
TOTAL PERSONAL	171 m³/año	14 m³/mes	468 L/día
TOTAL CONSUMO ACTIVIDAD	361 m³/año	30 m³/mes	989 L/día

La instal·lació s'executarà amb canonades de polietilè reticulat, claus de tall, vàlvules anti-retorn, colzes, maneguets galvanitzats, així com suports de subjecció, juntament amb els accessoris necessaris per a la captació i conducció d'aigua a pressió, fins als diferents punts de consum.

L'aigua prové de camions d'aigua potable, que periòdicament es portaran a la indústria, acumulant-se als dipòsits soterrats.

Periòdicament es faran controls analítics per laboratori homologat.

Per tal de garantir-ne la potabilitat, es disposarà de sistemes de potabilització i descalcificació que s'acumularan en dos dipòsits d'aigua tractada. L'aigua tractada s'impulsarà al circuit per una bomba de pressió que els distribuirà als punts de consum.

Per a la generació d' aigua calenta, es disposarà duna caldera de gas per als lavabos. Als rentamans d'accionament no manual l'ACS es genera per acumulador elèctric.

14.- PRODUCCIÓ ACS

El càlcul de la capacitat del dipòsit de la caldera, que es preveu amb combustible GLP, es realitza en base a la demanda d'aigua calenta, les previsions són les següents:



	Caudal total [dm³/s] [l/s]	Caudal simult. [dm³/s] [l/s]
Actividad (AFS)	3,15	2,40
Actividad (ACS)	1,85	1,41
Total actividad	5,00	3,81
Personal (AFS)	1,70	1,30
Personal (ACS)	0,69	0,53
Total personal	2,39	1,82
(AFS)	4,85	3,70
(ACS)	2,54	1,94
CONSUMOS TOTALES	7,39	5,64

El consum previst amb simultaneïtats i coeficients és:

	Caudal total [dm³/s] [l/s]	Caudal simult. [dm³/s] [l/s]	Caudal medio horario simultaneo [dm³/h] [l/h]	Tiempo promedio de uso (min/h)	A	B	C
Actividad (AFS)	3,15	2,40	2.160,00	15	0,682	0,450	-0,140
Actividad (ACS)	1,85	1,41	1.690,00	20	0,682	0,450	-0,140
Total actividad	5,00	3,81	3.850,00				
Personal (AFS)	1,70	1,30	780,00	10	0,682	0,450	-0,140
Personal (ACS)	0,69	0,53	320,00	10	0,682	0,450	-0,140
Total personal	2,39	1,82	1.100,00				
(AFS)	4,85	3,70	2.940,00				
(ACS)	2,54	1,94	2.010,00				
CONSUMOS TOTALES	7,39	5,64	4.950,00				

Es preveu una demanda de ACS de uns 2.010 l/h. Amb aquesta dada es dimensionarà la caldera i el consum de GLP previst.

15.- CONSUMS GAS GLP

15.1.- Consum gas per producció ACS. Dimensionament caldera

A continuació es calcula la necessitat de potència prevista de la Caldera.

Cálculo potencia de la caldera para ACS	
Caudal masico simultaneo ACS	2.010 L/h
Calor especifico líquido (agua)	1 kcal/kg·°C
Temperatura final	70 °C
Temperatura inicial	10 °C
ΔT, el salto térmico	60 °C
POTENCIA CALCULADA CALDERA	120.600 kcal/h
	140,26 kw
POTENCIA RECOMENDADA	200,00 kw



El consum previst en GLP per a la caldera, és el següent:

CALDERA	
POTENCIA CALDERA (recomendada)	200,00 kw
Poder calorífico gas	11,98 kw-h/Nm³
	14,69 kw-h/kg
Consumo gas natural caldera	13,6 kg/h
	16,7 Nm³/h
Horas caldera/día	3 h/d
Consumo caldera días/semana	3 d
Consumo diario CALDERA	40,80 kg/día
	50 Nm³/día
Consumo semanal CALDERA	122,40 kg/semana
	150 Nm³/semana

Es preveu una caldera de 200 kw de potència útil. Es detalla a continuació un model, podent-se instal·lar una similar o de característiques similar:

VIESMANN

VITOPLEX 200
 Caldera de baja temperatura a gasóleo/gas
 De 90 a 560 kW

Datos técnicos de la caldera

Datos técnicos

Potencia térmica útil	kW	90	120	150	200	270	350	440	560
Carga térmica nominal	kW	98	130	163	217	293	380	478	609
Homologación CE									
– conforme a la Directiva sobre Rendimiento				CE-0085BQ0020				–	–
– conforme a la Directiva de Aparatos a Gas				CE-0085BQ0020					
Temperatura admisible de impulsión (= temperatura de seguridad)	°C				110 (hasta 120 °C a petición)				
Temperatura de servicio adm.	°C				95				
Presión de servicio adm.	bar				4				
	kPa				400				
Pérdida de carga en pasos de humos (sobrepresión)	Pa mbar	60 0,6	80 0,8	100 1,0	200 2,0	180 1,8	310 3,1	280 2,8	400 4,0
Dimensiones del cuerpo de la caldera									
Longitud (medida q)*1	mm	1195	1400	1385	1580	1600	1800	1825	1970
Anchura (medida d)	mm	575	575	650	650	730	730	865	865
Altura (con conexiones) (medida t)	mm	1145	1145	1180	1180	1285	1285	1455	1455
Dimensiones totales									
Longitud total (medida r)	mm	1260	1460	1445	1640	1660	1860	1885	2030
Longitud total con quemador y cubierta (medida s)	mm	1660	1860	1865	2060	2085	–	–	–
Anchura total (medida e)	mm	755	755	825	825	905	905	1040	1040
Altura total (medida b)	mm	1315	1315	1350	1350	1460	1460	1625	1625
Altura de mantenimiento (regulación) (medida a)	mm	1485	1485	1520	1520	1630	1630	1795	1795
Altura									
– Soportes regulables antivibratorios	mm	28	28	28	28	28	28	28	28
– Soportes antivibratorios (con carga)	mm	–	–	–	–	–	37	37	37
Bancada									
Longitud	mm	1000	1200	1200	1400	1400	1650	1650	1800
Anchura	mm	760	760	830	830	900	900	1040	1040



Datos técnicos de la caldera (continuación)

Potencia térmica útil	kW	90	120	150	200	270	350	440	560
Caudal máxico de humos									
- con gas natural	kg/h								
- con gasóleo C	kg/h								
Tiro necesario	Pa/mbar								
Conexión de humos	Ø mm	180	180	200	200	200	200	250	250
Rendimiento estacional (para el funcionamiento con gasóleo) con una temperatura del sistema de calefacción de 75/60 °C	%				89 (H ₂ O) 95 (H ₂ O)				
Pérdida por disposición de servicio Q _{1,75}	%	0,40	0,35	0,30	0,30	0,25	0,25	0,22	0,20
Nivel de presión sonora ¹³ 1 m antes de la caldera (1.º/2.º etapa)	dB(A)			<65/<69				-	
En el tubo de salida de humos (1.º/2.º etapa)	dB(A)			<96/<103				-	
Vitotrans 300 adecuado									
- Funcionamiento con gas	N.º pedido	Z010 326		Z010 327		Z010 328		Z010 329	
- Funcionamiento con gasóleo	N.º pedido	Z010 330		Z010 331		Z010 332		Z010 333	
Potencia térmica útil									
Caldera con Vitotrans 300									
- Funcionamiento con gas	kW	98,7	131,4	164,3	219,0	295,6	383,3	478,7	608,9
- Funcionamiento con gasóleo	kW	95,8	127,8	159,8	213,0	287,5	372,7	468,4	593,5
Homologación CE					CE-0085B50267				
Vitotrans 300 en combinación con una caldera como unidad de condensación									
Pérdida de carga en pasos de humos (sobrepresión)	Pa/mbar	125/1,25	145/1,45	185/1,85	285/2,85	280/2,80	410/4,10	385/3,85	505/5,05
Caldera con Vitotrans 300									
Longitud total	mm	1990		2290		2570		2950	
Caldera con Vitotrans 300 sin quemador									

15.2.- Consum coccio: marmites

Es preveu la instal·lació de una marmita de coccio. Encara que per la dimensió de la instal·lació de gas, es preveu la col·locació de dues. Els càlculs són els següents:

MARMITA	
Masa Volumetrica GLP	540 kg/m³
Consumo gas marmita	1,4 kg/h
	0,0026 m³/h
Número marmitas	2
Horas marmitas/día	3 h/d
Consumo marmita días/semana	2 d
Consumo diario MARMITA	8,40 kg/día
	0,016 m³/día
Consumo semanal MARMITA	16,80 kg/semana
	0,03 m³/semana



15.3.- Consum total previst de GLP

La suma total dels consums previst és:

Consumo diario GLP gas	49,20 kg/dia
	50,12 Nm³/dia

Amb aquesta dada, es dimensiona el dipòsit de gas.

16.- DIPOSIT GAS

Per les necessitats de consum i producció de gas vaporitzat, es calcula la vaporització i una autonomia que com a mínim ha de ser de 15 dies. Es realitzen els càlculs amb un dipòsit de uns 5 m³ de capacitat (4.950 L nominals).

Modelo Ref.	Capacidad nominal (litros)	Peso en vacío aprox. (Kg.)	Propano almacenado (Kg.)	Superficie total (m²)	Descarga mínima de válvula de seguridad (m³/min. aire)	
					Aéreo	Enterrado
LP1000*	990	280	415	5,2	41,2	28,8
LP1050*	1.450	390	609	6,7	50,7	35,5
LP1825*	1.825	470	766	7,9	58,0	40,6
LP2250*	2.250	550	945	9,3	66,3	46,4
LP2450*	2.450	590	1.029	10,1	71,0	49,7
LP2670*	2.670	650	1.121	10,9	75,6	52,9
LP4000*	4.000	880	1.680	15,3	99,8	69,8
LP4440*	4.440	1.000	1.865	16,8	107,7	75,4
LP4660*	4.660	1.050	1.957	17,6	111,9	78,3
LP4880*	4.880	1.100	2.050	18,4	116,1	81,2
LP6430*	6.430	1.350	2.701	23,5	141,9	99,3
LP6650*	6.650	1.400	2.793	24,3	145,8	102,1
LP6870*	6.870	1.450	2.885	25,1	149,7	104,8
LP7090*	7.090	1.550	2.978	25,9	153,6	107,5
LP8334*	8.334	1.750	3.500	30,3	174,7	122,3
LP4950*	4.950	1.300	2.079	16,1	104,0	72,8
LP7000*	7.000	1.700	2.940	21,7	132,9	93,0

Dimensiones (mm)							
D	A	B	G	G1	I	J	K
1.000	1.470	700	520	-	670	1.370	1.060
1.200	1.562	700	565	-	800	1.655	1.750
1.200	1.872	900	720	-	800	1.655	1.750
1.200	2.255	1.300	915	-	800	1.655	1.750
1.200	2.450	1.300	1.020	-	800	1.655	1.750
1.200	2.660	1.500	1.010	-	800	1.655	1.750
1.200	3.840	2.000	1.010	1.800	800	1.655	1.750
1.200	4.280	2.300	1.010	1.900	800	1.655	1.750
1.200	4.440	2.400	1.010	1.900	800	1.655	1.750
1.200	4.650	2.500	1.010	2.000	800	1.655	1.750
1.200	6.010	3.300	1.010	2.790	800	1.655	1.750
1.200	6.340	3.400	1.010	3.000	800	1.655	1.750
1.200	6.430	3.500	1.010	2.790	800	1.655	1.750
1.200	6.640	3.600	1.010	3.000	800	1.655	1.750
1.200	7.830	4.200	1.010	3.790	800	1.655	1.750
1.500	3.140	1.500	1.090	-	1.000	1.960	2.050
1.500	4.320	2.300	1.090	-	1.000	1.960	2.050



Càlcul vaporització gas a $T=10^{\circ}\text{C}$:

Porcentaje superficie depósito en contacto con el líquido (a)	30%
Superficie del depósito (S)	16 m ²
Coefficiente intercambio depósito (K)	10 kcal/h m ² °C
Temperatura mín. media ambiente (Ta)	10 °C
Temperatura ebullición gas (Ti/1,5 bar)	-18 °C
Calor de vaporización	≈ 100 kcal/kg
Vaporización GLP (Q)	13,4 kg/h

A temperatures més elevades, la vaporització augmenta considerablement.

Càlcul de la autonomia prevista:

Consumo diario GLP gas	49,20 kg/dia
	50,12 Nm ³ /dia
Volumen útil depósito	65 %
Volumen depósito	5 m ³
Autonomia depósito	34 días

Es preveu que no es tinguin problemes per a complir la autonomia mínima de 15 dies de la instal·lació.

17.- EMISSIONS I RESIDUS

17.1.- Aigües residuals

Els locals disposaran de sistemes que assegurin la recollida o conducció d'aigües de neteja de locals, maquinària i estris de treball a embornals sifònics que connectaran amb Equips de Depuració Aigües Residuals.

Les aigües generades contenen pocs greixos, per la qual cosa no caldrà arquetes separadores de greixos.

Es preveuen dos equips d'EDAR, un per a les aigües de procés i l'altre per a les aigües fecals de neteja i personal.

Es preveu una producció d'aigües residuals en funció del seu origen calculat en el punt corresponent a les necessitats d'aigua. Per tant, s'estimen les quantitats d'aigua residual següents:

AIGÜES RESIDUALS

Qualificació	m ³ /any
Residus líquids de l'activitat	190,00 m ³ /any
Sanitaris (aigües fecals)	171,00 m ³ /any
AIGÜES RESIDUALS TOTALES	361,00 m³/any



En els plànols es detalla l'ubicació dels equips EDAR i la seva capacitat.

17.2.- Residus sòlids

La gestió de residus sòlids seran de dos tipus, els assimilables a urbans i les matèries procedents de residus carnis, amb els codis LER/CER

02 02 Residuos de la preparación y elaboración de carne, pescado y otros alimentos de origen animal.
 02 02 01 Lodos de lavado y limpieza.
 02 02 02 Residuos de tejidos de animales.
 02 02 03 Materiales inadecuados para el consumo o la elaboración.
 02 02 04 Lodos del tratamiento in situ de efluentes.
 02 02 99 Residuos no especificados en otra categoría.

S'estima que la quantitat mitjana de residus sòlids a generar a l'activitat són:

<i>Residuos sólidos de proceso</i>	<i>Tn/any</i>
Retalls càrnics no comercialitzables	17,00
Ossos	22,00
Teixits diversos no comestibles (tendons, greixos, canals rebutjades i restes de pell i pels)	22,00
RESIDUO SOLIDO (CER) PROCESO INDUSTRIAL	61,00
Sals de curat	3,00
Otros residuos (cartones, plásticos, ...)	2,00
TOTAL RESIDUOS SÓLIDOS ACTIVIDAD	66,00

La majoria de residus sòlids produïts seran carnis. Durant el període que estiguin a les instal·lacions, estaran en contenidors degudament protegits i en dependència separada i climatitzada mentre hi hagi residus.

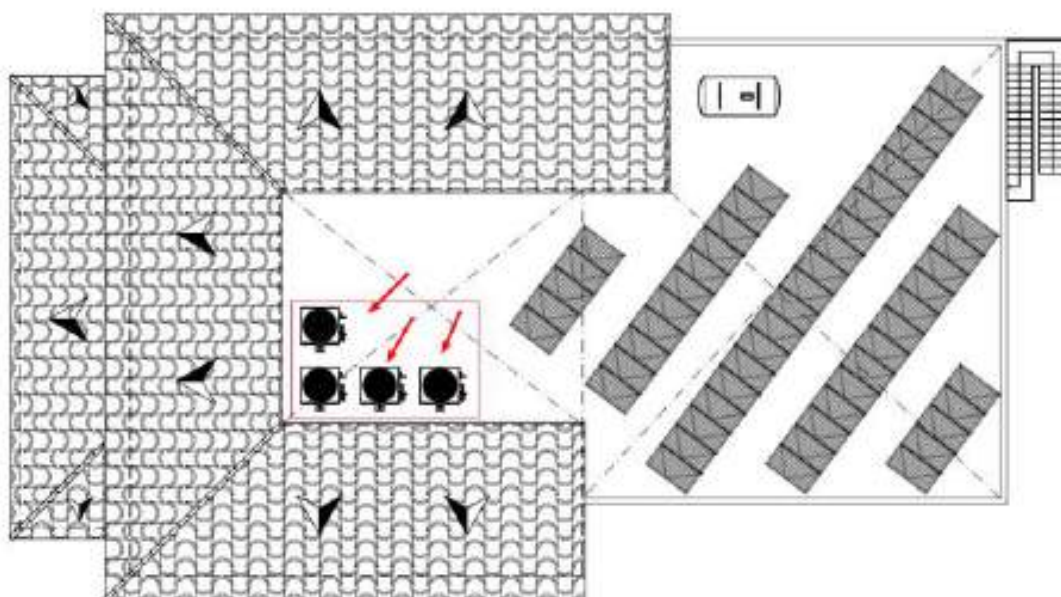
La gestió serà amb gestors de residus autoritzats.

17.3.- Renous i vibracions

Les unitats condensadores estaran situats a la zona de terrassa de coberta. Compliran la normativa per a la seva comercialització i posta en servei (Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas).

Se situaran en zona amb protecció de murs que aïllaran acústicament la propagació de renous, ja que estaran dins del pati en U de la terrassa de coberta:





Els condensadors podran ser evaporatius o aerocondensadors.

En el cas dels evaporatius, els ventiladors, que són els elements que són susceptibles de produir i transmetre més molèsties per renous, seran axials, que tenen un nivell sonor més reduït i per davall dels nivells que podem considerar molest (Nivells de renou de entre 40 a 45 dB(A)):



Sèrie BDV-TQ/TCC		60131	60151	60201	60221	60261	60301	60351	60401
Potència frigorífica (kW)		11,8	14,7	16,2	19,7	19,2	25,2	27,9	30,7
Potència absorbida (kW)		8,8	10,5	11,8	13,1	14,6	19,1	21,0	23,4
C.O.P.		1,33	1,40	1,40	1,50	1,32	1,32	1,33	1,31
Potència instal·lada (kW)		15,55	18,55	20,70	23,90	26,50	30,90	35,20	38,50
Dimensions (mm)		1184x950x1935						2200x850x2050	
Peso (kg)		379	382	398	385	389	549	505	559
Nivell pressió sonora (dB(A))	Axial	37	38	38	40	39	45	44	45
	Centrífug	70	70	70	71	72	83	83	83

En el cas d'aerocondensadors, els ventiladors seran tipus helicoidal que també tenen un nivell de pressió sonora menor:





Ø 800 diametro / Diam

Version estandar | Standard version

MODELO/ MODEL	- 400v/ 50 Hz Conexión Δ/ Connection Δ				- 400v/ 50Hz Conexión Y/ Connection Y			
	Potencia kW/		Consumo	Niv. Son	Potencia kW/		Consumo	Niv. Son
	Capacity kW/		Consump	Sound P	Capacity kW/		Consump	Sound P
	ΔT 15°C	ΔT 30°C	kW	dB(A)	ΔT 15°C	ΔT 30°C	kW	dB(A)
44C-180C	180	108	776	54	119	89	484	48
44C-200L	200	132		53	125	82		29
44D-180C	180	122		55	153	98		58
44D-234L	234	150		53	136	87		40
44E-201C	201	129		57	159	102		54
44E-249L	249	160	1154	54	137	88	725	51
46C-247C	247	158		56	203	130		50
46C-317L	317	203		54	198	127		41
46D-277C	277	177		57	223	143		51
46D-358L	358	228		55	218	134		42
46E-283C	283	188	1532	58	237	152	989	58
46E-378L	378	242		56	217	133		42
48C-345C	345	221		57	237	154		51
48C-386L	386	254		56	250	160		42
48D-380C	380	250		58	316	203		53
48D-490L	490	314	1532	56	285	183	989	43
48E-410C	410	283		60	325	208		54
48E-518L	518	332		57	282	181		44

Per tant, els nivells sonors a distància fora de la parcel·la no es preveu que puguin qualificar-se de molestos.

Es seleccionaran els equips amb nivell sonor inferior a 55 dB.

En qualsevol cas, abans de la posada final en servei, es realitzaran amidaments del nivell sonor per comprovar que es compleix aquesta condició de no superar els 55 dB.

Si fos necessari, s'instal·laran pantalles acústiques.

En quan a les vibracions, les mesures tècniques preventives per reduir la transmissió a nivells molestos seran:

- Dotar les màquines d'amortidors.
- Fixar bé les màquines a la base per evitar moviments innecessaris.
- Realitzar manteniments periòdics de màquines.



18.- CONDICIONS TÈCNIQUES-SANITÀRIES GENERALS

D'acord amb la Legislació Vigent per a aquest tipus d'indústries, caldrà disposar dels locals, instal·lacions, dispositius i utensilis en quantitat i condicions que satisfacin els requisits següents:

- 1- S'han de disposar de zones de maniobra pavimentades prou àmplies per a l'evolució dels mitjans de transport; càrrega i descàrrega prou àmplies i cobertes
- 2- Locals i zones de treball prou amplis perquè les activitats laborals es puguin fer en condicions higièniques, evitant tota contaminació de les matèries primeres o productes elaborats.
- 3- Als locals on es procedeixi a la manipulació, preparació, transformació i emmagatzematge de les matèries primeres i productes es comptarà amb:
 - a. Un terra de material impermeable, resistent, rentable, fàcil de netejar i desinfectar, imputrescible. En cambres frigorífiques seran llisos, impermeables, antilliscants, resistents a càrregues i acció degradant de rodes de carretons elevadors. Estaran disposats de manera que permeti una fàcil evacuació de l'aigua. Per evitar olors, aquesta aigua haurà de canalitzar-se cap a embornals proveïts de sifons i reixetes.
 - b. Parets, resistents i impermeables, recobertes de revestiment rentable, desinfectable i de colors clars.
 - c. Les unions de parets i terres seran arrodonides.
 - d. Materials d'aïllament imputrescibles, inodors i que no originin intoxicacions o contaminacions.
 - e. Ventilació suficient i si cal una bona renovació d'aire.
 - f. Il·luminació suficient, natural o artificial.
 - g. Sostres net, fàcils de netejar i desinfectables, si no n'hi ha i als locals no frigorífics, la superfície interior de cobertura de la teulada haurà de complir aquestes condicions.
 - h. Les lluminàries tindran pantalles de seguretat.
- 4- El més a prop possible dels llocs de treball es disposarà d'un nombre suficient de dispositius per a la neteja i la desinfecció de les mans. Les aixetes no s'han de poder accionar amb la mà o amb el braç. Per netejar les mans, les instal·lacions han d'estar proveïdes d'aigua corrent freda i calenta o d'aigua pre-mesclada a una temperatura adequada, de productes de neteja i desinfecció, així com de mitjans higiènics per assecar les mans.
- 5- Dispositius de protecció adequats contra els animals nocius com els insectes i rosegadors.
- 6- Hi haurà mitjans per a la mantenició higiènica i la protecció de les matèries primeres i dels productes acabats que no hagin estat embalats ni envasats durant les operacions de càrrega i descàrrega.



- 7- Els aparells i estris de treball destinats a entrar en contacte directe amb les matèries primeres i els productes han d'estar fabricats amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.
- 8- Comptarà amb instal·lacions apropiades per a la neteja i desinfecció del material i utensilis.
- 9- Un local per emmagatzemar en condicions higièniques els envasos i embalatges utilitzats en el procés.
- 10- Una instal·lació que permeti el proveïment d' aigua exclusivament potable, d' acord amb la Directiva 80/778/CEE, a pressió i en quantitat suficient; no obstant això, amb caràcter excepcional, es poden autoritzar les instal·lacions que proporcionin aigua no potable per a la producció de vapor, la lluita contra incendis i la refrigeració dels equips frigorífics, a condició que els conductes instal·lats a aquest efecte no permetin la seva utilització aigua amb altres fins i no representin un perill de contaminació de les fruites i sucres elaborats. Els conductes de l'aigua no potable han d'estar clarament diferenciats dels utilitzats per a l'aigua potable.
- 11- Un dispositiu d' evacuació de les aigües residuals que compleixi les exigències d' higiene.
- 12- . Un nombre adequat de vestuaris, que seran secs, ventilats, separats per sexes, amb parets i terres llisos, impermeables i rentables dotats de lavabos i vàters que reuneixin totes les condicions d'higiene i estiguin proveïts de cisterna. Els lavabos han d'estar proveïts d'aigua corrent calenta i freda o d'aigua pre-mesclada a una temperatura apropiada, de material per a la neteja i desinfecció de les mans, així com de medis higiènics per assecar les mans. Les taquilles seran individuals, construïdes en materials de fàcil neteja i desinfecció, amb orificis de ventilació, penjadors, penjadors i claus.
- 13- Un local o dispositiu per emmagatzemar material de neteja, detergents, desinfectants i substàncies similars

Prohibicions:

1. Utilitzar els locals, les instal·lacions, la maquinària, l'utillatge i les eines per a usos diferents de l'autoritzat.
2. Fumar, menjar, mastegar goma o tabac, o escopir en locals d' emmagatzematge i de treball.
3. Admetre aliments que no arribin acompanyats del document que n'acrediti la procedència i la qualitat sanitària, quan aquesta sigui preceptiva.
4. Emmagatzemar partides d' aliments alterats, contaminats o adulterats.
5. La presència incontrolada al mateix local de productes alimentaris juntament amb substàncies tòxiques, parasiticides, rodenticides i altres agents de prevenció i extermini.
6. Emmagatzemar productes no alimentaris en dipòsits destinats amb aquesta finalitat.
7. Formar estibes que per acumulació puguin contaminar els aliments.



8. La presència de tota mena d'animals als locals d'emmagatzematge i de treball.
9. Utilitzar aigües no potables en el rentat i la neteja de productes, locals, maquinària i elements auxiliars que puguin entrar en contacte amb productes alimentaris.
10. Escampar amb fins de neteja serradures o productes pulverulents als paviments de locals on puguin estar els aliments.

19.- CONCLUSIONS

Consideram que amb les descripcions i càlculs realitzats en aquesta memòria queda degudament justificat i descrita l'activitat que haurà de complir amb les normatives vigents relatives a instal·lacions i urbanístiques.

Es sol·licita l'exoneració dels paràmetres edificatoris d'ocupació, edificabilitat, volum i altura i de tipologia en quan a la necessitat de disposar de coberta plana per a la instal·lació de plaques fotovoltaiques.

Palma, febrer, 2023

L' ENGINYER AGRÒNOM:



Fdo.: D. Miquel Fiol Moragues
Col·legiat nº 1.154



ANNEXES



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 68/135

ANNEX N° 1:

MEMORIA URBANÍSTICA

Miquel Fiol Moragues.
Enginyer Agrònom. 1.154

Pàgina nº 63



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 69/135



USO: ACTIVITAT COMPLEMENTARIA A LA AGRÀRIA DE TRANSFORMACIÓ,
COMERCIALITZACIÓ I VENDA DIRECTA DE LA PRODUCCIÓ DELS SOCIS.
EMPLAZAMIENTO: 48+50, polígono 10
PROMOTOR: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA I JOSÉ NADAL
CÀNAVES
INGENIERO AGRONOMO: Miquel Fiol Moragues
MUNICIPIO: Pollença, Illes Balears

ANEXO A LA MEMORIA URBANÍSTICA

Art. 152.2 de la Llei 12/2017 d'Urbanisme de les Illes Balears (BOIB núm. 160 de 29/12/2017)

Planeamiento vigente: PTM – Normas municipales

Reúne la parcela las condiciones de solar según el Art. 25 de la LUIB

SI ☐ NO ☒

CONCEPTO	PLANEAMIENTO (PT-I) / Ley suelo rústico / Ley Agraria	PLANEAMIENTO (MUNICIPAL) (NO ADAPTADAS A PTI)	EXISTENTE (*)	PROYECTADA	COMPUTABLE GLOBAL
Clasificación del Suelo	SUELO RÚSTICO				
Zonificación	PTM: SRG – NN PLANEAMIENTO MUNICIPAL: AGRÍCOLA RAMADERA INTENSIVA				
Parcelación (agrario)	---	---	2.817 m ²		
Ocupación (edificaciones)	≤113,40 m ² ↔ 0,040 (m ² /m ²)	≤112,70 m ² ↔ 4,000 (m ² /m ²)	196,56 m ² ↔ 0,070 (m ² /m ²)	709,00 m ² ↔ 0,252 (m ² /m ²)	905,56 m ² ↔ 0,321 (m ² /m ²)
Profundidad edificable	---	---	---	---	---
Volumen max./edificio (si no se concede exoneración)	1.500,00 m ³	1.500,00 m ³	No modifica	4.014,00 m ³	4.014,00 m ³
Edificabilidad	≤85,00 m ² ↔ 0,030 (m ² /m ²)	≤84,50 m ² ↔ 3,000 (m ² /m ²)	0,00 m ² ↔ 0,000 (m ² /m ²)	0,00 m ² ↔ 0,000 (m ² /m ²)	1.235,21 m ² ↔ 0,438 (m ² /m ²)
Usos	- Admitidos (PTM): agrícolas y ganaderos extensivos - Explotación prioritaria exonerada de parcela mínima. - Exoneración parámetros urbanísticos comisión exoneración	- Construcciones agrícolas que guarden relación con el uso y destino de la finca.	- Residencial ordenado - Uso agrario	- Transformación producción agraria explotación preferente y socios. Cooperativa. - Venta directa producciones de socios cooperativa	- Residencial ordenado - Uso agrario - Transformación producción agraria explotación preferente y socios. Cooperativa. - Venta directa producciones de socios cooperativa
Situación del edificio en la parcela (Tipología)	Aislada	Aislada	Ordenada	Aislada	Ordenada Aislada
Retranqueos	Entre edificios	≥ 3,00 m	>> 9,00 m	>> 9,00 m	>> 9,00 m
	Lindes	≥ 3,00 m	0,00 m	≥ 6,00 m	≥ 6,00 m
Vías	Camino L. protección carret. L. reserva carret.	≥ 5,00 m ≥ 18,00 m ≥ 50,00 m	≥ 50,00 m	≥ 24,00 m	≥ 24,00 m
Alturas	Reguladora	≤ 6,00 m	≈ 0,00 m	≈ 0,00 m	≈ 0,00 m
	Total	≤ 8,00 m	≈ 0,00 m	≈ 0,00 m	≈ 0,00 m
	Nº de plantas (pb+1pp)	1 (PB)	P Baja	P. Baja	P. Baja
Observaciones:	INDUSTRIA TRANSFORMACIÓN. EXPLOTACIÓN PRIORITARIA. EXONERACIÓN PARÁMETROS POR COMISIÓN EXONERACIÓN.				

Artículo 6 apartado 1 Reglamento Disciplina Urbanística (BOCAIB nº 141 de 17/11/90)

En Palma, febrer, 2023

El Ingeniero Agrónomo: Miquel Fiol Moragues (Col 1.154)

Miquel Fiol Moragues.

Enginyer Agrònom. 1.154

Página nº 64



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

MEMÒRIA URBANÍSTICA

Normativa urbanística

En compliment de l'article 152, punt 2, de la Llei 12/2017, de 29 de desembre de 2017, d'Urbanisme de les Illes Balears, publicada en el BOIB núm. 160 de 29 de desembre de 2017, a continuació es relacionen els punts a complimentar.

Finalitat

projecte bàsic de activitat complementària a la agrària de transformació, comercialització i venda directa de la producció dels socis

Ús de la construcció

Uso agrario y de transformación agraria en el marco de una explotación agraria prioritaria y de producción de los socios.

Adequació a l'ordenació vigent

Consideramos que las obras proyectadas se adecuan a la ordenación vigente, quedando detallado en la ficha urbanística este cumplimiento de parámetros, usos y condiciones.

Compliment de l'art. 68.1 de la LUIB

Las características constructivas y los acabados de las edificaciones, construcciones e instalaciones a ejecutar, se proyectan de tal manera que se integren de manera adecuada en el entorno más inmediato, siendo este entorno el rústico.

Transcripció de l'article 68.1 de la Llei 12/2017, d'Urbanisme de les Illes Balears:

"Normes d'aplicació directa

1. *De conformitat amb la legislació estatal de sòl, les instal·lacions, construccions i edificacions s'han d'adaptar, en els aspectes bàsics, a l'ambient en què estiguin situades, i a aquest efecte:*
 - a) *Les construccions en llocs immediats o que formin part d'un grup d'edificis de caràcter artístic, històric, arqueològic, típic o tradicional han d'harmonitzar amb aquests, o quan, sense existir conjunts d'edificis, n'hi hagués algun de gran importància o qualitat de les característiques indicades.*
 - b) *En els llocs de paisatge obert i natural, sigui rural o marítim, o en les perspectives que ofereixin els conjunts urbans de característiques historicoartístiques, típics o tradicionals i als voltants de les carreteres i camins de trajecte pintoresc, no es permet que la situació, la massa, l'altura dels edificis, els murs i els tancaments o la instal·lació d'altres elements, limitin el camp visual per contemplar les bel·leses naturals, trencar l'harmonia del paisatge o desfigurar-ne la perspectiva pròpia."*

Miquel Fiol Moragues.

Enginyer Agrònom. 1.154

Página nº 65



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 71/135

EXISTENTE				
Identificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada	Sup. Edificada	Sup. Porche
ID B1 RESIDENCIAL				
B1.01 P BAJA	123,98 m ²	123,98 m ²	82,84 m ²	41,14 m ²
B1.01 P P 1	0,00 m ²	0,00 m ²	55,35 m ²	0,00 m ²
SUBTOTAL RESIDENCIAL	123,98 m ²	123,98 m ²	138,19 m ²	41,14 m ²
ID B2 AGRARIO				
B1.02 P BAJA	127,58 m ²	72,58 m ²	72,58 m ²	0,00 m ²
B1.02 PP 1	0,00 m ²	0,00 m ²	24,44 m ²	0,00 m ²
SUBTOTAL AGRARIO	127,58 m ²	72,58 m ²	97,02 m ²	0,00 m ²

DEMOLICIÓN				
Edificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada	Sup. Edificada	Sup. Porche
TOTAL DEMOLICIONES	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²

LEGALIZACIÓN				
Edificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada	Sup. Edificada	Sup. Porche
TOTAL LEGALIZACIÓN	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²

PROYECTADO				
Edificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada Edif	Sup. Edificada	Sup. Porche
ACT COMP CARNICA PB	709,00 m ²	709,00 m ²	709,00 m ²	68,00 m ²
ACT COMP CARNICA PP1	0,00 m ²	0,00 m ²	291,00 m ²	0,00 m ²
PARKING Y VEHÍCULOS	915,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²
TOTAL PROYECTADO	1.624,00 m ²	709,00 m ²	1.000,00 m ²	68,00 m ²

Edificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada Edif	Sup. Edificada	Sup. Porche
CÓMPUTO EXISTENTE RESIDENCIAL	123,98 m ²	123,98 m ²	138,19 m ²	41,14 m ²
CÓMPUTO EXISTENTE AGRARIO	127,58 m ²	72,58 m ²	97,02 m ²	0,00 m ²
CÓMPUTO DEMOLICIÓN	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²
CÓMPUTO LEGALIZACIÓN	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²	0,00 m ²
CÓMPUTO PROYECTADO	1.624,00 m ²	709,00 m ²	1.000,00 m ²	68,00 m ²
CÓMPUTO GLOBAL	1.875,56 m ²	905,56 m ²	1.235,21 m ²	109,14 m ²

Miquel Fiol Moragues.
 Enginyer Agrònom. 1.154

Página nº 66



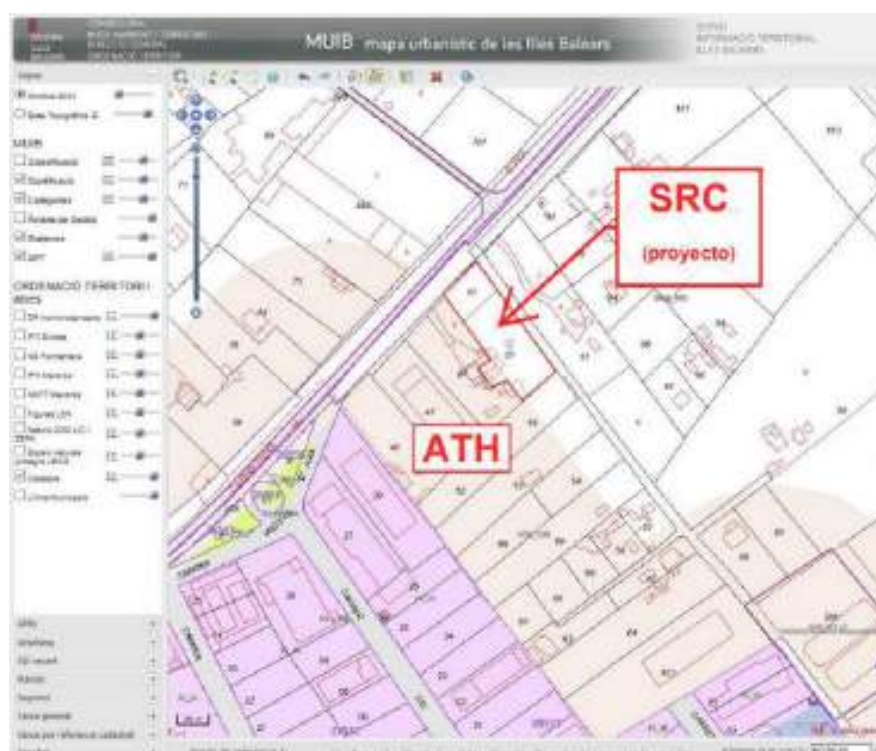
Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 72/135

CALIFICACIONES MUIB



EMPLAZAMIENTO DE LAS EDIFICACIONES OBJETO DEL PROYECTO EN LA PARCELA Y CALIFICACIONES
 NORMAS PLANEAMIENTO AJUNTAMENT DE POLLENÇA 1986

Miquel Fiol Moragues.
 Enginyer Agrònom. 1.154

Pàgina nº 67



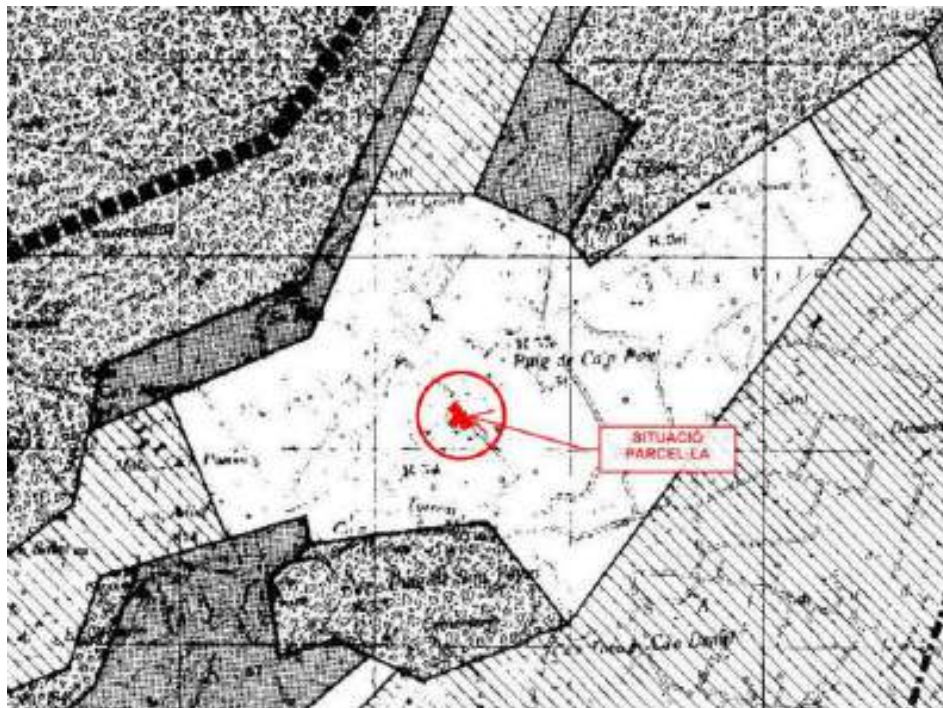
Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 73/135

NORMATIVA URBANÍSTICA POLLENÇA



EMPLAÇAMENT SOBRE PLÀNOL PLANEJAMENT DE POLLENÇA ANY 1990:
"Zona agrícola-ramadera"

Miquel Fiol Moragues.
Enginyer Agrònom. 1.154

Página nº 68



Adreça de validació:

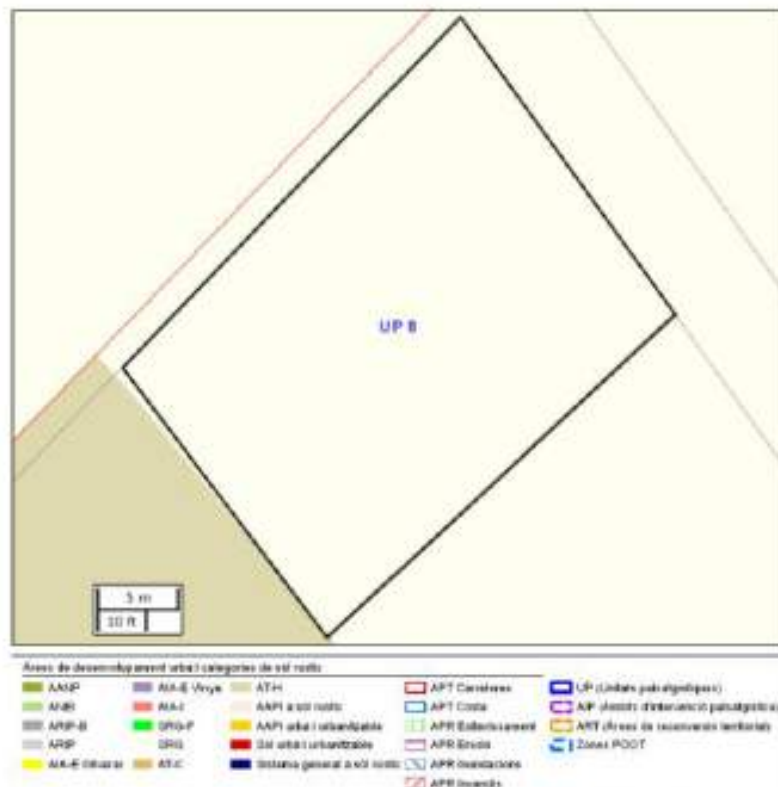
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 74/135

EMPLAZAMIENTO SOBRE LOS PLANOS DEL PTM Mallorca:

Municipi: Pollença Adaptació al PTIM: En tramitació
 Polígon: 010 Parcel·la: 00048
 Pendent mitjà: 0,1%



Pla territorial insular de Mallorca (Actualitzat a febrer de 2017):

Categoria	Superfície estimada
SRG	654,1 m ²

Unitats de paisatge (UP)	Superfície estimada
UP 8 - Raiguer	654,1 m ²

Miquel Fiol Moragues.
 Enginyer Agrònom. 1.154

Pàgina nº 69



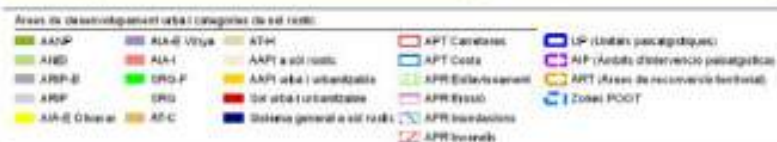
Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 75/135

Pendent mitja: 1,9%



Pla territorial insular de Mallorca (Actualitzat a febrer de 2017):

Categoría	Superficie estimada
SRG	1.864,8 m ²
AT Harmonització	228,1 m ²

Unitats de paisatge (UP)	Superfície estimada
UP 8 - Raiguer	2.092,8 m ²

Miquel Fiol Moraques.

Enginyer Agrònom. 1.154

Página nº 70



Adreca de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 76/135

ANNEX N° 2:
CAPACITATS. MATERIES PRIMERES
I DE TRANSFORMACIÓN AGRARIA.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 77/135

1.- VALORS DE MATÈRIES PRIMERES

Es resumeix a continuació la capacitat de producció de matèria càrnica produïda íntegrament a l'àmbit territorial de la Cooperativa PAGESA de Pollença i de l'agent intervinent en la promoció de la activitat projectada i la dels socis.

Miquel Fiol Moragues.
Enginyer Agrònom. 1.154

Pàgina nº 72



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 78/135

1.1.- Comercialització directa

1.1.1 Me canals

ME DE LLET	Pes aprox. 6 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL (UDS)	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015	55 ud	63 ud	131 ud	169 ud	177 ud	187 ud	297 ud	194 ud	263 ud	153 ud	25 ud	32 ud	1.746 ud	10.476 kg	146 ud		
2016			187 ud	169 ud	184 ud	182 ud	298 ud	374 ud	247 ud	219 ud	126 ud	178 ud	2.164 ud	12.984 kg	216 ud		
2017	25 ud	60 ud	120 ud	248 ud	268 ud	262 ud	344 ud	429 ud	349 ud	236 ud	199 ud	510 ud	3.050 ud	18.300 kg	254 ud		
2018	212 ud	135 ud	254 ud	210 ud	424 ud	333 ud	284 ud	453 ud	330 ud	374 ud	168 ud	250 ud	3.427 ud	20.562 kg	286 ud		
2019	200 ud	181 ud	284 ud	571 ud	426 ud	443 ud	475 ud	415 ud	392 ud	411 ud	209 ud	367 ud	4.374 ud	26.244 kg	365 ud		
2020	192 ud	178 ud	274 ud	207 ud	165 ud	149 ud	170 ud	223 ud	193 ud	143 ud	154 ud	270 ud	2.318 ud	13.908 kg	193 ud		
2021	128 ud	96 ud	199 ud	150 ud	142 ud	215 ud	196 ud	250 ud	252 ud	169 ud	179 ud	348 ud	2.324 ud	13.944 kg	194 ud		
2022	109 ud	103 ud	161 ud	246 ud	307 ud	237 ud	247 ud	330 ud	256 ud	165 ud	214 ud	229 ud	2.604 ud	15.624 kg	217 ud		
MEDIA (ud)	132 ud	117 ud	201 ud	246 ud	262 ud	251 ud	289 ud	334 ud	285 ud	234 ud	159 ud	273 ud	2.751 ud	16.505 kg	232 ud		
SUMA (Ud)	921 ud	816 ud	1.610 ud	1.970 ud	2.093 ud	2.008 ud	2.311 ud	2.668 ud	2.282 ud	1.870 ud	1.274 ud	2.184 ud	22.007 ud	132.042 kg			
SUMA (Kg) s/media	789 kg	699 kg	1.208 kg	1.478 kg	1.570 kg	1.506 kg	1.733 kg	2.001 kg	1.712 kg	1.403 kg	956 kg	1.638 kg	16.505 kg				

ME RECENTAL M	Pes aprox. 9 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL (UDS)	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015	61 ud	157 ud	258 ud	338 ud	448 ud	446 ud	443 ud	546 ud	622 ud	343 ud	208 ud	309 ud	4.179 ud	37.611 kg	348 ud		
2016	165 ud	433 ud	651 ud	526 ud	555 ud	578 ud	526 ud	637 ud	438 ud	355 ud	327 ud	219 ud	5.410 ud	48.690 kg	451 ud		
2017	289 ud	388 ud	368 ud	487 ud	637 ud	497 ud	467 ud	659 ud	345 ud	342 ud	326 ud	506 ud	5.311 ud	47.799 kg	443 ud		
2018	442 ud	342 ud	594 ud	421 ud	539 ud	600 ud	601 ud	667 ud	502 ud	449 ud	385 ud	498 ud	6.040 ud	54.360 kg	503 ud		
2019	366 ud	442 ud	564 ud	1.074 ud	654 ud	564 ud	777 ud	676 ud	573 ud	595 ud	410 ud	523 ud	7.218 ud	64.962 kg	602 ud		
2020	297 ud	412 ud	367 ud	242 ud	159 ud	282 ud	276 ud	306 ud	271 ud	301 ud	199 ud	346 ud	3.458 ud	31.122 kg	288 ud		
2021	134 ud	160 ud	306 ud	227 ud	333 ud	419 ud	398 ud	523 ud	541 ud	313 ud	341 ud	432 ud	4.127 ud	37.143 kg	344 ud		
2022	131 ud	288 ud	410 ud	530 ud	766 ud	827 ud	733 ud	712 ud	482 ud	422 ud	434 ud	413 ud	6.148 ud	55.332 kg	512 ud		
MEDIA (ud)	236 ud	328 ud	440 ud	481 ud	511 ud	527 ud	528 ud	591 ud	472 ud	390 ud	329 ud	406 ud	5.236 ud	47.127 kg	436 ud		
SUMA	1.885 ud	2.622 ud	3.518 ud	3.845 ud	4.091 ud	4.213 ud	4.221 ud	4.726 ud	3.774 ud	3.120 ud	2.630 ud	3.246 ud	41.891 ud	377.019 kg			
SUMA (Kg) s/media	2.121 kg	2.950 kg	3.958 kg	4.326 kg	4.602 kg	4.740 kg	4.749 kg	5.317 kg	4.246 kg	3.510 kg	2.959 kg	3.652 kg	47.127 kg				

ME RECENTAL S	Pes aprox. 11 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL (UDS)	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015	61 ud	40 ud	49 ud	118 ud	117 ud	155 ud	300 ud	233 ud	443 ud	183 ud	24 ud	81 ud	1.804 ud	19.844 kg	150 ud		
2016	46 ud	37 ud	122 ud	133 ud	210 ud	181 ud	253 ud	447 ud	204 ud	124 ud	79 ud	41 ud	1.877 ud	20.647 kg	156 ud		
2017	54 ud	34 ud	12 ud	84 ud	63 ud	287 ud	209 ud	421 ud	295 ud	170 ud	24 ud	74 ud	1.727 ud	18.997 kg	144 ud		
2018	35 ud		83 ud	136 ud	163 ud	59 ud	157 ud	179 ud	119 ud	82 ud	23 ud		1.036 ud	11.396 kg	104 ud		
2019			84 ud	229 ud	88 ud	229 ud	211 ud	205 ud	168 ud	124 ud	99 ud	108 ud	1.545 ud	16.995 kg	155 ud		
2020	68 ud	66 ud	96 ud				111 ud	110 ud	38 ud				489 ud	5.379 kg	82 ud		
2021				39 ud	75 ud	74 ud	103 ud	35 ud	74 ud	35 ud			435 ud	4.785 kg	62 ud		
2022			39 ud	35 ud	106 ud	37 ud	101 ud	149 ud	72 ud			11 ud	550 ud	6.050 kg	69 ud		
MEDIA (ud)	53 ud	44 ud	69 ud	111 ud	117 ud	146 ud	181 ud	222 ud	177 ud	120 ud	50 ud	63 ud	1.352 ud	13.012 kg	113 ud		
SUMA	264 ud	177 ud	485 ud	774 ud	822 ud	1.022 ud	1.445 ud	1.779 ud	1.413 ud	718 ud	249 ud	315 ud	9.463 ud	104.093 kg			
SUMA (Kg) s/media	581 kg	487 kg	762 kg	1.216 kg	1.292 kg	1.606 kg	1.987 kg	2.446 kg	1.943 kg	1.316 kg	548 kg	693 kg	14.877 kg				



1.1.2 Altres canals

PORCELLA		Pes aprox. 8 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL	TOTAL (KG)	MITJANA			
2015		12 ud	10 ud		10 ud								32 ud	256 kg	11 ud			
2016													0 ud	0 kg	0 ud			
2017													0 ud	0 kg	0 ud			
2018													0 ud	0 kg	0 ud			
2019													0 ud	0 kg	0 ud			
2020			26 ud										26 ud	208 kg	26 ud			
2021													0 ud	0 kg	0 ud			
2022				29 ud	20 ud				6 ud	14 ud	6 ud		75 ud	600 kg	15 ud			
MEDIA	0 ud	12 ud	18 ud	29 ud	15 ud	0 ud	0 ud	0 ud	6 ud	14 ud	6 ud	0 ud	100 ud	133 kg	8 ud			
SUMA	0 ud	12 ud	36 ud	29 ud	30 ud	0 ud	0 ud	0 ud	6 ud	14 ud	6 ud	0 ud	133 ud	1.064 kg				
SUMA (Kg) s/media	0 kg	96 kg	144 kg	232 kg	120 kg	0 kg	0 kg	0 kg	48 kg	112 kg	48 kg	0 kg	800 kg					

CABRIT		Pes aprox. 6 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL	TOTAL (KG)	MITJANA			
2015			2 ud	7 ud	3 ud	10 ud	15 ud	9 ud	15 ud	9 ud			70 ud	420 kg	9 ud			
2016			7 ud	6 ud	10 ud	8 ud	6 ud	11 ud	13 ud	9 ud	1 ud	3 ud	74 ud	444 kg	7 ud			
2017	1 ud	1 ud	2 ud	11 ud	13 ud	10 ud	8 ud	18 ud	16 ud	8 ud			88 ud	528 kg	9 ud			
2018		2 ud	2 ud	6 ud	10 ud	10 ud	13 ud	17 ud	10 ud	11 ud	1 ud		82 ud	492 kg	8 ud			
2019	1 ud		1 ud	14 ud	8 ud	12 ud	9 ud	13 ud	10 ud	11 ud	2 ud		81 ud	486 kg	8 ud			
2020	2 ud	1 ud	2 ud	1 ud				2 ud	1 ud				9 ud	54 kg	2 ud			
2021							5 ud	9 ud	4 ud	5 ud			23 ud	138 kg	6 ud			
2022				16 ud	8 ud	7 ud	9 ud	8 ud	8 ud	2 ud	3 ud		61 ud	366 kg	8 ud			
MEDIA (ud)	1 ud	1 ud	3 ud	9 ud	9 ud	10 ud	9 ud	11 ud	10 ud	8 ud	2 ud	3 ud	75 ud	366 kg	6 ud			
SUMA	4 ud	4 ud	16 ud	61 ud	52 ud	57 ud	65 ud	87 ud	77 ud	55 ud	7 ud	3 ud	488 ud	2.928 kg				
SUMA (Kg) s/media	8 kg	8 kg	16 kg	52 kg	52 kg	57 kg	56 kg	65 kg	58 kg	47 kg	11 kg	18 kg	448 kg					

CABRITO MERCADO KG		Pes aprox. --																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL		MITJANA			
2015		199 kg	326 kg	87 kg		183 kg	476 kg	118 kg				7 kg	1.396 kg		199 kg			
2016													0 kg		0 kg			
2017													0 kg		0 kg			
2018													0 kg		0 kg			
2019	51 kg	133 kg	24 kg	401 kg	350 kg	248 kg	449 kg	502 kg	79 kg	221 kg	61 kg	65 kg	2.584 kg		215 kg			
2020	119 kg	132 kg	181 kg	106 kg	284 kg	293 kg	600 kg	222 kg	140 kg	135 kg	178 kg	56 kg	2.446 kg		204 kg			
2021	18 kg	82 kg	193 kg	19 kg	373 kg	142 kg	403 kg	287 kg	116 kg	52 kg	355 kg	12 kg	2.052 kg		171 kg			
2022	66 kg	10 kg	68 kg	467 kg	111 kg	316 kg	102 kg	309 kg	172 kg	63 kg	51 kg	123 kg	1.858 kg		155 kg			
MEDIA (kg)	64 kg	111 kg	158 kg	216 kg	280 kg	236 kg	406 kg	288 kg	127 kg	118 kg	161 kg	53 kg	2.218 kg		185 kg			
SUMA	188 kg	546 kg	724 kg	613 kg	1.007 kg	866 kg	1.928 kg	1.129 kg	335 kg	408 kg	594 kg	140 kg	8.478 kg					
SUMA (Kg) s/media	64 kg	111 kg	158 kg	216 kg	280 kg	236 kg	406 kg	288 kg	127 kg	118 kg	161 kg	53 kg	2.218 kg					



1.1.3 Comercialització directa a consumidor

ME RECENTAL CANAL A DOMICILI	Pes aprox. 5 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015													0 ud				
2016													0 ud				
2017													0 ud				
2018													0 ud				
2019													0 ud				
2020				63 ud	4 ud	3 ud	3 ud					7 ud	80 ud	400 kg	16 ud		
2021						2 ud	1 ud	1 ud	1 ud	3 ud	7 ud	4 ud	19 ud	95 kg	3 ud		
2022	1 ud	4 ud	4 ud	14 ud					2 ud	4 ud	19 ud	3 ud	51 ud	255 kg	6 ud		
MEDIA (ud)	1 ud	4 ud	4 ud	39 ud	4 ud	3 ud	2 ud	1 ud	2 ud	4 ud	13 ud	5 ud	80 ud	398 kg	7 ud		
SUMA	1 ud	4 ud	4 ud	77 ud	4 ud	5 ud	4 ud	1 ud	3 ud	7 ud	26 ud	14 ud	150 ud	750 kg			
SUMA (Kg) s/media	5 kg	20 kg	20 kg	193 kg	20 kg	13 kg	10 kg	5 kg	8 kg	18 kg	65 kg	23 kg	398 kg				

PORCELLA CANAL A DOMICILI	Pes aprox. 5 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015													0 ud				
2016													0 ud				
2017													0 ud				
2018													0 ud				
2019													0 ud				
2020				72 ud	25 ud	27 ud	21 ud	16 ud	5 ud	1 ud		71 ud	238 ud	1.190 kg	30 ud		
2021	1 ud		3 ud	10 ud	13 ud	16 ud	21 ud	22 ud	37 ud	32 ud	25 ud	41 ud	221 ud	1.105 kg	20 ud		
2022		23 ud	36 ud	31 ud	58 ud	55 ud	39 ud	77 ud	58 ud	51 ud	58 ud	15 ud	501 ud	2.505 kg	46 ud		
MEDIA (ud)	1 ud	23 ud	20 ud	38 ud	32 ud	33 ud	27 ud	38 ud	33 ud	28 ud	42 ud	42 ud	356 ud	1.782 kg	30 ud		
SUMA	1 ud	23 ud	39 ud	113 ud	96 ud	98 ud	81 ud	115 ud	100 ud	84 ud	83 ud	127 ud	960 ud	4.800 kg			
SUMA (Kg) s/media	5 kg	115 kg	98 kg	188 kg	160 kg	163 kg	135 kg	192 kg	167 kg	140 kg	208 kg	212 kg	1.782 kg				

ME RECENTAL MEDIA CANAL A DOMICILI	Pes aprox. 5 kg																
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL	TOTAL (KG)	MITJANA		
2015													0 ud				
2016													0 ud				
2017													0 ud				
2018													0 ud				
2019													0 ud				
2020				73 ud	8 ud	2 ud	1 ud					12 ud	96 ud	480 kg	19 ud		
2021												4 ud	4 ud	20 kg	4 ud		
2022				11 ud	2 ud								13 ud	65 kg	7 ud		
MEDIA (ud)	0 ud	0 ud	0 ud	42 ud	5 ud	2 ud	1 ud	0 ud	0 ud	0 ud	0 ud	8 ud	58 ud	290 kg	10 ud		
SUMA	0 ud	0 ud	0 ud	84 ud	10 ud	2 ud	1 ud	0 ud	0 ud	0 ud	0 ud	16 ud	113 ud	565 kg			
SUMA (Kg) s/media	0 kg	0 kg	0 kg	210 kg	25 kg	10 kg	5 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	40 kg	290 kg				



ME DE LLET Kg CANAL	Pes aprox. 5 kg															
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL		MITJANA	
2015													0 kg			
2016													0 kg			
2017													0 kg			
2018													0 kg			
2019			97 kg	249 kg	171 kg	105 kg	155 kg	121 kg	133 kg	174 kg	126 kg	315 kg	1.646 kg		165 kg	
2020	162 kg	101 kg	168 kg	176 kg	165 kg	149 kg	113 kg	114 kg	150 kg	106 kg	137 kg	245 kg	1.786 kg		149 kg	
2021	128 kg	96 kg	178 kg	125 kg	115 kg	138 kg	105 kg	111 kg	98 kg	80 kg	161 kg	348 kg	1.683 kg		140 kg	
2022	109 kg	103 kg	128 kg		161 kg	129 kg	111 kg	134 kg	126 kg	113 kg	185 kg	215 kg	1.514 kg		138 kg	
MEDIA (kg)	133 kg	100 kg	143 kg	183 kg	153 kg	130 kg	121 kg	120 kg	127 kg	118 kg	152 kg	281 kg	1.761 kg		147 kg	
SUMA	399 kg	300 kg	571 kg	550 kg	612 kg	521 kg	484 kg	480 kg	507 kg	473 kg	609 kg	1.123 kg	6.629 kg			

ME RECENTAL Kg CANAL	Pes aprox. 9 kg															
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL		MITJANA	
2015													0 kg			
2016													0 kg			
2017													0 kg			
2018													0 kg			
2019			109 kg	331 kg	199 kg	156 kg	225 kg	162 kg	149 kg	225 kg	181 kg	306 kg	2.043 kg		204 kg	
2020	175 kg	143 kg	221 kg	197 kg	130 kg	196 kg	136 kg	167 kg	193 kg	162 kg	152 kg	345 kg	2.217 kg		185 kg	
2021	134 kg	160 kg	276 kg	145 kg	168 kg	215 kg	143 kg	190 kg	141 kg	128 kg	224 kg	392 kg	2.316 kg		193 kg	
2022	131 kg	174 kg	293 kg	238 kg	190 kg	142 kg	161 kg	193 kg	187 kg	147 kg	192 kg	316 kg	2.364 kg		197 kg	
MEDIA	147 kg	159 kg	225 kg	228 kg	172 kg	177 kg	166 kg	178 kg	168 kg	166 kg	187 kg	340 kg	2.311 kg		193 kg	
SUMA	440 kg	477 kg	899 kg	911 kg	687 kg	709 kg	665 kg	712 kg	670 kg	662 kg	749 kg	1.359 kg	8.940 kg			

1.1.4 Altres de oví

FRIT DE MÈ	Pes aprox. –															
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	TOTAL		MITJANA	
2015	6 kg	10 kg	15 kg	10 kg	10 kg	11 kg	33 kg	7 kg	13 kg	7 kg	11 kg	19 kg	152 kg		13 kg	
2016	10 kg	11 kg	24 kg	5 kg	12 kg	18 kg	13 kg	11 kg	25 kg	15 kg	12 kg	12 kg	168 kg		14 kg	
2017	3 kg	12 kg	11 kg	21 kg	15 kg	22 kg	18 kg	9 kg	9 kg	7 kg	26 kg	50 kg	203 kg		17 kg	
2018	47 kg	30 kg	54 kg	25 kg	21 kg	14 kg	22 kg	10 kg	10 kg	19 kg	11 kg	6 kg	269 kg		22 kg	
2019	7 kg	6 kg	21 kg	74 kg	33 kg	17 kg	28 kg	31 kg	27 kg	39 kg	25 kg	26 kg	334 kg		28 kg	
2020	17 kg	21 kg	26 kg				140 kg	3 kg		2 kg			209 kg		35 kg	
2021				3 kg	7 kg	3 kg	6 kg	3 kg	3 kg	3 kg			28 kg		4 kg	
2022	19 kg	23 kg	29 kg	54 kg	41 kg	40 kg	29 kg	29 kg	59 kg	136 kg	84 kg	45 kg	588 kg		49 kg	
MEDIA (kg)	16 kg	16 kg	26 kg	27 kg	20 kg	18 kg	36 kg	13 kg	21 kg	29 kg	28 kg	26 kg	275 kg		23 kg	
SUMA	109 kg	113 kg	180 kg	192 kg	139 kg	125 kg	289 kg	103 kg	146 kg	228 kg	169 kg	158 kg	1.951 kg			

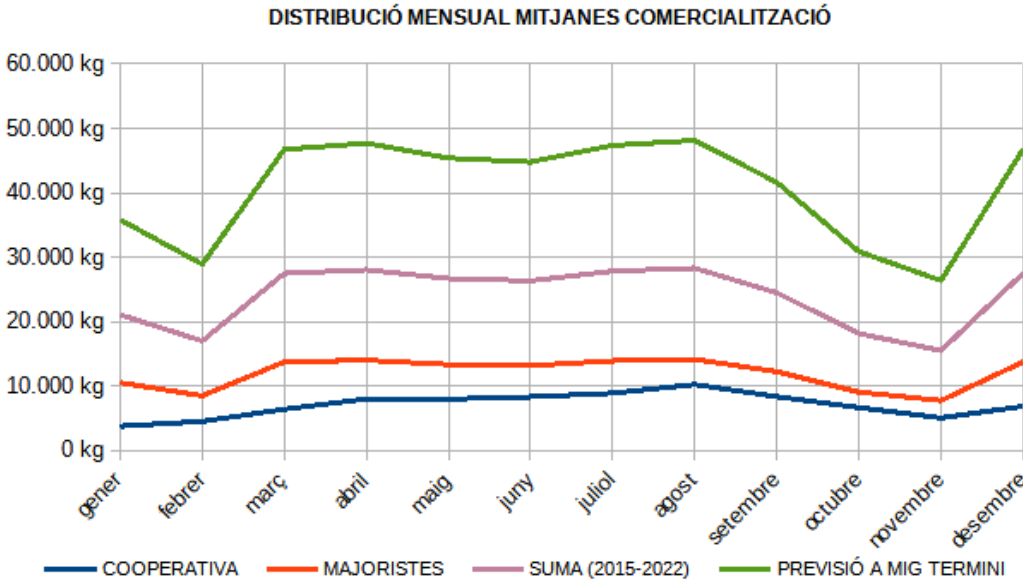


1.2.- Entregat per comercialització per majoristes

VENDES A ALTRES I MAJORISTES													TOTAL	MITJANA
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre		
2015	19.493 kg	3.449 kg	7.558 kg	2.692 kg	5.728 kg	2.953 kg	4.333 kg	2.956 kg	5.590 kg				54.752 kg	6.084 kg
2016													0 kg	
2017													0 kg	
2018													0 kg	
2019	3.638 kg	5.064 kg	6.986 kg	10.434 kg	5.407 kg	4.900 kg	5.856 kg	3.916 kg	4.267 kg	2.711 kg	2.403 kg	7.822 kg	63.404 kg	5.284 kg
2020	5.107 kg	4.764 kg	5.999 kg	5.787 kg	4.708 kg	5.888 kg	6.660 kg	5.224 kg	4.540 kg	3.768 kg	2.471 kg	6.768 kg	61.684 kg	5.140 kg
2021	3.103 kg	3.483 kg	10.028 kg	3.386 kg	5.063 kg	5.436 kg	5.231 kg	3.681 kg	2.921 kg	1.785 kg	3.264 kg	4.518 kg	51.899 kg	4.325 kg
2022	2.464 kg	3.107 kg	6.085 kg	7.734 kg	5.879 kg	4.963 kg	3.024 kg	3.705 kg	2.067 kg	1.390 kg	2.610 kg	8.350 kg	51.378 kg	4.282 kg
MEDIA	6.761 kg	3.973 kg	7.331 kg	6.007 kg	5.357 kg	4.828 kg	5.021 kg	3.896 kg	3.877 kg	2.414 kg	2.687 kg	6.865 kg	59.016 kg	4.918 kg
SUMA	33.805 kg	19.867 kg	36.656 kg	30.033 kg	26.785 kg	24.140 kg	25.104 kg	19.482 kg	19.385 kg	9.654 kg	10.748 kg	27.458 kg	283.117 kg	

1.3.- Suma produït i comercialitzat

COMERCIALIZADOR	MITJANES MENSUALS												TOTAL
	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	
COOPERATIVA	3.781 kg	4.530 kg	6.412 kg	8.021 kg	7.994 kg	8.345 kg	8.906 kg	10.259 kg	8.369 kg	6.670 kg	5.074 kg	6.878 kg	85.238 kg
MAJORISTES	6.761 kg	3.973 kg	7.331 kg	6.007 kg	5.357 kg	4.828 kg	5.021 kg	3.896 kg	3.877 kg	2.414 kg	2.687 kg	6.865 kg	59.016 kg
SUMA (2015-2022)	10.542 kg	8.503 kg	13.744 kg	14.028 kg	13.351 kg	13.173 kg	13.927 kg	14.155 kg	12.246 kg	9.084 kg	7.761 kg	13.743 kg	144.255 kg
PREVISIÓ A MIG TERMINI	14.758 kg	11.905 kg	19.241 kg	19.639 kg	18.691 kg	18.442 kg	19.498 kg	19.817 kg	17.144 kg	12.717 kg	10.865 kg	19.240 kg	201.956 kg



2.- NECESSITATS DE SUPERFÍCIE PER LA TRANSFORMACIÓ, LOCALS I VENDA DIRECTA.

Les necessitats de superfície dels locals són principalment degudes a les necessitats d'emmagatzemament refrigerat de matèries primeres, de assecat d'embotits i a sales i dependències que s'exigeixen per les normatives sanitàries, obligant a separació de productes i de realització de feines en locals separats depenent del procés de manipulació.

També s'ha tingut en compte les necessitats de disposar d'un flux de producció "cap endavant", evitant en lo possible els creuaments i possibles contaminacions creuades.

Totes aquestes feines de manipulació, elaboració, transformació, producció i emmagatzematge, precisen d'instal·lacions de producció de fred, aigua calenta i de control de aigües potables i depurades que precisen dels seus espais.

S'ha previst la zona de venda directa a la zona pròxima als accessos des de el camí municipal i que doni a la carretera, de forma que tant l'aparcament de vehicles com de consumidors quedi restringit a aquesta àrea i eviti la circulació per les zones de recepció i expedició de matèries i productes.

Es resumeix a continuació els càlculs de superfícies.

Miquel Fiol Moragues.
Enginyer Agrònom. 1.154

Pàgina nº 78



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 84/135

2.1.- Necessitats

LOCALS													
ID	ÚS	SUP. ÚTIL	Sup. Útil sin pasos	Densitat d'emmagatzematge (kg/m³)	Capacitat emmagatzematge (Tn)	Volum	Tipus ambient	Necessitats frigorífiques	Potencia absorbida motor	Tª	Alçada sala		Volum sup. Sin pasos
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m²	10,84 m²	20 kg/m³	0,76 Tn	54,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		37,93 m³
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m²	38,75 m²	20 kg/m³	2,71 Tn	194,00 m³	R	19.400 W	10.700 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m		135,61 m³
C	SALA D'ESPECEJAMENT	79,04 m²	55,33 m²	20 kg/m³	3,87 Tn	277,00 m³	C	11.400 W	6.300 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		193,65 m³
D	SALA ENVASAT	39,80 m²	27,86 m²	20 kg/m³	1,95 Tn	139,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		97,51 m³
E	SALA COCCIÓ	18,38 m²	12,87 m²								3,50 m		45,03 m³
F	ASSECADOR PB	27,93 m²	19,55 m²	150 kg/m³	2,93 Tn	98,00 m³	C/HR	37.000 W	20.400 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		68,43 m³
G	CÀMARA EXPEDICIÓ ESPECEJAT	21,96 m²	15,37 m²	20 kg/m³	0,31 Tn	77,00 m³	R	9.500 W	5.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m		53,80 m³
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m²	10,64 m²	20 kg/m³	0,21 Tn	53,00 m³	R	7.600 W	4.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m		37,24 m³
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS	15,20 m²	10,64 m²	20 kg/m³	0,21 Tn	53,00 m³	R	7.600 W	4.200 W	2 ºC ± 2 ºC	3,50 m		37,24 m³
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	13,34 m²	9,34 m²								3,50 m		32,68 m³
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m²	6,46 m²	20 kg/m³	0,13 Tn	32,00 m³	C	8.300 W	4.600 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		22,61 m³
L	BUDELLS	9,07 m²	6,35 m²								3,50 m		22,22 m³
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m²	3,89 m²								3,50 m		13,60 m³
N	LOCAL NETEJA	7,00 m²	4,90 m²								3,50 m		17,15 m³
O	ESCOMBRARIES	10,56 m²	7,39 m²	20 kg/m³	0,15 Tn	37,00 m³	C	5.400 W	3.000 W		3,50 m		25,87 m³
P	MOLL CÀRREGA	12,26 m²	8,58 m²								3,50 m		30,04 m³
Q	CIRCULACIÓ 1	69,60 m²	48,72 m²								3,50 m		170,52 m³
R	LAVABO PERSONAL	5,47 m²	3,83 m²								3,50 m		13,40 m³
S	LAVABO PERSONAL	5,47 m²	3,83 m²								3,50 m		13,40 m³
T	ASEO CLIENTS	2,35 m²	1,65 m²								3,50 m		5,76 m³
U	OFICINA	3,00 m²	2,10 m²								3,50 m		7,35 m³
V	VENDA DIRECTA	110,00 m²	77,00 m²				C	65.300 W	35.900 W		3,50 m		269,50 m³
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m²	10,85 m²								3,50 m		37,98 m³
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICS VENDA DIRECTA	12,80 m²	8,96 m²	20 kg/m³	0,18 Tn	45,00 m³	R	5.600 W	3.100 W	10 ºC ± 2 ºC	3,50 m		31,36 m³
Y	CIRCULACIÓ 2	10,12 m²	7,08 m²								3,50 m		24,79 m³
2.B	ASSECADOR PP	82,21 m²	57,55 m²	350 kg/m³	20,14 Tn	247,00 m³	C/HR	40.200 W	22.000 W	10 ºC ± 2 ºC	3,00 m		172,64 m³
SUMAS		671,87 m²	470,31 m²		33,56 Tn	1.306,00 m³		233.900 W	128.800 W				



PLANTA BAIXA

LOCALS PLANTA BAIXA			ZONES VENDA DIRECTA		
ID	ÚS	SUP. ÚTIL	ID	ÚS	SUP. ÚTIL
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m²	v.1	ZONA VENDA PRODUCTES CÀRNICES	38,10 m²
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m²	v.2	RECEPCIÓ I EXPOSICIÓ	31,40 m²
C	SALA D'ESPECEJAMENT	79,04 m²	v.3	ZONA VENDA PRODUCTES SOCIS	40,50 m²
D	SALA ENVASAT	39,80 m²	Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²
E	SALA COCCIÓ	18,38 m²			
F	ASSECADOR 1	27,93 m²			
G	CÀMARA EXPEDICIÓ ESPECEJAT	19,76 m²			
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m²			
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUI TS I CURATS	15,20 m²			
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	9,45 m²			
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m²			
L	PREPARACIÓ BUDELLS	8,33 m²			
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m²			
N	LOCAL NETEJA	9,51 m²			
O	ESCOMBRARIES	10,53 m²			
P	MOLL CÀRREGA	14,95 m²			
Q	CIRCULACIÓ 1	71,06 m²			
R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ	5,54 m²			
S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ	5,54 m²			
T	ASEO CLIENTS	2,35 m²			
U	OFICINA	3,02 m²			
V	VENDA DIRECTA	110,00 m²			
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m²			
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICES VENDA DIRECTA	12,80 m²			
Y	CIRCULACIÓ 2	13,29 m²			
Superfície útil TOTAL transformació		592,79 m²			

SUPERFÍCIES ÚTILS PLANTA BAIXA		SUP. ÚTIL
Superfície útil TOTAL transformació		592,79 m²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²
Superfície útil TOTAL projectada		702,79 m²

PLANTA PIS

LOCALS PLANTA PIS		
ID	ÚS	SUP. ÚTIL
2.A	VESTIBUL	23,74 m²
2.B	ASSECADOR 2	82,21 m²
2.C	MAGATZEM EMBALATGES I ETIQUETES	46,20 m²
2.D	SALA MÀQUINES	78,44 m²
2.E	COBERTA	382,24 m²
Superfície útil TOTAL projectada		612,83 m²

RESUM SUPERFÍCIES ÚTILS PRY	
ÚS	SUP. ÚTIL
PLANTA BAIXA – ZONA PROCESSAT I CONSERVACIÓ	592,79 m²
PLANTA BAIXA – ZONA VENDA DIRECTA	110,00 m²
PLANTA PIS	612,83 m²
Superfície útil TOTAL projectada	1.315,62 m²

ANNEX N° 3:

CALCULS FRED I CLIMA



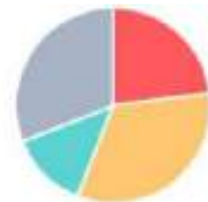
Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 87/135

Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial					
	Espesor de aislamiento:	120 mm				
	Aislamiento del suelo:	no				
	Largo (interior):	9.11 m				
	Fondo (interior):	6.07 m				
	Alto (interior):	3,50 m				
	Volumen interior:	193.72 m³				
Aplicación	Conservación a temperatura positiva		Temperatura de cámara:	2.0 °C		
Tipo de producto	porcino en rieles		Temperatura de conservación:	2,0 °C		
	Humedad de conservación:	85 %	Punto de congelación:	-2.0 °C		
	Contenido en agua:	38 %	Calor específico:	2.1 kJ/kg·K		
	Calor de respiración:	0.0 kJ/kg	Calor específico congelado:	1.3 kJ/kg·K		
Carga de producto	Densidad de carga:	55 kg/m³	Carga total:	10655 kg		
	Tasa de rotación diaria:	60 %/24h	Rotación diaria:	6393 kg/24h		
	Temperatura de entrada:	16,0 °C				
Enfriamiento del producto	Forma del producto:	cilindro	Peso por pieza:	40,00 kg		
	Largo del producto:	1000 mm	Espesor del producto:	962 mm		
	Densidad:	55 kg/m³	Conductividad:	0.3 W/m·K		
	Velocidad del aire:	0.1 m/s	Temperatura final en el centro del producto:	2.0 °C		
	Tiempo de enfriamiento:	24.00 h	Temperatura del aire:	1,4 °C		
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:	35 m		
	Temperatura ambiente:	38.0 °C	Humedad relativa ambiente:	50 %		
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	109.8 m²	espesor:	120 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	57.2 m²	espesor:	120 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	57.2 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	8.0 m²	espesor:	90 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta:	20,0 /24h	Renovaciones diarias:	5,0 /24h		
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ :	4,50 kgCO ₂ /24h	Concentración máxima admisible de CO ₂ :	2.00 %		
	Caudal de ventilación:	5 m³/h				
Resistencia de puerta	Potencia unitaria:	10 W/m	Perímetro:	6.8 m		
Desescarche	Tipo de desescarche:	eléctrico				
Ventiladores	Caudal de aire:	3874 m³/h	Potencia eléctrica:	0.507 kW		
Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:	24,0 h		Producto		
	Refrigeración del producto:	189737 kJ		Transmisión		
	Transmisión de calor:	279505 kJ		Ventilación		
	Renovación de aire:	107392 kJ		Cargas		
	Cargas térmicas:	258748 kJ				
	TOTAL:	835383 kJ				
	Tiempo de funcionamiento:	12,0 h				
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:	14945 W	Potencia frigorífica total:	19338 W		

⚠ Condensaciones superficiales: Podrán aparecer condensaciones superficiales en el perímetro de la cámara. Recomendamos incrementar el aislamiento del suelo.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a



superblock

compactos industriales

Equipos frigoríficos compactos diseñados para la refrigeración de grandes cámaras frigoríficas a alta, media y baja temperatura y aplicaciones de alta humedad relativa.

*La gama **superblock** cubre el rango de potencias de compresor de 2 a 30 CV en un diseño muy compacto, combinando las últimas tecnologías en refrigeración con soluciones tradicionales de probada eficacia.*

Cada modelo ha sido diseñado para funcionar bajo condiciones ambientales extremas con mínimas necesidades de mantenimiento.

*Los equipos **superblock** son respetuosos con el medio ambiente: poseen un alto rendimiento, una reducida carga de refrigerante ecológico en circuito hermético y bajos niveles de emisión de ruido.*

- ✦ Carga reducida de refrigerante R-404A.
- ✦ Gran potencia en el mínimo espacio.
- ✦ Rápida instalación en ventana sobre la pared de la cámara.
- ✦ Diseño tropicalizado para ambiente de 45 °C.
- ✦ Equipos 100% ensayados y ajustados en fábrica con máximo rendimiento frigorífico.
- ✦ Compresor hermético insonorizado.
- ✦ Mantenimiento reducido, con fácil acceso mediante paneles abatibles.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 89/135

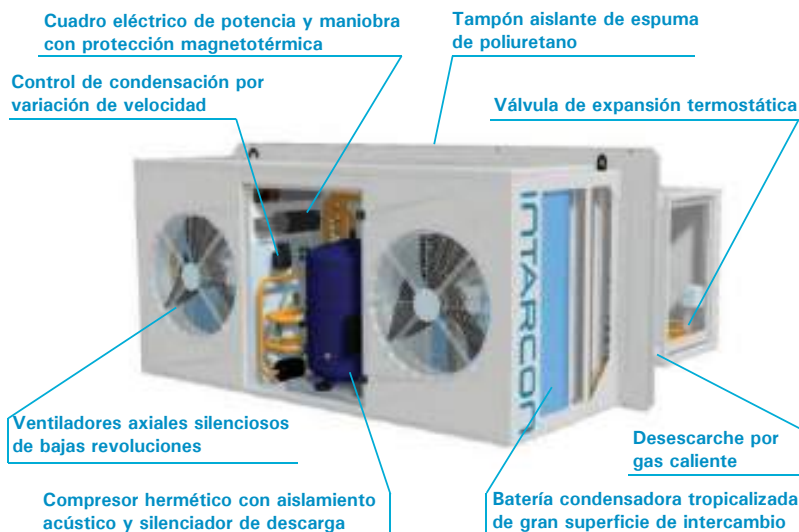
superblock

Descripción

Equipos compactos de refrigeración en estructura y carrocería de acero galvanizado con pintura poliéster termoendurecible, diseñados para instalación en intemperie sobre la pared de la cámara frigorífica, con máximo acceso de mantenimiento a través de paneles abatibles.

Características

- Alimentación 400V-III-50Hz.
- Refrigerante R-404A.
- Compresores herméticos alternativos o scroll, aislados acústicamente, con silenciador de descarga (en modelos con compresor hermético alternativo), montados sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.
- Batería de enfriamiento de aire de alta eficiencia, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con paso de aleta de 5 mm. Bandeja de condensados abatible en acero inoxidable.
- Motoventiladores de condensación de bajas revoluciones, con protección interna, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
- Motoventiladores de evaporación axiales de largo alcance, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
- Control de presión de condensación mediante variación de velocidad de ventiladores.
- Circuito frigorífico en tubo de cobre recocido equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico y válvula de expansión termostática ajustable preajustada de fábrica.
- Desescarche por gas caliente en series MCH, HCH y BCH, y desescarche por aire en serie ACH. Desescarche eléctrico opcional.
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección térmica y magnetotérmica de compresor/es, ventilador/es y resistencias.
- Regulación electrónica multifunción con mando de control a distancia.
- Tampón aislante de espuma de poliuretano inyectado con una densidad de 45 kg/m³



Compresores de alta fiabilidad

Los compresores herméticos Maneurop de tipo alternativo y scroll, se caracterizan por su gran robustez y fiabilidad de funcionamiento, y al estar refrigerados exclusivamente por el gas refrigerante, permiten una eficaz insonorización.



Los compresores scroll Copeland de baja temperatura incorporan el sistema EVI para inyección de vapor, que permite una mejora de rendimiento de hasta un 25% respecto a compresores convencionales.

Condensación eficiente, silenciosa y modulante

El diseño tropicalizado de la batería de condensación junto con motoventiladores silenciosos con modulación de velocidad, aseguran el funcionamiento del equipo con temperaturas ambiente de hasta 45 °C, y mantienen la presión de condensación frente a bajas temperaturas ambientales a la vez que reducen las emisiones de ruido.

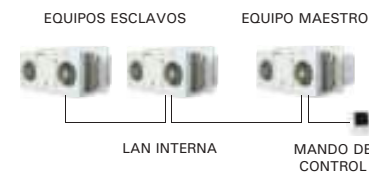


Controlador electrónico

Los equipos compactos **superblock** incorporan de serie un avanzado control multifunción, con placa electrónica integrada en el cuadro eléctrico y mando de control digital a distancia.



Opcionalmente, pueden conectarse hasta 8 equipos en funcionamiento maestro-esclavo, a través de una red LAN interna, pudiéndose gestionar desde un mismo mando de control.



Carga de refrigerante reducida

Los equipos **superblock** poseen un avanzado diseño del circuito frigorífico de un reducido volumen interno.

La carga de refrigerante ecológico R-404A ha sido ajustada en fábrica para un funcionamiento óptimo.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Versiones

ACH - Alta temperatura (+9 °C... +15 °C)

Equipos diseñados para cámaras de conservación de alta temperatura, salas de trabajo, precámaras y muelles de carga refrigerados.

MCH - Media temperatura (-5 °C... +10 °C)

Equipos diseñados para cámaras frigoríficas para conservación de producto genérico a temperatura positiva.

HCH - Alta humedad relativa (0 °C 95% HR... +10 °C 90% HR)

Equipos dimensionados para cámaras a temperatura positiva con una alta humedad relativa, especiales para la conservación óptima de frutas y verduras.

BCH - Baja temperatura (-30 °C... -15 °C)

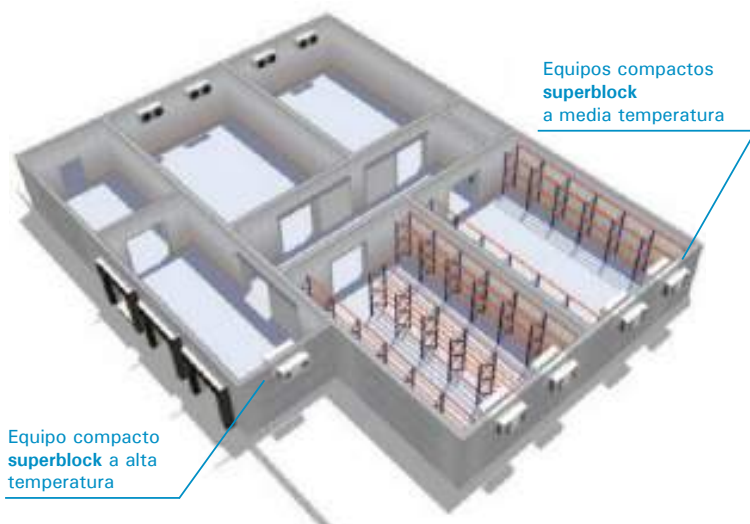
Equipos dimensionados para cámaras a temperatura negativa para la conservación de productos congelados.

Opcionales

- Estructura extensora a medida para montaje sobre muro.
- Recubrimiento anticorrosión de baterías.
- Desescarche por resistencias eléctricas imbricadas en la batería.
- Streamers de largo alcance en ventiladores del evaporador (disponible en series 1 y 3).
- Motoventiladores potenciados para proporcionar una presión disponible de 80 Pa para conductos textiles.
- Enclavamiento maestro-esclavo de la regulación de un conjunto de hasta 8 unidades.
- Módulo opcional de comunicación externa con protocolo ModBus y conexión RS485.
- Protección contra caída de tensión y fallo de fase.

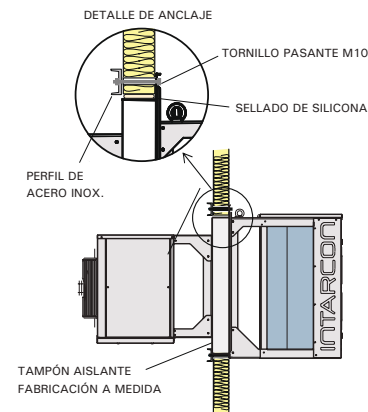
Aplicaciones

Los equipos **superblock** han sido especialmente diseñados para su instalación en intemperie sobre muro o panel en grandes cámaras frigoríficas, simplificando al máximo los trabajos de instalación.



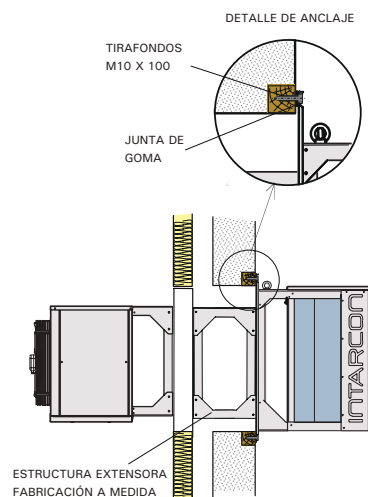
Montaje sobre panel

Los equipos incluyen un támpón aislante de 100 mm de espesor para el montaje en ventana sobre el panel frigorífico de la cámara.



Montaje sobre muro

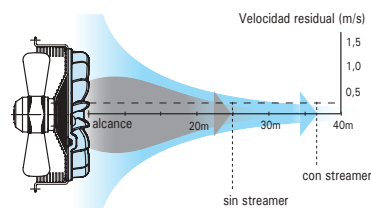
Bajo pedido se suministra una estructura extensora a medida para el montaje sobre muro.



Streamer de largo alcance (opcional)

Opcionalmente se instala un streamer o difusor de lamas sobre la impulsión de los ventiladores, para dirigir el chorro de aire con un mayor alcance.

Solo disponible en ventiladores de Ø450 mm.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

superblock

alta temperatura

serie ACH

Descripción

Equipos compactos para refrigeración de salas de procesamiento y cámaras frigoríficas a alta temperatura, precámaras y muelles de carga.

Características especiales

- Desescarche por aire y condensador sobredimensionado.



Tabla de características
400V-III-50 Hz, R-404A

Serie / modelo	Compresor			Potencia frigorífica (W)				Potencia absorb. nominal (kW)*	Intens. máxima absorb. (A)	COP*	Condensador		Evaporador			Carga R-404A (kg)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	CV	Tipo*	Modelo	Temp. ambiente	Temperatura de cámara						Ventilador Ø mm	Caudal (m³/h)	Ventilador Ø mm	Caudal (m³/h)	Alcance (m)				
					+ 15 °C	+ 12 °C	+ 9 °C												
1 compresor	ACH-NF-1048	2	H	MTZ28	35 °C 45 °C	7.500 6.400	6.850 5.800	6.200 5.250	2,9	9,1	2,83	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 3	240	30
	ACH-NF-1054	2 ¹ / ₄	H	MTZ32	35 °C 45 °C	8.300 7.100	7.550 6.400	6.850 5.800	3,2	9,6	2,78	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 4	240	30
	ACH-NF-1060	3	H	MTZ36	35 °C 45 °C	9.150 7.800	8.350 7.100	7.600 6.450	3,7	10,6	2,59	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 4	240	29
	ACH-NF-1068	3 ¹ / ₂	H	MTZ40	35 °C 45 °C	10.300 8.800	9.400 8.000	8.500 7.250	4,3	12,5	2,60	Ø450	5.000	Ø450	3.800	25	< 4	240	31
	ACH-NF-2086	4	H	MTZ50	35 °C 45 °C	13100 11200	11.900 10.100	10.800 9.100	5,7	15,2	2,71	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 4	325	42
	ACH-NF-2108	5	H	MTZ64	35 °C 45 °C	15.700 13.400	14.300 12.200	13.000 11.000	7,3	18,2	2,39	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 5	330	39
	ACH-NF-2136	6 ¹ / ₂	H	MTZ80	35 °C 45 °C	19.100 16.300	17.400 14.900	15.800 13.500	8,9	24,0	2,41	2x Ø450	9.000	Ø560	7.500	27	< 5	330	39
	ACH-NF-3136	6 ¹ / ₂	H	MTZ80	35 °C 45 °C	19.750 16.900	18.000 15.300	16.400 13.900	8,3	22,2	2,45	2x Ø450	7.400	2x Ø450	7.600	25	< 5	355	38
	ACH-NF-3160	8	H	MTZ100	35 °C 45 °C	23.000 19.800	21.000 17.900	19.000 16.200	9,7	27,0	2,52	2x Ø450	10.000	2x Ø450	7.600	25	< 6	375	44
	ACH-NF-4160	8	H	MTZ100	35 °C 45 °C	26.200 22.300	23.800 20.200	21.600 18.200	10,9	28,4	2,87	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	485	44
	ACH-SF-4160	8	Sc	SZ100	35 °C 45 °C	25.100 21.600	22.900 19.700	20.800 17.800	9,8	25,4	3,19	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	490	36
	ACH-NF-4215	10	H	MTZ125	35 °C 45 °C	30.900 26.300	28.100 23.900	25.500 21.600	13,2	33,4	2,66	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	475	44
	ACH-SF-4215	10	Sc	SZ120	35 °C 45 °C	29.900 25.700	27.300 23.400	24.900 21.300	12,4	35,4	2,79	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	485	36
	ACH-NF-4271	13	H	MTZ160	35 °C 45 °C	37.700 32.250	34.300 29.300	31.200 26.500	17,2	46,0	2,50	4x Ø450	18.000	2x Ø560	15.000	27	< 8	480	44
	ACH-SF-4271	13	Sc	SZ160	35 °C 45 °C	37.300 32.200	34.000 29.300	31.000 26.700	16,0	39,0	2,71	4x Ø450	18.000	2x Ø560	15.000	27	< 8	500	36
2 compresores	ACH-NF-5320	16	H	2x MTZ100	35 °C 45 °C	47.800 40.800	43.500 37.000	39.600 33.500	20,1	53,1	2,58	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	< 14	715	58
	ACH-SF-5320	16	Sc	2x SZ100	35 °C 45 °C	46.150 39.900	42.200 36.400	38.500 33.100	18,0	47,1	2,86	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	< 14	725	45
	ACH-NF-5430	20	H	2x MTZ125	35 °C 45 °C	61.700 52.800	56.200 47.900	51.000 43.250	24,3	66,5	3,25	2x Ø630	26.000	3x Ø560	20.000	27	< 17	725	57
	ACH-SF-5430	20	Sc	2x SZ120	35 °C 45 °C	59.600 51.500	54.400 46.900	49.500 42.600	22,7	70,5	3,47	2x Ø630	26.000	3x Ø560	20.000	27	< 17	745	57
	ACH-NF-5542	26	H	2x MTZ160	35 °C 45 °C	72.200 61.800	65.800 56.200	59.900 51.000	31,1	84,5	2,73	2x Ø630	26.000	3x Ø560	20.000	27	< 18	735	57
ACH-SF-5542	26	Sc	2x SZ160	35 °C 45 °C	71.500 61.800	65.400 56.400	59.700 51.400	28,8	70,5	3,00	2x Ø630	26.000	3x Ø560	20.000	27	< 18	775	55	

Opcionales

- Estructura extensora a medida para montaje sobre muro.
- Recubrimiento anticorrosión de baterías.
- Motoventiladores potenciados para proporcionar una presión disponible de 80 Pa para conductos textiles.
- Protección contra caída de tensión y fallo de fase.

* Las prestaciones nominales están referidas a las condiciones de funcionamiento con temperatura de cámara de 12 °C y 80% HR, y temperatura exterior de 35 °C. Evaporadores dimensionados con un salto de temperatura DT1 = 10 K (± 1,0 K). Condensadores dimensionados para un salto de temperatura DT1 = 12 K (± 2 K). C.O.P. del compresor en condiciones nominales.

Nivel sonoro máximo del condensador referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Tipo de compresor según la siguiente nomenclatura:

H = Compresor hermético alternativo

Sc = Compresor scroll.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Descripción

Equipos compactos para refrigeración de cámaras frigoríficas a temperatura positiva.

Características especiales

- Desescarche por gas caliente y evaporador dimensionado para mantener una humedad relativa del 80% al 85%.



Tabla de características
400V-III-50 Hz, R-404A

Serie / modelo	Compresor			Potencia frigorífica (W)					Potencia absorb. nominal (kW)*	Intens. máxima absorb. (A)	COP*	Condensador		Evaporador			Carga R-404A (kg)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	CV	Tipo*	Modelo	Temp. ambiente	Temperatura de cámara							Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Alcance (m)				
					+ 10 °C	+ 5 °C	0 °C	- 5 °C												
1 compresor	MCH-NF-1048	2	H	MTZ28	35 °C 45 °C	6.590 5.590	5.560 4.680	4.660 3.860	3.830 3.100	2,5	9,1	2,30	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	240	30
	MCH-NF-1054	2 1/4	H	MTZ32	35 °C 45 °C	7.270 6.180	6.150 5.180	5.180 4.310	4.270 3.500	2,7	9,6	2,31	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	240	30
	MCH-NF-1060	3	H	MTZ36	35 °C 45 °C	8.050 6.850	6.820 5.760	5.760 4.820	4.780 3.940	3,2	10,6	2,14	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	240	29
	MCH-NF-1068	3 1/2	H	MTZ40	35 °C 45 °C	8.720 7.420	7.420 6.270	6.280 5.260	5.220 4.320	3,6	11,6	2,03	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	240	29
	MCH-NF-2086	4	H	MTZ50	35 °C 45 °C	10.620 8.900	9.000 7.470	7.550 6.150	6.180 4.930	4,8	14,6	2,03	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 3	325	39
	MCH-NF-2108	5	H	MTZ64	35 °C 45 °C	13.640 11.540	11.560 9.700	9.740 8.070	8.040 6.530	5,9	18,2	2,09	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 4	330	36
	MCH-NF-2136	6 1/2	H	MTZ80	35 °C 45 °C	15.900 13.470	13.550 11.400	11.490 9.560	9.550 7.840	7,3	22,2	1,89	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 4	330	35
	MCH-NF-3136	6 1/2	H	MTZ80	35 °C 45 °C	17.140 14.550	14.550 12.240	12.280 10.210	10.150 8.300	6,5	22,2	2,20	2x Ø450	7.400	2x Ø450	7.600	25	< 5	355	35
	MCH-NF-3160	8	H	MTZ100	35 °C 45 °C	18.980 16.090	16.150 13.570	13.650 11.350	11.320 9.260	8,0	25,2	1,94	2x Ø450	7.400	2x Ø450	7.600	25	< 5	375	41
	MCH-NF-4160	8	H	MTZ100	35 °C 45 °C	22.580 19.030	18.990 15.850	15.840 13.000	12.900 10.360	8,6	28,4	2,57	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	485	41
	MCH-SF-4160	8	Sc	SZ100	35 °C 45 °C	21.740 18.600	18.430 15.670	15.530 13.050	12.850 10.650	8,6	25,4	2,52	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	490	33
	MCH-NF-4215	10	H	MTZ125	35 °C 45 °C	26.000 22.600	22.610 18.940	19.010 15.700	15.630 12.650	11,0	33,4	2,21	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	475	40
	MCH-SF-4215	10	Sc	SZ120	35 °C 45 °C	26.000 22.240	22.120 18.820	18.770 15.820	15.640 13.010	10,9	35,4	2,21	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	485	33
	MCH-NF-4271	13	H	MTZ160	35 °C 45 °C	31.370 26.545	26.680 22.380	22.560 18.720	18.710 15.270	13,0	42,4	2,14	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	480	39
	MCH-SF-4271	13	Sc	SZ160	35 °C 45 °C	31.260 26.750	26.780 22.780	22.840 19.300	19.180 16.030	13,9	35,4	1,98	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 7	500	35
2 compresores	MCH-NF-5320	16	H	2x MTZ100	35 °C 45 °C	41.400 35.150	35.050 29.500	29.500 24.500	24.300 19.800	16,8	53,1	2,15	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	< 12	715	57
	MCH-SF-5320	16	Sc	2x SZ100	35 °C 45 °C	40.200 34.600	34.300 29.350	29.150 24.750	24.350 20.450	15,9	47,1	2,27	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	< 12	725	47
	MCH-NF-5430	20	H	2x MTZ125	35 °C 45 °C	49.800 42.050	42.400 35.500	35.800 29.650	29.650 24.150	21,6	65,0	2,04	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	< 15	725	56
	MCH-SF-5430	20	Sc	2x SZ120	35 °C 45 °C	48.700 41.650	41.700 35.450	35.600 30.050	29.850 24.900	21,8	69,0	2,01	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	< 15	745	50
	MCH-NF-5542	26	H	2x MTZ160	35 °C 45 °C	57.700 48.750	49.450 41.450	42.100 34.950	35.150 28.750	27,6	83,0	1,78	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	< 16	735	55
	MCH-SF-5542	26	Sc	2x SZ160	35 °C 45 °C	57.800 49.350	49.850 42.350	42.800 36.100	36.200 30.250	28,5	69,0	1,75	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	< 16	775	54

Opcionales

- Estructura extensora a medida para montaje sobre muro.
- Recubrimiento anticorrosión de baterías.
- Streamers de largo alcance en ventiladores del evaporador (disponible en series 1 y 3).
- Protección contra caída de tensión y fallo de fase.

* Las prestaciones nominales están referidas a las condiciones de funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C y 85% HR, y temperatura exterior de 35 °C. Evaporadores dimensionados con un salto de temperatura DT1=7,0 K (±1,0 K). Condensadores dimensionados para un salto de temperatura DT1=10 K (±2 K). C.O.P. del compresor en condiciones nominales.

Nivel sonoro máximo del condensador referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Tipo de compresor según la siguiente nomenclatura:

H = Compresor hermético alternativo

Sc = Compresor scroll.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

superblock

alta humedad relativa

serie HCH

Descripción

Equipos para refrigeración de cámaras frigoríficas a temperatura positiva con una alta humedad relativa, especialmente diseñados para la conservación de productos hortofrutícolas y otros productos que requieran unas condiciones de alta humedad.

Características especiales

- Desescarche por gas caliente y evaporador sobredimensionado para mantener una humedad relativa en torno al 95%.



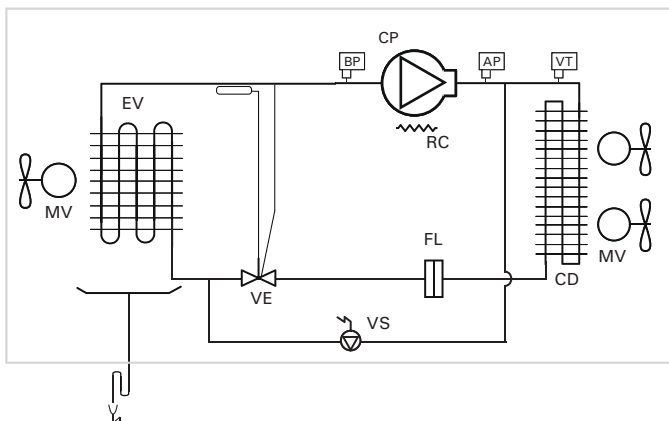
Tabla de características
400V-III-50 Hz, R-404A

Serie / modelo	Compresor			Potencia frigorífica (W)				Potencia absorb. nominal (kW)*	Intens. máxima absorb. (A)	COP*	Condensador		Evaporador			Carga R-404A (kg)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)
	CV	Tipo*	Modelo	Temp. ambiente	Temperatura de cámara						Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Alcance (m)			
					+ 10 °C	+ 5 °C	0 °C											
HCH-NF-2048	2	H	MTZ28	35 °C 45 °C	7.250 6.010	6.070 5.050	5.040 4.100	3,1	10,1	2,68	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 3	240	30
HCH-NF-2054	2 ¹ / ₄	H	MTZ32	35 °C 45 °C	8.100 6.800	6.800 5.700	5.700 4.650	3,3	10,6	2,70	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 4	240	30
HCH-NF-2060	3	H	MTZ36	35 °C 45 °C	9.050 7.600	7.600 6.400	6.400 5.300	3,8	11,6	2,48	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 4	240	29
HCH-NF-2068	3 ¹ / ₂	H	MTZ40	35 °C 45 °C	9.900 8.300	8.400 7.000	7.000 5.800	4,2	12,6	2,33	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 4	240	29
HCH-NF-4086	4	H	MTZ50	35 °C 45 °C	13.200 11.000	11.000 9.150	9.100 7.540	5,7	17,1	2,71	2x Ø450	8.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	445	42
HCH-NF-4108	5	H	MTZ64	35 °C 45 °C	16.300 13.700	13.700 11.450	11.400 9.400	6,8	20,1	2,57	2x Ø450	8.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	445	39
HCH-NF-4136	6 ¹ / ₂	H	MTZ80	35 °C 45 °C	19.600 16.500	16.500 13.800	13.850 11.500	8,3	24,1	2,34	2x Ø450	8.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	450	38
HCH-NF-4160	8	H	MTZ100	35 °C 45 °C	23.400 19.800	19.700 16.500	16.400 13.600	9,4	28,4	2,44	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	465	44
HCH-SF-4160	8	Sc	SZ100	35 °C 45 °C	22.500 19.300	19.000 16.300	16.000 13.600	8,7	25,4	2,63	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 6	470	29
HCH-NF-5215	10	H	MTZ125	35 °C 45 °C	31.000 26.100	26.000 21.800	21.700 18.000	12,7	38,0	2,45	2x Ø630	13.000	3x Ø560	20.000	27	< 8	655	53
HCH-SF-5215	10	Sc	SZ120	35 °C 45 °C	29.700 25.400	25.150 21.400	21.200 17.900	12,3	40,0	2,52	2x Ø630	13.000	3x Ø560	20.000	27	< 8	660	41
HCH-NF-5271	13	H	MTZ160	35 °C 45 °C	37.000 31.200	31.300 26.200	26.200 21.800	15,7	47,0	2,21	2x Ø630	13.000	3x Ø560	20.000	27	< 9	660	52
HCH-SF-5271	13	Sc	SZ160	35 °C 45 °C	36.500 31.100	31.000 26.400	26.300 22.200	15,1	40,0	2,35	2x Ø630	13.000	3x Ø560	20.000	27	< 9	670	45
HCH-SF-5312	15	Sc	SZ185	35 °C 45 °C	40.200 34.300	34.300 29.200	29.200 24.600	16,9	46,0	2,25	2x Ø630	13.000	3x Ø560	20.000	27	< 10	705	45

Opcionales

- Estructura extensora a medida para montaje sobre muro.
- Recubrimiento anticorrosión de baterías.
- Protección contra caída de tensión y fallo de fase.

Esquema frigorífico serie HCH



* Las prestaciones nominales están referidas a las condiciones estándares de funcionamiento: temperatura de cámara de 0 °C y 95% HR, y temperatura exterior de 35 °C. Evaporadores dimensionados con un salto de temperatura DT1=5,0 K (±0,5 K). Condensadores dimensionados para un salto de temperatura DT1=10 K (±2K). C.O.P. del compresor en condiciones nominales.

Nivel sonoro máximo del condensador referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Tipo de compresor según la siguiente nomenclatura:

H = Compresor hermético alternativo
Sc = Compresor scroll.

CP: COMPRESOR
MV: MOTOVENTILADOR
EV: EVAPORADOR
CD: CONDENSADOR
FL: FILTRO
VS: VÁLVULA SOLENOIDE
AP: PRESOSTATO DE ALTA
BP: PRESOSTATO DE BAJA
VT: VARIADOR DE TENSIÓN
VF: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
RC: RESISTENCIA DE CÁRTER



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Descripción

Equipos para refrigeración de cámaras a temperatura negativa para la conservación de productos congelados.

Características especiales

- Desescarche por gas caliente y resistencia de desagüe.



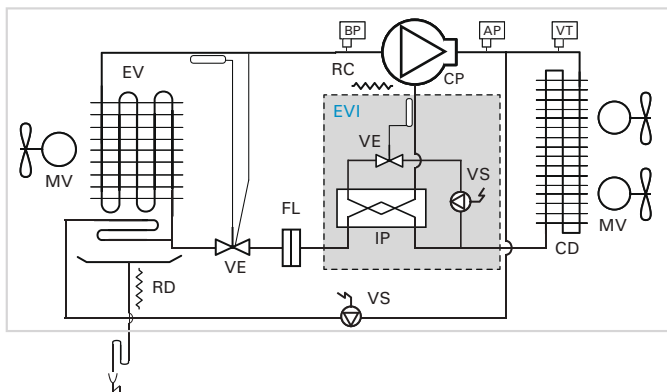
Tabla de características
400V-III-50 Hz, R-404A

Serie / modelo	Compresor			Potencia frigorífica (W)					Potencia absorb. nominal (kW)*	Intens. máxima absorb. (A)	COP*	Condensador		Evaporador			Carga R-404A (kg)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	CV	Tipo*	Modelo	Temp. ambiente	Temperatura de cámara							Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Ventilador Ø mm	Caudal (m3/h)	Alcance (m)				
					-15 °C	-20 °C	-25 °C	-30 °C												
1 compresor	BCH-NF-1096	3 1/2	H	NTZ96	35 °C 45 °C	4.365 3.480	3.460 2.610	2.575 1.705	1.655 965	2,9	12,2	1,45	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	250	40
	BCH-NF-1108	4 1/3	H	NTZ108	35 °C 45 °C	4.880 3.940	3.915 3.045	3.015 2.120	2.060 1.190	3,2	14,2	1,42	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	250	38
	BCH-NF-1136	5	H	NTZ136	35 °C 45 °C	5.560 4.500	4.500 3.540	3.520 2.620	2.580 1.560	4,2	16,4	1,20	Ø450	3.700	Ø450	3.800	25	< 2,5	250	33
	BCH-NF-2136	5	H	NTZ136	35 °C 45 °C	6.550 5.190	5.200 3.930	3.910 2.730	2.660 1.560	4,9	17,3	1,35	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 3	325	33
	BCH-SF-2131	4	Sc EVI	ZF13KVE	35 °C 45 °C	6.660 6.130	5.730 5.250	4.880 4.440	4.070 3.680	4,7	11,5	1,67	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 3	330	31
	BCH-NF-2215	7 1/2	H	NTZ215	35 °C 45 °C	8.360 6.690	6.770 5.250	5.280 3.820	3.820 2.350	6,6	25,3	1,22	Ø450	4.000	Ø560	7.500	27	< 4	355	40
	BCH-SF-2181	6	Sc EVI	ZF18KVE	35 °C 45 °C	8.700 8.300	7.610 7.310	6.640 6.430	5.760 5.640	6,1	16,2	1,63	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 4	335	32
	BCH-NF-2271	10	H	NTZ271	35 °C 45 °C	10.470 8.510	8.540 6.770	6.760 5.140	5.090 3.430	8,2	30,6	1,22	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 4	355	40
	BCH-SF-2241	7 1/2	Sc EVI	ZF24KVE	35 °C 45 °C	10.730 10.140	9.420 8.880	8.140 7.670	6.910 6.540	7,5	19,2	1,55	2x Ø450	6.500	Ø560	7.500	27	< 5	335	32
	BCH-SF-3331	10	Sc EVI	ZF33KVE	35 °C 45 °C	14.040 13.310	12.350 11.750	10.760 10.330	9.290 9.050	8,9	24,6	1,62	2x Ø450	7.400	2x Ø450	7.600	25	< 7	370	32
	BCH-SF-4401	13	Sc EVI	ZF40KVE	35 °C 45 °C	18.980 18.000	16.350 15.450	13.860 12.990	11.420 10.530	12,0	33,3	1,76	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 9	480	34
	BCH-SF-4481	15	Sc EVI	ZF48KVE	35 °C 45 °C	21.340 20.070	18.750 17.700	16.350 15.270	14.010 13.060	14,4	36,9	1,61	4x Ø450	13.000	2x Ø560	15.000	27	< 10	480	35
2 compresores	BCH-NF-5540	20	H	2x NTZ271	35 °C 45 °C	26.000 20.850	20.650 15.850	15.100 10.900	10.600 6.500	17,4	63,5	1,44	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	< 10	735	56
	BCH-SF-5662	20	Sc EVI	2x ZF33KVE	35 °C 45 °C	28.980 27.110	25.400 23.900	22.020 20.980	18.940 18.310	18,2	51,8	1,71	2x Ø630	15.500	2x Ø560	15.000	27	> 10	735	51
	BCH-SF-5802	26	Sc EVI	2x ZF40KVE	35 °C 45 °C	35.310 34.270	30.500 29.100	25.980 23.920	21.470 19.340	23,7	64,9	1,58	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	> 10	735	51
	BCH-SF-5962	30	Sc EVI	2x ZF48KVE	35 °C 42 °C*	38.930 37.990	34.500 33.500	30.160 29.310	26.020 25.320	28,9	72,1	1,41	2x Ø630	15.500	3x Ø560	20.000	27	> 10	745	52

Opcionales

- Estructura extensora a medida para montaje sobre muro.
- Recubrimiento anticorrosión de baterías.
- Protección contra caída de tensión y fallo de fase.
- Sistema de funcionamiento bitérmico (en equipos BCH-SF).

Esquema frigorífico serie BCH-SF



* Las prestaciones nominales están referidas a las condiciones de funcionamiento con temperatura de cámara de -20 °C y 85% HR, y temperatura exterior de 35 °C. Evaporadores dimensionados con un salto de temperatura DT1=6,5 K (±1,0 K). Condensadores dimensionados para un salto de temperatura DT1=10K (±2 K). C.O.P. del compresor en condiciones nominales.

Nivel sonoro máximo del condensador referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Tipo de compresor según la siguiente nomenclatura:

H= Compresor hermético alternativo.

Sc-EVI= Compresor scroll con sistema EVI de inyección de vapor.

* Modelo limitado a temperatura ambiente de 42 °C.

CP:	COMPRESOR	AP:	PRESOSTATO DE ALTA
MV:	MOTOVENTILADOR	BP:	PRESOSTATO DE BAJA
EV:	EVAPORADOR	VE:	VÁLVULA DE EXPANSIÓN
CD:	CONDENSADOR	RC:	RESISTENCIA DE CÁRTER
FL:	FILTRO	RD:	RESISTENCIA DE DESAGÜE
VS:	VÁLVULA SOLENOIDE		
IP:	INTERCAMBIADOR DE PLACAS		
VT:	VARIADOR DE TENSIÓN		



Adreça de validació:

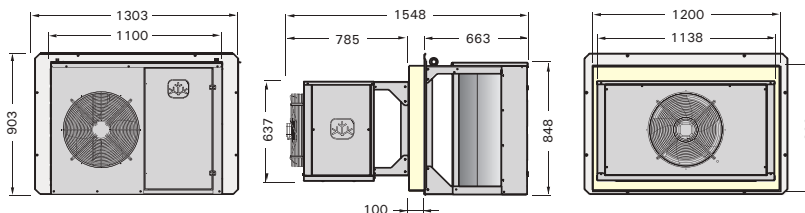
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

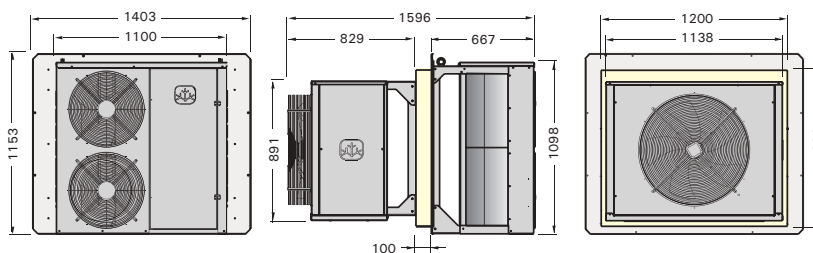
superblock

series ACH / MCH / HCH / BCH

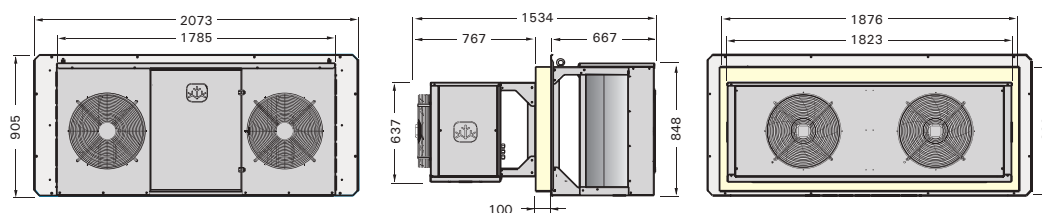
Dimensiones
serie 1



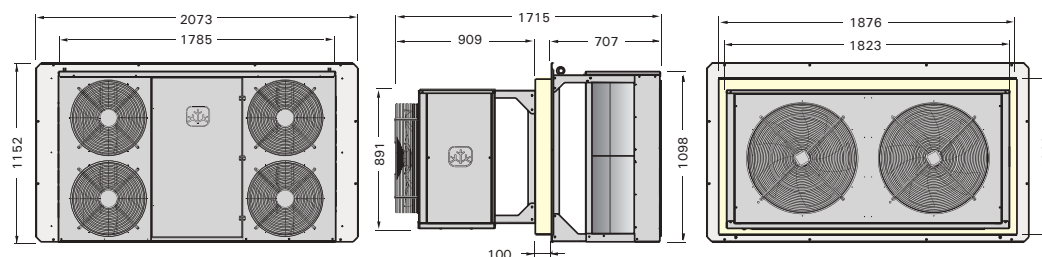
serie 2



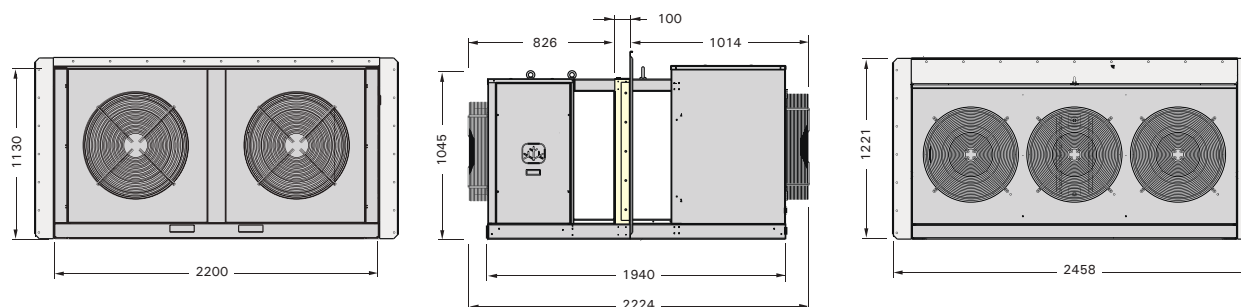
serie 3



serie 4



serie 5



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 96/135



Cálculo de Cámaras frigoríficas

Producto almacenado

Condiciones de almacenamiento:	0°C / HR 85%
Punto de congelación:	-1°C
Calor específico (MT/BT):	3.53 / 1.85 kJ/(kg·K)
Calor latente de congelación:	266.8 kJ/kg

Características de la cámara

Condiciones exteriores:	35°C / 22.5 °C TH
Volumen interior de la cámara:	194 m³
Dimensiones interiores:	9.5 m (largo) x 5.83 m (ancho) x 3.5 m (alto)
Espesor de aislamiento:	100 mm / suelo: 0 mm
Coefficiente de transmisión:	0.025 W/(m·K)

1. Carga de refrigeración del contenido

427770 kJ/día

- Rotación del producto:	4850 kg a 25°C cada 24 horas	427770 kJ/día
--------------------------	------------------------------	---------------

2. Ganancia de calor por transmisión

323186 kJ/día

- Paredes:	106.8 m² x 0.24 W/(m²·K) x 35 °C =	77449 kJ/día
- Techo:	56.9 m² x 0.24 W/(m²·K) x 35 °C =	40871 kJ/día
- Suelo:	56.9 m² x 1.17 W/(m²·K) x 35 °C =	201240 kJ/día
- Puerta:	5 m² x 0.24 W/(m²·K) x 35 °C =	3626 kJ/día

3. Ganancia de calor por renovación de aire

76385 kJ/día

- Renovación de aire:	5 renovaciones/día x 194 m³ x 78.7 kJ/m³
-----------------------	--

4. Ganancia de calor por cargas internas

103392 kJ/día

- Desescarche:	287 W
- Ventiladores:	1149 W

NECESIDADES FRIGORIFICAS TOTALES

930732 kJ/día

- Margen de cálculo:	+10 %
- Horas de funcionamiento del compresor:	20 h

Potencia frigorífica necesaria:

14220 W

EQUIPO SELECCIONADO:

MCH-NF 4160

Se ha tenido el máximo cuidado para garantizar la exactitud de este cálculo, pero no se acepta responsabilidad alguna por pérdidas o daños, que se produzcan como resultado de su uso. Versión.3.0 - ©JCC 2010



Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial					
	Espesor de aislamiento:	120 mm				
	Aislamiento del suelo:	no				
	Largo (interior):	5.78 m				
	Fondo (interior):	3,80 m				
	Alto (interior):	3,50 m				
	Volumen interior:	76.87 m³				
Aplicación	Conservación a temperatura positiva		Temperatura de cámara:	2,0 °C		
Tipo de producto	porcino en pilas		Temperatura de conservación:	2.0 °C		
	Humedad de conservación:	85 %	Punto de congelación:	-2.0 °C		
	Contenido en agua:	38 %	Calor específico:	2.1 kJ/kg·K		
	Calor de respiración:	0.0 kJ/kg	Calor específico congelado:	1.3 kJ/kg·K		
Carga de producto	Densidad de carga:	55 kg/m³	Carga total:	4228 kg		
	Tasa de rotación diaria:	60 %/24h	Rotación diaria:	2537 kg/24h		
	Temperatura de entrada:	16,0 °C				
Enfriamiento del producto	Forma del producto:	cilindro	Peso por pieza:	2,00 kg		
	Largo del producto:	500 mm	Espesor del producto:	304 mm		
	Densidad:	55 kg/m³	Conductividad:	0.3 W/m·K		
	Velocidad del aire:	0.1 m/s	Temperatura final en el centro del producto:	2,0 °C		
	Tiempo de enfriamiento:	24.00 h	Temperatura del aire:	2,0 °C		
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:	35 m		
	Temperatura ambiente:	38.0 °C	Humedad relativa ambiente:	50 %		
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	69.9 m²	espesor:	120 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	23.1 m²	espesor:	120 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	23.1 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	2.0 m²	espesor:	90 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta:	20,0 /24h	Renovaciones diarias:	5,0 /24h		
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ :	4,50 kgCO ₂ /24h	Concentración máxima admisible de CO ₂ :	2.00 %		
	Caudal de ventilación:	5 m³/h				
Resistencia de puerta	Potencia unitaria:	10 W/m	Perímetro:	6.8 m		
Desescarche	Tipo de desescarche:	eléctrico				
Ventiladores	Caudal de aire:	1537 m³/h	Potencia eléctrica:	0.217 kW		
Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:	24,0 h		Producto		
	Refrigeración del producto:	75293 kJ		Transmisión		
	Transmisión de calor:	149260 kJ		Ventilación		
	Renovación de aire:	42616 kJ		Cargas		
	Cargas térmicas:	143761 kJ				
	TOTAL:	410931 kJ				
	Tiempo de funcionamiento:	12,0 h				
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:	7769 W	Potencia frigorífica total:	9512 W		

⚠ Condensaciones superficiales: Podrán aparecer condensaciones superficiales en el perímetro de la cámara. Recomendamos incrementar el aislamiento del suelo.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial					
	Espesor de aislamiento:	120 mm				
	Aislamiento del suelo:	no				
	Largo (interior):	4,00 m				
	Fondo (interior):	3,80 m				
	Alto (interior):	3,50 m				
	Volumen interior:	53.20 m³				
Aplicación	Conservación a temperatura positiva		Temperatura de cámara:	0.0 °C		
Tipo de producto	porcino en pilas		Temperatura de conservación:	0.0 °C		
	Humedad de conservación:	85 %	Punto de congelación:	-2.0 °C		
	Contenido en agua:	38 %	Calor específico:	2.1 kJ/kg·K		
	Calor de respiración:	0.0 kJ/kg	Calor específico congelado:	1.3 kJ/kg·K		
Carga de producto	Densidad de carga:	55 kg/m³	Carga total:	2926 kg		
	Tasa de rotación diaria:	60 %/24h	Rotación diaria:	1756 kg/24h		
	Temperatura de entrada:	16,0 °C				
Enfriamiento del producto	Forma del producto:	placa	Peso por pieza:	0,50 kg		
	Largo del producto:	300 mm	Ancho del producto:	100 mm		
	Espesor del producto:	200 mm	Densidad:	55 kg/m³		
	Conductividad:	0.3 W/m·K	Velocidad del aire:	0.1 m/s		
	Temperatura final en el centro del producto:	2,0 °C	Tiempo de enfriamiento:	24.00 h		
	Temperatura del aire:	2,0 °C				
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:	35 m		
	Temperatura ambiente:	38.0 °C	Humedad relativa ambiente:	50 %		
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	57.2 m²	espesor:	120 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	16.2 m²	espesor:	120 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	16.2 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	2.0 m²	espesor:	90 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta:		20,0 /24h	Renovaciones diarias:	5,0 /24h	
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ :		4,50 kgCO ₂ /24h	Concentración máxima admisible de CO ₂ :	2.00 %	
	Caudal de ventilación:		5 m³/h			
Resistencia de puerta	Potencia unitaria:		10 W/m	Perímetro:	6.8 m	
Desescarche	Tipo de desescarche:		eléctrico			
Ventiladores	Caudal de aire:		1064 m³/h	Potencia eléctrica:	0.155 kW	
Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:		24,0 h		Producto	
	Refrigeración del producto:		52106 kJ		Transmisión	
	Transmisión de calor:		122022 kJ		Ventilación	
	Renovación de aire:		30908 kJ		Cargas	
	Cargas térmicas:		123033 kJ			
	TOTAL:		328069 kJ			
	Tiempo de funcionamiento:		12,0 h			
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:		6388 W	Potencia frigorífica total:	7594 W	

⚠ Condensaciones superficiales: Podrán aparecer condensaciones superficiales en el perímetro de la cámara. Recomendamos incrementar el aislamiento del suelo.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 99/135

Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial					
	Espesor de aislamiento:					120 mm
	Aislamiento del suelo:					no
	Largo (interior):					4,00 m
	Fondo (interior):					3,80 m
	Alto (interior):					3,50 m
	Volumen interior:					53.20 m³
Aplicación	Conservación a temperatura positiva		Temperatura de cámara:		0.0 °C	
Tipo de producto	porcino en pilas		Temperatura de conservación:		0.0 °C	
	Humedad de conservación:		85 %	Punto de congelación:		-2.0 °C
	Contenido en agua:		38 %	Calor específico:		2.1 kJ/kg·K
	Calor de respiración:		0.0 kJ/kg	Calor específico congelado:		1.3 kJ/kg·K
Carga de producto	Densidad de carga:		55 kg/m³	Carga total:		2926 kg
	Tasa de rotación diaria:		60 %/24h	Rotación diaria:		1756 kg/24h
	Temperatura de entrada:		16,0 °C			
Enfriamiento del producto	Forma del producto:		placa	Peso por pieza:		0,50 kg
	Largo del producto:		200 mm	Ancho del producto:		100 mm
	Espesor del producto:		455 mm	Densidad:		55 kg/m³
	Conductividad:		0.3 W/m·K	Velocidad del aire:		0.1 m/s
	Temperatura final en el centro del producto:		2,0 °C	Tiempo de enfriamiento:		24.00 h
	Temperatura del aire:		2,0 °C			
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:		35 m	
	Temperatura ambiente:		38.0 °C	Humedad relativa ambiente:		50 %
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	57.2 m²	espesor:	120 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	16.2 m²	espesor:	120 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	16.2 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área:	2.0 m²	espesor:	90 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta:		20,0 /24h	Renovaciones diarias:		5,0 /24h
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ :		4,50 kgCO ₂ /24h	Concentración máxima admisible de CO ₂ :		2.00 %
	Caudal de ventilación:		5 m³/h			
Resistencia de puerta	Potencia unitaria:		10 W/m	Perímetro:		6.8 m
Desescarche	Tipo de desescarche:		eléctrico			
Ventiladores	Caudal de aire:		1064 m³/h	Potencia eléctrica:		0.155 kW
Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:		24,0 h			Producto Transmisión Ventilación Cargas
	Refrigeración del producto:		52106 kJ			
	Transmisión de calor:		122022 kJ			
	Renovación de aire:		30908 kJ			
	Cargas térmicas:		123033 kJ			
	TOTAL:		328069 kJ			
	Tiempo de funcionamiento:		12,0 h			
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:		6388 W	Potencia frigorífica total:		7594 W

⚠ Condensaciones superficiales: Podrán aparecer condensaciones superficiales en el perímetro de la cámara. Recomendamos incrementar el aislamiento del suelo.



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 100/135

Cámara frigorífica

Tipo de cámara

Armario frigorífico modular	
Espesor de aislamiento:	100 mm
Aislamiento del suelo:	sí
Largo (interior):	6,70 m
Fondo (interior):	2,00 m
Alto (interior):	3,50 m
Volumen interior:	46.90 m³



Aplicación	Conservación a temperatura positiva	Temperatura de cámara:	0.0 °C
Tipo de producto	CARNE REFRIGERADA	Temperatura de conservación:	0.0 °C
	Humedad de conservación: 85 %	Punto de congelación:	-2.3 °C
	Contenido en agua: 60 %	Calor específico:	2.9 kJ/kg·K
	Calor de respiración: 0.0 kJ/kg	Calor específico congelado:	1.6 kJ/kg·K
Carga de producto	Densidad de carga: 250 kg/m³	Carga total:	11725 kg
	Tasa de rotación diaria: 10 %/24h	Rotación diaria:	1173 kg/24h
	Temperatura de entrada: 25.0 °C		
Emplazamiento	en interior de edificio	Altitud:	0 m
	Temperatura ambiente: 35.0 °C	Humedad relativa ambiente:	25 %
Aislamiento térmico	Pared: Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área: 64.1 m²	espesor: 100 mm
	Techo: Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área: 14.3 m²	espesor: 100 mm
	Suelo: Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área: 14.3 m²	espesor: 100 mm
	Puerta: Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]	área: 2.0 m²	espesor: 75 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta: 1803.7 /24h	Renovaciones diarias:	20.4 /24h
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ : 2,70 kgCO ₂ /24h	Concentración máxima admisible de CO ₂ :	2.00 %
	Caudal de ventilación: 3 m³/h		
Resistencia de puerta	Potencia unitaria: 10 W/m	Perímetro:	37.7 m
Desescarche	Tipo de desescarche: eléctrico		
Ventiladores	Caudal de aire: 938 m³/h	Potencia eléctrica:	0.138 kW
Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo: 24,0 h	 - Producto - Transmisión - Ventilación - Cargas	
	Refrigeración del producto: 107284 kJ		
	Transmisión de calor: 66536 kJ		
	Renovación de aire: 63009 kJ		
	Cargas térmicas: 149140 kJ		
	TOTAL: 385969 kJ		
	Tiempo de funcionamiento: 18.0 h		
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto: 4301 W	Potencia frigorífica total:	5956 W



Ficha técnica: MCH-NF-1060

Selección

Marca de equipos: INTARCON
Modelo de equipo: MCH-NF-1060
Descripción:

Equipo frigorífico compacto de temperatura positiva en construcción horizontal .



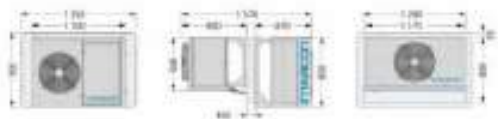
Condiciones de cálculo

Temperatura interior:	0.0 °C	Humedad relativa interior:	85.0 %
Temperatura ambiente:	35.0 °C	Altitud:	0 m

Prestaciones

Potencia frigorífica:	5720 W	Potencia absorbida:	3,35 kW
Intensidad nominal:	6,0 A	Intensidad máxima:	10,0 A
Caudal de aire evaporador:	4750 m³/h	Caudal de aire condensador:	3700 m³/h
Refrigerante:	R404A	Carga de refrigerante:	2,2 kg
Alimentación eléctrica:	400V.3.5l	Rendimiento COP total:	1,71 W/W

Dimensiones del condensador



Largo:	1550 mm	Ancho:	1350 mm
Alto:	900 mm	Peso:	262 kg
Nivel de presión sonora a 10m:	23 dB(A)		

Parámetros de Ecodiseño

Temperatura interior:	0 °C	Humedad relativa interior:	85.0 %
Consumo anual de electricidad (Q):	14404 kWh	Factor de rendimiento energético estacional (SEPR):	2,64

Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 32°C

Potencia de refrig. nominal (P _A):	6,19 kW	Potencia utilizada nominal (D _A):	3,29 kW
COP nominal (COP _A):	1,88		



Ficha técnica: MJB-NY-4430

Equipo seleccionado

Marca de evaporadores: INTARCON
Modelo de evaporador: MJB-NY-4430

Descripción:

Unidad evaporadora comercial de bajo perfil, para refrigeración a temperatura positiva, equipada con válvula de expansión termostática y válvula solenoide, diseñada para refrigerante HFC R134a o equivalente.



Condiciones de cálculo

Temperatura de cámara:	0.0 °C	Humedad relativa:	85 %
Refrigerante:	R134a	Temp. de líquido refrigerante:	30.0 °C
Temp. de evaporación (rocío):	-8.0 °C	Temp. media de evaporación:	-8.0 °C
Salto de temperatura DT1:	8.0 K	Salto medio de temperatura:	8.0 K
Sobrecalentamiento:	5.2 K	Altitud:	0 m
Tiempo de acumulación de escarcha:	1.0 h		

Prestaciones

Potencia frigorífica:	5494 W	Potencia frigorífica sensible:	4008 W
Caudal de aire:	3100 m³/h	Caudal de agua condensada:	1,89 l/h
Temp. de salida del aire:	-3,6 °C	Humedad relativa de salida:	98 %
Flujo másico de refrigerante:	0,035 kg/s		

Parámetros de funcionamiento

Temperatura de aleta:	-4,2 °C	Eficiencia de aleta:	77 %
Coefficiente de intercambio:	1098 W/K	Temperatura de expansión del refrigerante:	-7,0 °C
Deslizamiento en evaporación:	0,0 K		

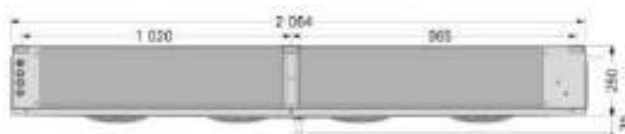
Características físicas

Paso de aleta:	6,0 mm	Superficie aleteada:	18,1 m²
Volumen interno:	5,2 l		

Características eléctricas

Alimentación:	230V.1	Potencia absorbida:	0,48 kW
Intensidad nominal:	2,6 A		

Dimensiones



Largo:	2020 mm	Ancho:	550 mm
Alto:	260 mm	Peso:	55 kg
Conexiones frigoríficas:	3/8"-7/8"		



Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial
Espesor de aislamiento:	100 mm
Aislamiento del suelo:	no
Largo (interior):	5,90 m
Fondo (interior):	4,70 m
Alto (interior):	3,50 m
Volumen interior:	97.06 m³

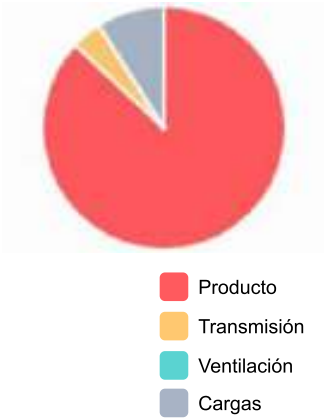


Aplicación	Oreo y maduración de producto		Temperatura de cámara:			12.0 °C	
Tipo de producto	GENERICO MEDIA TEMPERATURA		Temperatura de conservación:			12,0 °C	
	Humedad de conservación: 60 %		Punto de congelación:			-1.0 °C	
	Contenido en agua: 80 %		Calor específico:			3.6 kJ/kg·K	
	Calor de respiración: 0.0 kJ/kg		Calor específico congelado:			2.0 kJ/kg·K	
Carga de producto	Densidad de carga: 150 kg/m³		Carga total:			14558 kg	
	Tasa de rotación diaria: 10 %/24h		Rotación diaria:			1456 kg/24h	
	Temperatura de entrada: 15,0 °C						
Secado del producto	Pérdida de peso: 20 %		Tiempo de secado:			10 d	
	Extracción de humedad: 291,17 kg/día		Factor de bypass:			0,80	
	Velocidad frontal de aire: 0,10 m/s		Area de barrido:			18.9 m2	
	Caudal de aire: 6797 m³/h						
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:			0 m	
	Temperatura ambiente: 30,0 °C		Humedad relativa ambiente:			60 %	
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	76.7 m²	espesor:	100 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	28.8 m²	espesor:	100 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	28.8 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	2.0 m²	espesor:	75 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta: 90.2 /24h		Renovaciones diarias:			7.1 /24h	
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ : 3,60 kgCO ₂ /24h		Concentración máxima admisible de CO ₂ :			2.00 %	
	Caudal de ventilación: 4 m³/h						
Resistencia de puerta	Potencia unitaria: 10 W/m		Perímetro:			5.2 m	
Desescarche	Tipo de desescarche: eléctrico						
Ventiladores	Caudal de aire: 6797 m³/h		Potencia eléctrica:			0.852 kW	



Necesidades frigoríficas

Periodo de cálculo:	24,0 h
Refrigeración del producto:	2082189 kJ
Transmisión de calor:	92411 kJ
Renovación de aire:	5021 kJ
Cargas térmicas:	220211 kJ
TOTAL:	2399832 kJ
Tiempo de funcionamiento:	18.0 h



Potencia frigorífica necesaria

Potencia frigorífica para conservación del producto:	4902 W
--	--------

Potencia frigorífica total: 37034 W

Potencia calorífica

Potencia calorífica de postcalentamiento:	33636 W
---	---------



Cámara frigorífica

Tipo de cámara	Cámara industrial
Espesor de aislamiento:	100 mm
Aislamiento del suelo:	no
Largo (interior):	15,50 m
Fondo (interior):	5,30 m
Alto (interior):	2,50 m
Volumen interior:	205.37 m³

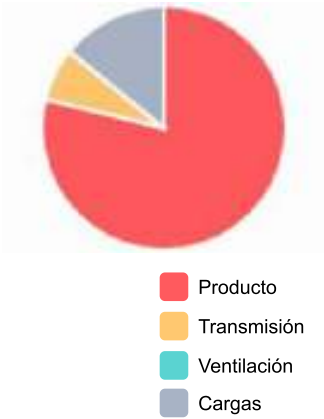


Aplicación	Oreo y maduración de producto		Temperatura de cámara:			12.0 °C	
Tipo de producto	GENERICO MEDIA TEMPERATURA		Temperatura de conservación:			12,0 °C	
	Humedad de conservación: 60 %		Punto de congelación:			-1.0 °C	
	Contenido en agua: 80 %		Calor específico:			3.6 kJ/kg·K	
	Calor de respiración: 0.0 kJ/kg		Calor específico congelado:			2.0 kJ/kg·K	
Carga de producto	Densidad de carga: 150 kg/m³		Carga total:			30806 kg	
	Tasa de rotación diaria: 8 %/24h		Rotación diaria:			2464 kg/24h	
	Temperatura de entrada: 15,0 °C						
Secado del producto	Pérdida de peso: 20 %		Tiempo de secado:			50 d	
	Extracción de humedad: 123,22 kg/día		Factor de bypass:			0,80	
	Velocidad frontal de aire: 0,10 m/s		Area de barrido:			46.5 m2	
	Caudal de aire: 16740 m³/h						
Emplazamiento	en interior de edificio		Altitud:			0 m	
	Temperatura ambiente: 30,0 °C		Humedad relativa ambiente:			60 %	
Aislamiento térmico	Pared:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	107.1 m²	espesor:	100 mm
	Techo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	84.2 m²	espesor:	100 mm
	Suelo:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	84.2 m²	espesor:	0 mm
	Puerta:	Poliuretano inyectado [0.025 W/mK]		área:	8.0 m²	espesor:	75 mm
Ventilación natural	Aperturas diarias de puerta: 26.5 /24h		Renovaciones diarias:			4.9 /24h	
Atmósfera controlada	Producción natural de CO ₂ : 3,60 kgCO ₂ /24h		Concentración máxima admisible de CO ₂ :			2.00 %	
	Caudal de ventilación: 4 m³/h						
Resistencia de puerta	Potencia unitaria: 10 W/m		Perímetro:			9.0 m	
Desescarche	Tipo de desescarche: eléctrico						
Ventiladores	Caudal de aire: 16740 m³/h		Potencia eléctrica:			1.964 kW	



Necesidades frigoríficas

Periodo de cálculo:	24,0 h
Refrigeración del producto:	2028967 kJ
Transmisión de calor:	194190 kJ
Renovación de aire:	7304 kJ
Cargas térmicas:	373713 kJ
TOTAL:	2604174 kJ
Tiempo de funcionamiento:	18.0 h



Potencia frigorífica necesaria

Potencia frigorífica para conservación del producto:	8877 W
--	--------

Potencia frigorífica total: 40188 W

Potencia calorífica

Potencia calorífica de postcalentamiento:	34420 W
---	---------



Ficha técnica: ACH-NF-5320

Selección

Marca de equipos: INTARCON
Modelo de equipo: ACH-NF-5320
Descripción:

Equipo frigorífico compacto de alta temperatura en construcción horizontal .



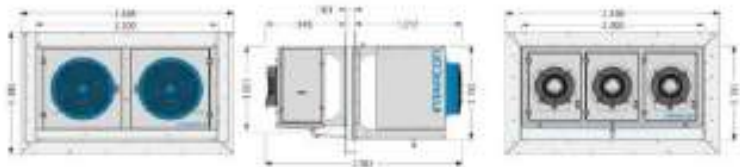
Condiciones de cálculo

Temperatura interior:	12.0 °C	Humedad relativa interior:	60.0 %
Temperatura ambiente:	35.0 °C	Altitud:	0 m

Prestaciones

Potencia frigorífica:	42690 W	Potencia absorbida:	19,10 kW
Intensidad nominal:	34,5 A	Intensidad máxima:	49,0 A
Caudal de aire evaporador:	14000 m³/h	Caudal de aire condensador:	15500 m³/h
Refrigerante:	R404A	Carga de refrigerante:	14,5 kg
Alimentación eléctrica:	400V.3.5l	Rendimiento COP total:	2,24 W/W

Dimensiones del condensador



Largo:	2200 mm	Ancho:	2224 mm
Alto:	1130 mm	Peso:	799 kg
Nivel de presión sonora a 10m:	40 dB(A)		

Parámetros de Ecodiseño

Temperatura interior:	12 °C	Humedad relativa interior:	60.0 %
Consumo anual de electricidad (Q):	54783 kWh	Factor de rendimiento energético estacional (SEPR):	4,57

Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 32°C

Potencia de refrig. nominal (P _A):	40,70 kW	Potencia utilizada nominal (D _A):	17,08 kW
COP nominal (COP _A):	2,38		



Ficha técnica: MDV-TY-80401

Selección

Marca de equipos: INTARCON
Modelo de equipo: MDV-TY-80401
Descripción:
Unidad condensadora para refrigeración a temperatura positiva, en construcción vertical, con compresor semihermético alternativo, con condensador axial.
Modelo de compresor: 6MU-40X
Refrigerante: R134a



Condiciones de cálculo

Temp. de evaporación (rocío):	-10.0 °C	Presión de evaporación (rel):	101 kPa
Sobrecalentamiento:	10.0 K	Temperatura de aspiración:	0.0 °C
Temperatura ambiente:	35.0 °C	Altitud:	0 m

Prestaciones

Potencia frigorífica:	44914 W	Potencia absorbida:	22,03 kW
Intensidad nominal:	39,8 A	Intensidad máxima:	81,0 A
Caudal de aire condensador:	20000 m³/h	Alimentación eléctrica:	400V.3.5f
Rendimiento COP total:	2,04 W/W	Deslizamiento en condensación:	0,0 K

Parámetros de funcionamiento

Temp. media de condensación:	45,8 °C	Temperatura de descarga:	82,6 °C
Temperatura de líquido subenfriado:	42,3 °C	Caudal de refrigerante:	0,318 kg/s

Dimensiones del condensador



Largo:	2200 mm	Ancho:	850 mm
Alto:	2050 mm	Peso:	559 kg
Conexiones frigoríficas:	3/4"-2 5/8"	Nivel de presión sonora a 10m:	43 dB(A)

Parámetros de Ecodiseño

Temperatura de evaporación (t):	-10 °C	Condiciones de cálculo:	EN13215 RGT=20°C
Consumo anual de electricidad (Q):	99252 kWh	Factor de rendimiento energético estacional (SEPR):	3,04

 Según el reglamento (UE) 2015/1095 relativo a los requisitos de Ecodiseño, el coeficiente de eficiencia energética estacional SEPR para las unidades condensadoras a temperatura positiva de potencia frigorífica de 20 a 50kW, no será inferior a 2.65.



Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 32°C	Potencia de refriger. nominal (P_A):	49,02 kW		
	COP nominal (COP_A):	2,26	Potencia utilizada nominal (D_A):	21,67 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 25°C	Potencia de refriger. declarada (P_B):	52,49 kW		
	COP declarado (COP_B):	2,68	Potencia utilizada declarada (D_B):	19,61 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 15°C	Potencia de refriger. declarada (P_C):	56,44 kW		
	COP declarado (COP_C):	3,19	Potencia utilizada declarada (D_C):	17,67 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 5°C	Potencia de refriger. declarada (P_D):	62,44 kW		
	COP declarado (COP_D):	3,98	Potencia utilizada declarada (D_D):	15,69 kW
Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 43°C	Potencia de refrigeración (P_3):	41,40 kW		
	COP (COP_3):	1,80	Potencia utilizada (D_3):	22,99 kW
Otros elementos	Control de la potencia:	fija	Coeficiente de degradación para potencia fija y gradual:	0,25
	Datos de contacto:			
	INTARCON S.L. Apdo.410, 14900 Lucena (SPAIN)			
	Tel:+34.957.509.293, www.intarcon.es			

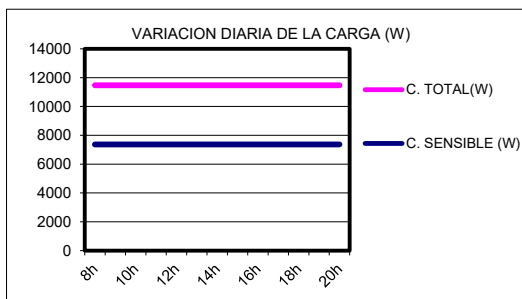




CALCULO DE CARGAS FRIGORIFICAS

#####

LOCAL:		1	SUPERFICIE(m²)		80	Nº PERSONAS		4	
CLIENTE:		COOP PAGESA POLLENÇA							
PROYECTO:		CARNICA							
PROVINCIA:		P. DE MALLORCA							
HORA SOLAR		8					K (Kcal/ h °C m²)	(kg/m³)	TIPO
				TECHO		0,5		300	BAJO LOCAL
		°C,%HR	ENTALPIA	PARED EXT.		0,7		300	
TEMPERATURA EXTERIOR		28	16,0	TABIQUE		1,13			
HUMEDAD RELATIVA. EXT.		63		SUELO		1,7			
TEMPERATURA INTERIOR		20	9,5	VENTANAS		2,7			
HUMEDAD RELATIVA.INTER		52		FACTOR DE SOMBRA		SIN PERSIANA		C. DOBLE	0,8
AIRE EXTERIOR (s/ RITE)		Almacenes		216	m3/h				
			DATO	K, R	dT	W LATENTES		W SENSIBLES	
RADIACION	m² VENTANAS	N	0,00	32				0	
		NE	0,00	284				0	
		E	0,00	444				0	
		SE	0,00	322				0	
		S	0,00	35				0	
		SO	0,00	32				0	
		O	0,00	32				0	
		NO	0,00	32				0	
		H	0,00	341				0	
		Sombra	0,00					0	
TRANSMISION	m² VENTANAS	N	0,00	2,7	8			0	
		NE	0,00	2,7	8			0	
		E	0,00	2,7	8			0	
		SE	0,00	2,7	8			0	
		S	0,00	2,7	8			0	
		SO	0,00	2,7	8			0	
		O	0,00	2,7	8			0	
		NO	0,00	2,7	8			0	
		H	0,00	2,7	8			0	
			Sombra	0,00	2,7	8			0
	m² PARED EXTERIOR	N	0,00	0,70	-1			0	
		NE	0,00	0,70	0			0	
		E	0,00	0,70	2			0	
		SE	0,00	0,70	2			0	
		S	0,00	0,70	-1			0	
		SO	0,00	0,70	2			0	
		O	0,00	0,70	2			0	
		NO	0,00	0,70	-1			0	
				Sombra	0,00	0,7	8		
	m² TECHO		BAJO LOCAL	80,00	0,50	4,0			186
m² TABIQUE INTERIORES			120,00	1,13	4,0			631	
m² SUELO			80,00	1,70	4,0			633	
C. INT.	Nº PERSONAS	BAJA ACTIVIDAD	4				140	270	
	W ILUMINACION	FLUORESCENTE	800					1.000	
	W APARATOS ELECTRICOS		3.000					3.000	
	W CARGA LATENTE		0				0		
A. E.	m³/h INFILTRACIONES		400,00				2.574	1.072	
	m³/h AIRE EXTERIOR		216,00				1.390	579	
							4.103	7.369	
(W)									
CARGA TOTAL (W)							11.472		



LA CARGA PUNTA SE PRODUCE A LAS			8	h
	C. SENSIBLE (W)	C. TOTAL (W)		
8h	7.369	11472		
9h	7.369	11472		
10h	7.369	11472		
11h	7.369	11472		
12h	7.369	11472		
13h	7.369	11472		
14h	7.369	11472		
15h	7.369	11472		
16h	7.369	11472		
17h	7.369	11472		
18h	7.369	11472		
19h	7.369	11472		
20h	7.369	11472		

VERSION 1.1



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

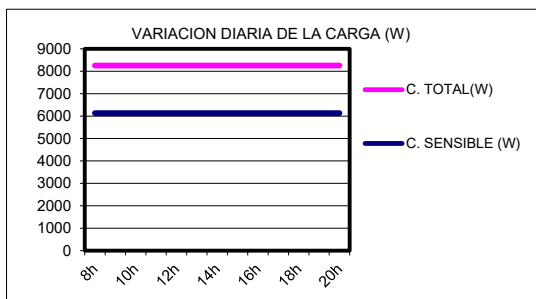
Pàgina 111/135



CALCULO DE CARGAS FRIGORIFICAS

#####

LOCAL:		1	SUPERFICIE(m ²)		40	Nº PERSONAS		4	
CLIENTE:		COOP PAGESA POLLENÇA							
PROYECTO:		CARNICA							
PROVINCIA:		P. DE MALLORCA							
HORA SOLAR		8					K (Kcal/ h °C m ²)	(kg/m ³)	TIPO
				TECHO		0,5		300	BAJO LOCAL
		°C,%HR	ENTALPIA	PARED EXT.		0,7		300	
TEMPERATURA EXTERIOR		28	16,0	TABIQUES		1,13			
HUMEDAD RELATIVA. EXT.		63		SUELO		1,7			
TEMPERATURA INTERIOR		20	9,5	VENTANAS		2,7			
HUMEDAD RELATIVA.INTER		52		FACTOR DE SOMBRA		SIN PERSIANA		C. DOBLE	0,8
AIRE EXTERIOR (s/ RITE)		Almacenes		108	m3/h				
			DATO	K, R	dT	W LATENTES		W SENSIBLES	
RADIACION	m ² VENTANAS	N	0,00	32				0	
		NE	0,00	284		0			
		E	0,00	444		0			
		SE	0,00	322		0			
		S	0,00	35		0			
		SO	0,00	32		0			
		O	0,00	32		631			
		NO	0,00	32		0			
		H	0,00	341		0			
		Sombra	0,00						
TRANSMISION	m ² VENTANAS	N	0,00	2,7	8			0	
		NE	0,00	2,7	8	0			
		E	0,00	2,7	8	0			
		SE	0,00	2,7	8	0			
		S	0,00	2,7	8	0			
		SO	0,00	2,7	8	0			
		O	0,00	2,7	8	0			
		NO	0,00	2,7	8	0			
		H	0,00	2,7	8	0			
		Sombra	0,00	2,7	8	0			
	m ² PARED EXTERIOR	N	0,00	0,70	-1	0			
		NE	0,00	0,70	0	0			
		E	0,00	0,70	2	0			
		SE	0,00	0,70	2	0			
		S	0,00	0,70	-1	0			
		SO	0,00	0,70	2	0			
		O	0,00	0,70	2	0			
		NO	0,00	0,70	-1	0			
		Sombra	0,00	0,7	8	0			
		m ² TECHO	BAJO LOCAL	40,00	0,50	4,0	93		
	m ² TABIQUES INTERIORES		120,00	1,13	4,0	631			
	m ² SUELO		40,00	1,70	4,0	316			
	Nº PERSONAS		BAJA ACTIVIDAD	4			140	270	
W ILUMINACION		FLUORESCENTE	800				1.000		
W APARATOS ELECTRICOS		3.000				3.000			
W CARGA LATENTE		0			0				
m ³ /h INFILTRACIONES		200,00			1.287	536			
m ³ /h AIRE EXTERIOR		108,00			695	289			
					(W)	2.121	6.135		
CARGA TOTAL (W)						8.256			



LA CARGA PUNTA SE PRODUCE A LAS			8	h
	C. SENSIBLE (W)	C. TOTAL (W)		
8h	6.135	8256		
9h	6.135	8256		
10h	6.135	8256		
11h	6.135	8256		
12h	6.135	8256		
13h	6.135	8256		
14h	6.135	8256		
15h	6.135	8256		
16h	6.135	8256		
17h	6.135	8256		
18h	6.135	8256		
19h	6.135	8256		
20h	6.135	8256		

VERSION 1.1



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 112/135



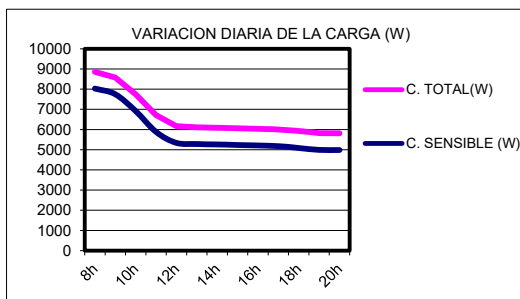
CALCULO DE CARGAS FRIGORIFICAS

#####

LOCAL:	1	SUPERFICIE(m²)	16	Nº PERSONAS	1	
CLIENTE:	COOP PAGESA POLLENÇA					
PROYECTO:	CARNICA					
PROVINCIA:	P. DE MALLORCA					
HORA SOLAR	8			K (Kcal/ h °C m²)	(kg/m³)	TIPO
			TECHO	0,5	300	BAJO LOCAL
	°C,%HR	ENTALPIA	PARED EXT.	0,7	300	
TEMPERATURA EXTERIOR	28	16,0	TABIQUE	1,13		
HUMEDAD RELATIVA. EXT.	63		SUELO	1,7		
TEMPERATURA INTERIOR	20	9,5	VENTANAS	2,7		
HUMEDAD RELATIVA.INTER	52		FACTOR DE SOMBRA	SIN PERSIANA	C. DOBLE	0,8
AIRE EXTERIOR (s/ RITE)	Almacenes		43,2	m3/h		

		DATO	K, R	dT	W LATENTES	W SENSIBLES
RADIACION	m ² VENTANAS	N	0,00	32		0
		NE	0,00	284		0
		E	6,00	444		2.478
		SE	0,00	322		0
		S	0,00	35		0
		SO	0,00	32		0
		O	0,00	32		0
		NO	0,00	32		0
		H	0,00	341		0
		Sombra	0,00			
TRANSMISION	m ² VENTANAS	N	0,00	2,7	8	0
		NE	0,00	2,7	8	0
		E	6,00	2,7	8	151
		SE	0,00	2,7	8	0
		S	0,00	2,7	8	0
		SO	0,00	2,7	8	0
		O	0,00	2,7	8	0
		NO	0,00	2,7	8	0
		H	0,00	2,7	8	0
		Sombra	0,00	2,7	8	0
	m ² PARED EXTERIOR	N	0,00	0,70	-1	0
		NE	0,00	0,70	0	0
		E	10,00	0,70	2	12
		SE	0,00	0,70	2	0
		S	0,00	0,70	-1	0
		SO	0,00	0,70	2	0
		O	0,00	0,70	2	0
		NO	0,00	0,70	-1	0
		Sombra	0,00	0,7	8	0
	m ² TECHO	BAJO LOCAL	16,00	0,50	4,0	37
	m ² TABIQUE INTERIORES		40,00	1,13	4,0	210
	m ² SUELO		16,00	1,70	4,0	127
C. INT.	Nº PERSONAS	BAJA ACTIVIDAD	1		35	67
	W ILUMINACION	FLUORESCENTE	800			1.000
	W APARATOS ELECTRICOS		3.000			3.000
	W CARGA LATENTE		0		0	
A. E.	m ³ /h INFILTRACIONES		80,00		515	214
	m ³ /h AIRE EXTERIOR		43,20		278	116
(W)					828	7.413
CARGA TOTAL (W)					8.240	

LA CARGA PUNTA SE PRODUCE A LAS 8 h



	C. SENSIBLE (W)	C. TOTAL(W)
8h	8.032	8860
9h	7.751	8578
10h	6.919	7747
11h	5.884	6711
12h	5.339	6167
13h	5.286	6113
14h	5.263	6091
15h	5.237	6065
16h	5.212	6040
17h	5.181	6009
18h	5.089	5916
19h	4.993	5821
20h	4.989	5816

VERSION 1.1



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 113/135



CALCULO DE CARGAS FRIGORIFICAS

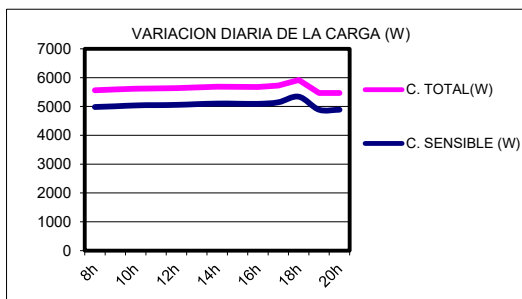
#####

LOCAL:	1	SUPERFICIE(m²)	11	Nº PERSONAS	1	
CLIENTE:	COOP PAGESA POLLENÇA					
PROYECTO:	CARNICA					
PROVINCIA:	P. DE MALLORCA					
HORA SOLAR	18			K (Kcal/ h °C m²)	(kg/m³)	TIPO
			TECHO	0,5	300	BAJO LOCAL
	°C,%HR	ENTALPIA	PARED EXT.	0,7	300	
TEMPERATURA EXTERIOR	28	16,0	TABIQUE	1,13		
HUMEDAD RELATIVA. EXT.	63		SUELO	1,7		
TEMPERATURA INTERIOR	20	9,5	VENTANAS	2,7		
HUMEDAD RELATIVA.INTER	52		FACTOR DE SOMBRA	SIN PERSIANA	C. DOBLE	0,8
AIRE EXTERIOR (s/ RITE)	Almacenes		29,7	m3/h		

		DATO	K, R	dT	W LATENTES	W SENSIBLES
RADIACION	m ² VENTANAS	N	6,00	65		363
		NE	0,00	13		0
		E	0,00	13		0
		SE	0,00	13		0
		S	0,00	13		0
		SO	0,00	146		0
		O	0,00	320		0
		NO	0,00	287		0
		H	0,00	65		0
		Sombra	0,00			
TRANSMISION	m ² VENTANAS	N	6,00	2,7	8	151
		NE	0,00	2,7	8	0
		E	0,00	2,7	8	0
		SE	0,00	2,7	8	0
		S	0,00	2,7	8	0
		SO	0,00	2,7	8	0
		O	0,00	2,7	8	0
		NO	0,00	2,7	8	0
		H	0,00	2,7	8	0
		Sombra	0,00	2,7	8	0
	m ² PARED EXTERIOR	N	18,00	0,70	8	120
		NE	0,00	0,70	9	0
		E	0,00	0,70	9	0
		SE	0,00	0,70	9	0
		S	0,00	0,70	13	0
		SO	0,00	0,70	22	0
		O	0,00	0,70	24	0
		NO	0,00	0,70	18	0
		Sombra	0,00	0,7	8	0
	m ² TECHO	BAJO LOCAL	11,00	0,50	4,0	26
	m ² TABIQUE INTERIORES		40,00	1,13	4,0	210
	m ² SUELO		11,00	1,70	4,0	87
C. INT.	Nº PERSONAS	BAJA ACTIVIDAD	1		35	67
	W ILUMINACION	FLUORESCENTE	800			1.000
	W APARATOS ELECTRICOS		3.000			3.000
	W CARGA LATENTE		0		0	
A. E.	m ³ /h INFILTRACIONES		55,00		354	147
	m ³ /h AIRE EXTERIOR		29,70		191	80
					580	5.251
CARGA TOTAL (W)						5.831

LA CARGA PUNTA SE PRODUCE A LAS

18 h



	C. SENSIBLE (W)	C. TOTAL (W)
8h	4.981	5561
9h	5.009	5589
10h	5.039	5619
11h	5.048	5627
12h	5.055	5635
13h	5.080	5660
14h	5.103	5683
15h	5.098	5678
16h	5.094	5673
17h	5.144	5724
18h	5.341	5921
19h	4.888	5468
20h	4.888	5468

VERSION 1.1



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

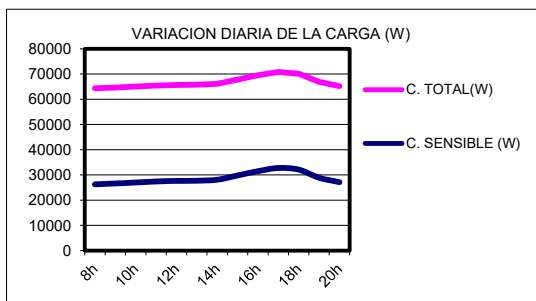
Página 114/135



CALCULO DE CARGAS FRIGORIFICAS

#####

LOCAL:	1	SUPERFICIE(m ²)	118	Nº PERSONAS	8	
CLIENTE:	COOP PAGESA POLLENÇA					
PROYECTO:	CARNICA					
PROVINCIA:	P. DE MALLORCA					
HORA SOLAR	17			K (Kcal/ h °C m ²)	(kg/m ³)	TIPO
			TECHO	0,5	300	BAJO LOCAL
	°C,%HR	ENTALPIA	PARED EXT.	0,7	300	
TEMPERATURA EXTERIOR	28	16,0	TABIQUES	1,13		
HUMEDAD RELATIVA. EXT.	63		SUELO	1,7		
TEMPERATURA INTERIOR	20	10,2	VENTANAS	2,7		
HUMEDAD RELATIVA.INTER	60		FACTOR DE SOMBRA	PERSIANA EXT	C. DOBLE	0,12
AIRE EXTERIOR (s/ RITE)	Vestibulos		6372	m3/h		
RADIACION	m ² VENTANAS	N	4,80	38		25
		NE	0,00	27		0
		E	0,00	27		0
		SE	0,00	27		0
		S	4,80	27		18
		SO	0,00	260		0
		O	0,00	436		0
		NO	14,88	344		714
		H	0,00	198		0
		Sombra	0,00			
TRANSMISION	m ² VENTANAS	N	4,80	2,7	8	121
		NE	0,00	2,7	8	0
		E	0,00	2,7	8	0
		SE	0,00	2,7	8	0
		S	4,80	2,7	8	121
		SO	0,00	2,7	8	0
		O	0,00	2,7	8	0
		NO	14,88	2,7	8	374
		H	0,00	2,7	8	0
		Sombra	0,00	2,7	8	0
	m ² PARED EXTERIOR	N	15,20	0,70	8	94
		NE	0,00	0,70	9	0
		E	0,00	0,70	9	0
		SE	0,00	0,70	10	0
		S	15,20	0,70	14	177
		SO	0,00	0,70	21	0
		O	0,00	0,70	20	0
		NO	69,12	0,70	13	743
		Sombra	0,00	0,7	8	0
		m ² TECHO	BAJO LOCAL	118,00	0,50	4,0
	m ² TABIQUES INTERIORES		84,00	1,13	4,0	441
	m ² SUELO		118,00	1,70	4,0	933
	C. INT.	Nº PERSONAS	BAJA ACTIVIDAD	8		279
W ILUMINACION		FLUORESCENTE	800			1.000
W APARATOS ELECTRICOS		3.000			3.000	
W CARGA LATENTE		0		0		
A. E.	m ³ /h INFILTRACIONES		590,00		3.198	1.581
	m ³ /h AIRE EXTERIOR		6.372,00		34.539	17.071
				(W)	38.016	27.226
CARGA TOTAL (W)					65.242	



LA CARGA PUNTA SE PRODUCE A LAS 17 h		
	C. SENSIBLE (W)	C. TOTAL (W)
8h	26.326	64342
9h	26.630	64647
10h	27.021	65037
11h	27.437	65453
12h	27.635	65651
13h	27.739	65755
14h	28.117	66133
15h	29.796	67812
16h	31.487	69504
17h	32.783	70799
18h	32.137	70154
19h	28.897	66913
20h	27.176	65192

VERSION 1.1



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Página 115/135

Ficha técnica: MDV-TY-60131

Selección

Marca de equipos: INTARCON
 Modelo de equipo: MDV-TY-60131
 Descripción:
 Unidad condensadora para refrigeración a temperatura positiva, en construcción vertical, con compresor semihermético alternativo, con condensador axial.
 Modelo de compresor: 4MF-13X
 Refrigerante: R134a



Condiciones de cálculo

Temp. de evaporación (rocío):	-10.0 °C	Presión de evaporación (rel):	101 kPa
Sobrecalentamiento:	10.0 K	Temperatura de aspiración:	0.0 °C
Temperatura ambiente:	35.0 °C	Altitud:	0 m

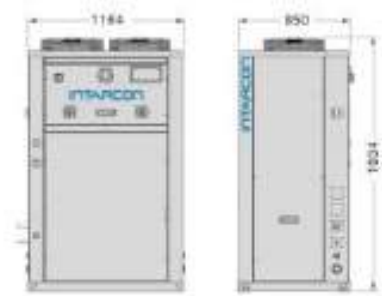
Prestaciones

Potencia frigorífica:	18540 W	Potencia absorbida:	8,54 kW
Intensidad nominal:	15,4 A	Intensidad máxima:	36,0 A
Caudal de aire condensador:	9600 m³/h	Alimentación eléctrica:	400V.3.5f
Rendimiento COP total:	2,17 W/W	Deslizamiento en condensación:	0,0 K

Parámetros de funcionamiento

Temp. media de condensación:	44,0 °C	Temperatura de descarga:	79,5 °C
Temperatura de líquido subenfriado:	40,6 °C	Caudal de refrigerante:	0,129 kg/s

Dimensiones del condensador



Largo:	1095 mm	Ancho:	850 mm
Alto:	1935 mm	Peso:	367 kg
Conexiones frigoríficas:	1/2"-1 5/8"	Nivel de presión sonora a 10m:	36 dB(A)

Parámetros de Ecodiseño

Temperatura de evaporación (t):	-10 °C	Condiciones de cálculo:	EN13215 RGT=20°C
Consumo anual de electricidad (Q):	36676 kWh	Factor de rendimiento energético estacional (SEPR):	3,36

 Según el reglamento (UE) 2015/1095 relativo a los requisitos de Ecodiseño, el coeficiente de eficiencia energética estacional SEPR para las unidades condensadoras a temperatura positiva de potencia frigorífica de 20 a 50kW, no será inferior a **2.65**.



Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 32°C	Potencia de refrig. nominal (P_A):	20,03 kW		
	COP nominal (COP_A):	2,45	Potencia utilizada nominal (D_A):	8,19 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 25°C	Potencia de refrig. declarada (P_B):	21,40 kW		
	COP declarado (COP_B):	2,89	Potencia utilizada declarada (D_B):	7,41 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 15°C	Potencia de refrig. declarada (P_C):	23,21 kW		
	COP declarado (COP_C):	3,47	Potencia utilizada declarada (D_C):	6,68 kW
Parámetros a carga parcial y temp. ambiente de 5°C	Potencia de refrig. declarada (P_D):	26,03 kW		
	COP declarado (COP_D):	4,55	Potencia utilizada declarada (D_D):	5,72 kW
Parámetros a plena carga y temp. ambiente de 43°C	Potencia de refrigeración (P_3):	17,00 kW		
	COP (COP_3):	1,91	Potencia utilizada (D_3):	8,91 kW
Otros elementos	Control de la potencia:	fija	Coeficiente de degradación para potencia fija y gradual:	0,25
	Datos de contacto:			
	INTARCON S.L. Apdo.410, 14900 Lucena (SPAIN)			
	Tel:+34.957.509.293, www.intarcon.es			



Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:	24,0	h			
	Refrigeración del producto:	189737	kJ			
	Transmisión de calor:	279505	kJ			
	Renovación de aire:	107392	kJ			
	Cargas térmicas:	258748	kJ			
	TOTAL:	835383	kJ			
				Tiempo de funcionamiento:	12,0	h
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:	14945	W	Potencia frigorífica total:	19338	W



Cámara frigorífica

Inicio

Producto

Cámara

Ventilación

Cargas

Resultados

imprimir

reiniciar

Necesidades frigoríficas

Periodo de cálculo:

24,0

h

Refrigeración del producto:

75293

kJ

Transmisión de calor:

149260

kJ

Renovación de aire:

42616

kJ

Cargas térmicas:

143761

kJ

TOTAL:

410931

kJ

Producto

Transmisión

Ventilación

Cargas

Tiempo de funcionamiento:

12,0

h

Potencia frigorífica necesaria

Potencia frigorífica para conservación del producto:

7769

W

Potencia frigorífica total:

9512

W

Adreça de validació:
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>
CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 119/135

Necesidades frigoríficas	Periodo de cálculo:	24,0	h	 Producto Transmisión Ventilación Cargas		
	Refrigeración del producto:	52106	kJ			
	Transmisión de calor:	122022	kJ			
	Renovación de aire:	30908	kJ			
	Cargas térmicas:	123033	kJ			
	TOTAL:	328069	kJ			
Tiempo de funcionamiento: 12,0 h						
Potencia frigorífica necesaria	Potencia frigorífica para conservación del producto:	6388	W	Potencia frigorífica total:	7594	W



Cámara frigorífica

Inicio

Producto

Cámara

Ventilación

Cargas

Resultados

imprimir

reiniciar

Necesidades frigoríficas

Periodo de cálculo:

24,0 h

Refrigeración del producto:

52106 kJ

Transmisión de calor:

122022 kJ

Renovación de aire:

30908 kJ

Cargas térmicas:

123033 kJ

TOTAL:

328069 kJ

Potencia frigorífica necesaria

Potencia frigorífica para conservación del producto:

6388 W

Potencia frigorífica total:

7594 W

Producto

Transmisión

Ventilación

Cargas

Tiempo de funcionamiento:

12,0 h

Adreça de validació:
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>
CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 121/135

PRESSUPOST ABREUJAT



Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 122/135

1.- OBRA CIVIL

El resumen del pressupost estimat de la obra i instal·lacions del projecte bàsic projectat es detallen a continuació:

Demoliciones y trabajos previos	5.200,00 €
Movimiento tierras	34.700,00 €
Cimentación y est. Hormigón	117.900,00 €
Fábricas, revestimientos y acabados	131.800,00 €
Cubiertas	31.200,00 €
Carpintería	20.800,00 €
Fontanería y saneamiento	18.600,00 €
Instalación eléctrica	20.800,00 €
Frigorífica y climatización	22.700,00 €
Contra incendios	3.800,00 €
Varios	2.000,00 €

PEM OBRA CIVIL **409.500,00 €**

Puja el valor ESTIMAT del pressupost per l'execució Material de les actuacions projectades a la quantitat de QUATRE-CENTS NOU MIL CINC-CENTS EUROS (409.500,00)

Palma, febrer, 2023

EL PROMOTOR:

EL INGENIERO AGRÓNOMO:

Soc. Coop. Ltda. Pagesa de Pollença i
José Nadal Cànaves


Fdo.: D. Miquel Fiol Moragues
Colegiado nº 1.154



PLANOLS

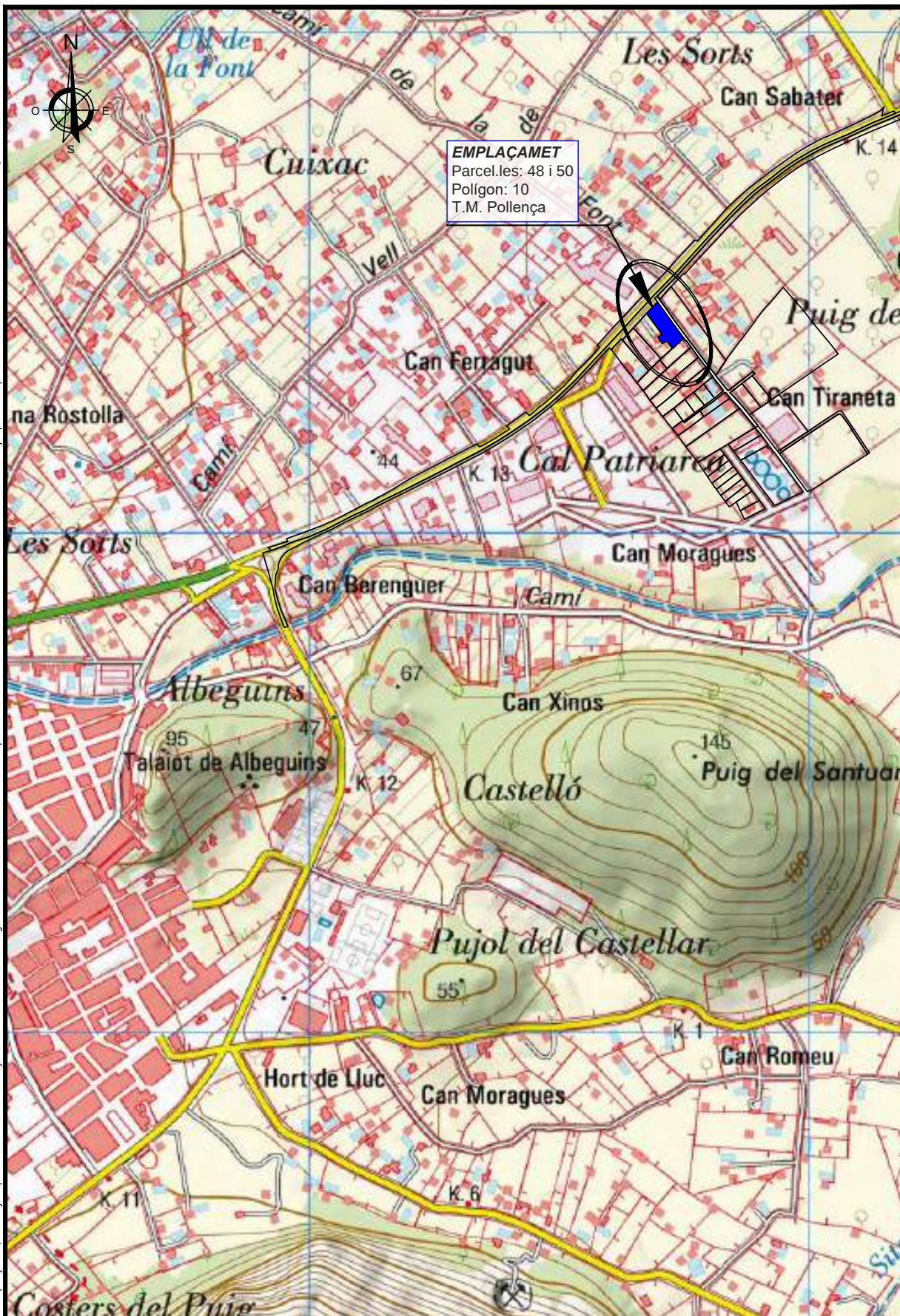


Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 124/135



PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.

Plànol de: SITUACIÓ

Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA

Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA

Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154

Data: SETEMBRE 2022

PLÀNOL Nº:

Escala:

1/10.000

1

211125 ACT COOP POLLENÇA CARNICA POLLENÇA R08.7 REV1_AMB.DWG / 01 SIT

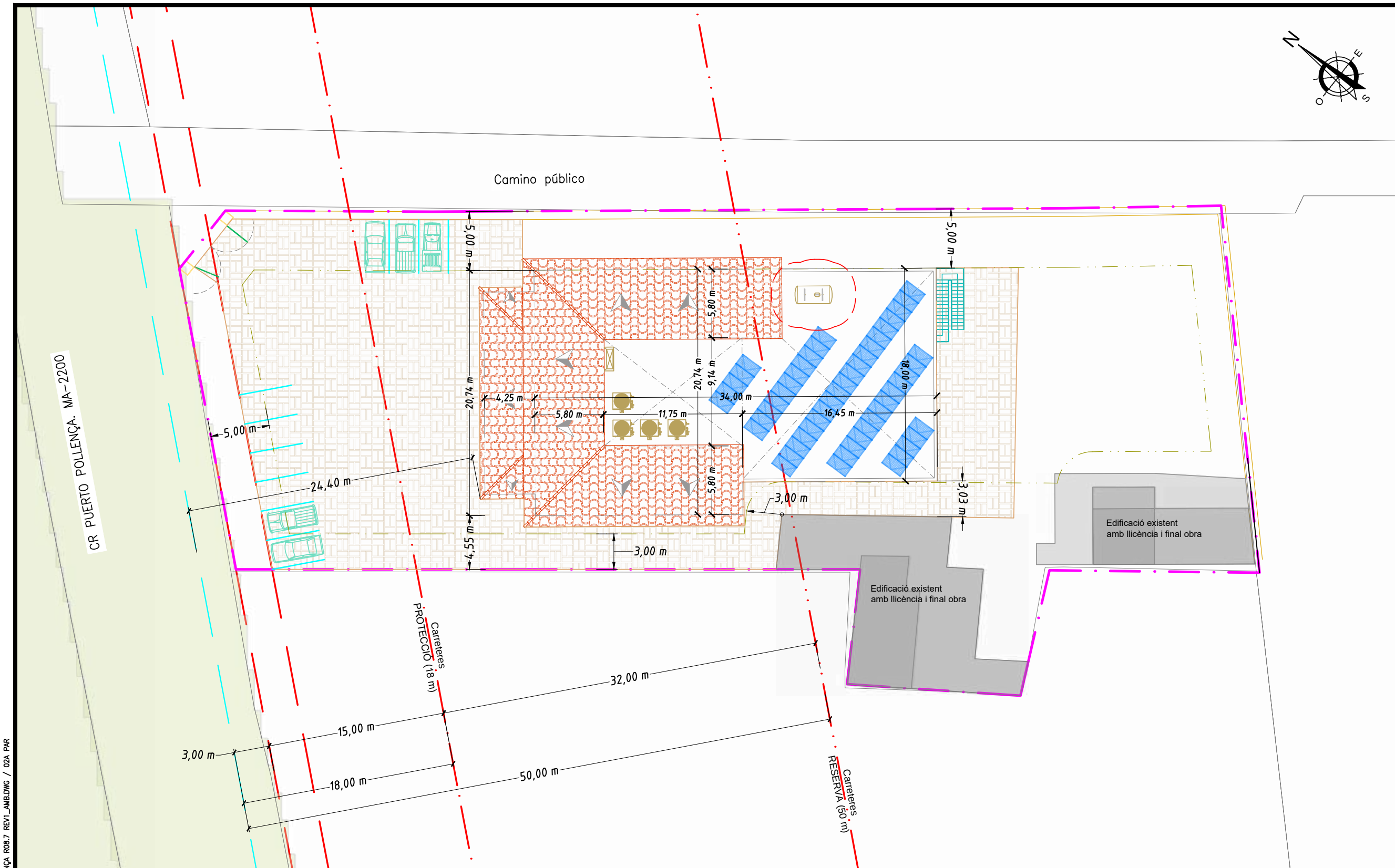
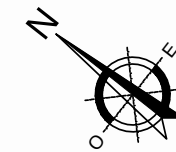


Adreça de validació:

<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>

CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

Pàgina 125/135



LLEENDA

	Linia de cadastre actual		Carretera
	Linde topografiat parcel·la		Carreteres DOMINI (3 m)
	Linia reculada 3m		Carreteres PROTECCIÓ (18 m)
	Edificació existent ordenada		Carreteres RESERVA (50 m)
	Zona accés i aparcament		

PARÀMETRES URBANÍSTICS:
NORMA 179 P.G. MUNICIPAL

OCUPACIÓ MAXIMA:	1 %
ALTURA REGULADORA:	3,5 m
ALTURA MAXIMA	5,0 m
SEPARACIO A CAMI US PUBLIC	5,0 m
SEPARACIO A PARTIONS	3,0 m
SEPARACIO ENTRE EDIFICIS	3,0 m

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALITZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.

Plànol de: PARCEL·LA. UBICACIÓ, LINDES I TOPOGRÀFIC

Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA

Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA

Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022 **Escala:** 1/300

PLÀNOL Nº:
2A



Adreça de validació:
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>
CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a



LLEENDA

	Linia de cadastre actual		Carretera
	Linde topografiat parcel·la		Carreteres DOMINI (3 m)
	Linia reculada 3m		Carreteres PROTECCIÓ (18 m)
	Edificació existent ordenada		Carreteres RESERVA (50 m)
	Zona material granular accés i parking		

PARÀMETRES URBANÍSTICS:
NORMA 179 P.G. MUNICIPAL

OCUPACIÓ MAXIMA:	1 %
ALTURA REGULADORA:	3,5 m
ALTURA MAXIMA	5,0 m
SEPARACIO A CAMI US PUBLIC	5,0 m
SEPARACIÓ A PARTIONS	3,0 m
SEPARACIO ENTRE EDIFICIS	3,0 m

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.

Plànol de: PARCEL·LA. UBICACIÓ, LINDES I TOPOGRÀFIC. ORTOFOTOGRAFIA 2021

Emplacament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA

Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA

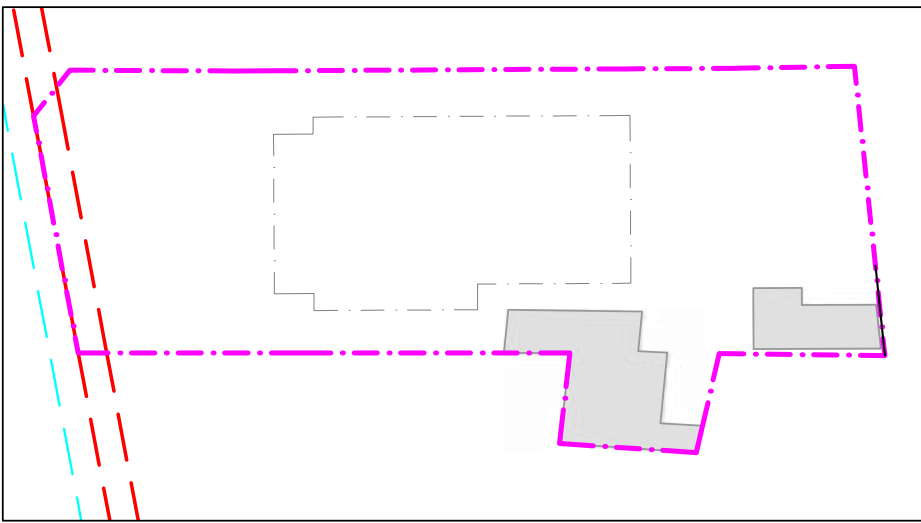
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022 **Escala:** 1/300

PLÀNOL Nº:
2B

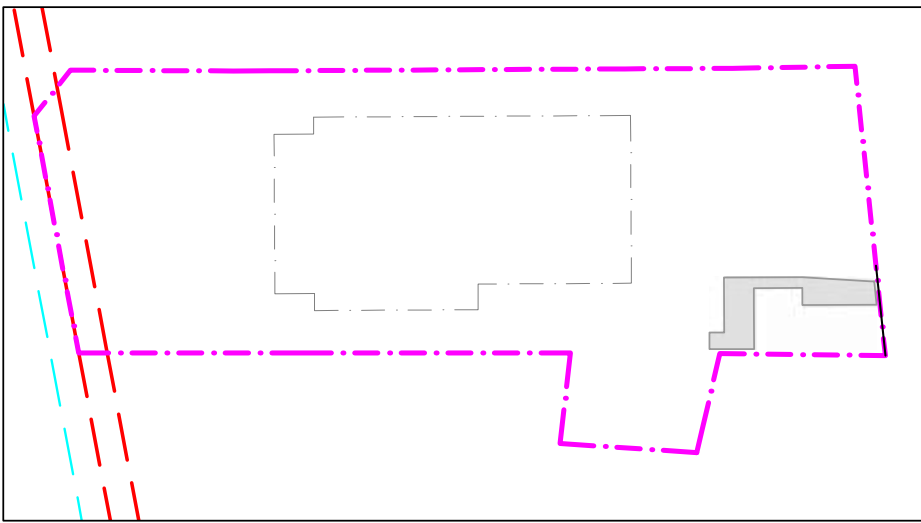


Adreça de validació:
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>
CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a

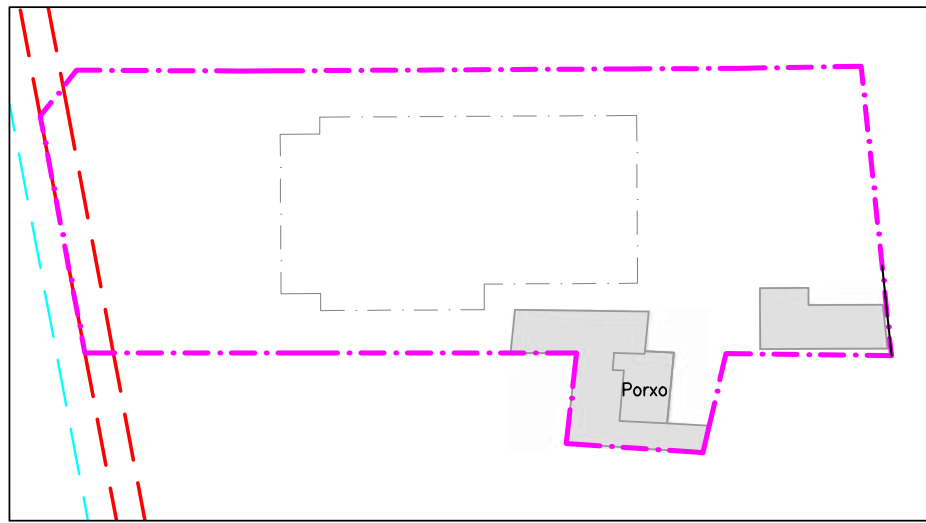
PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento gráfico se encuentran PROTEGIDOS por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)



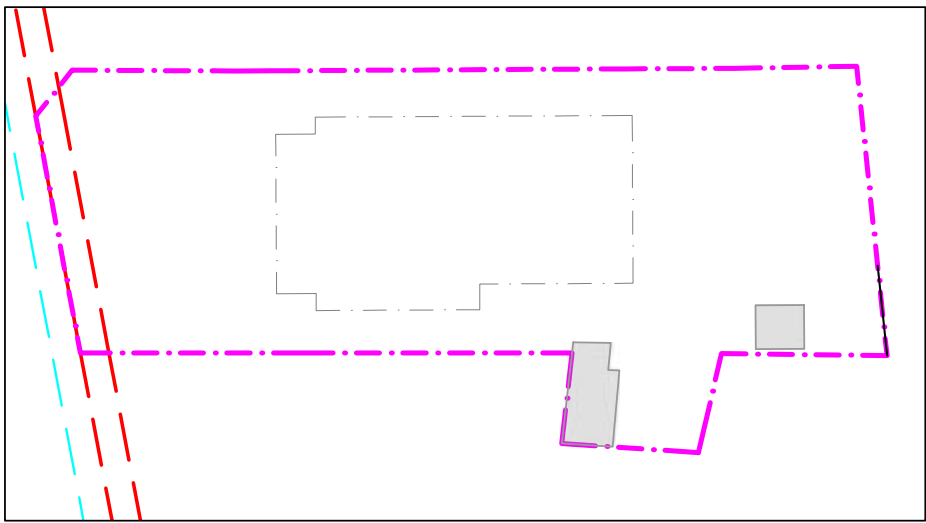
OCUPACIÓ: EDIFICACIONS.
Escala 1/750



OCUPACIÓ: CONSTRUCCIONS
Escala 1/750

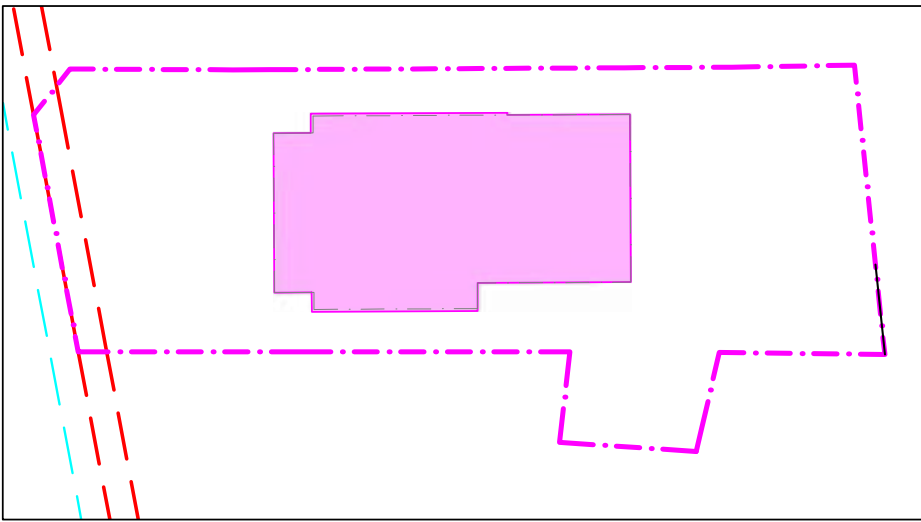
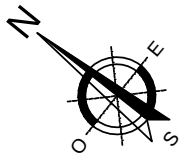


EDIFICABILITAT PLANTA BAIXA
Escala 1/750

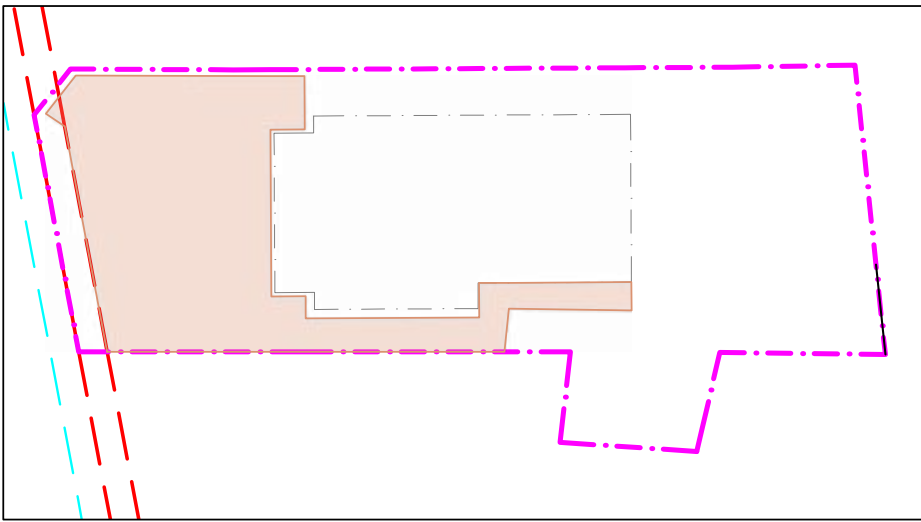


EDIFICABILITAT PLANTA PIS 1
Escala 1/750

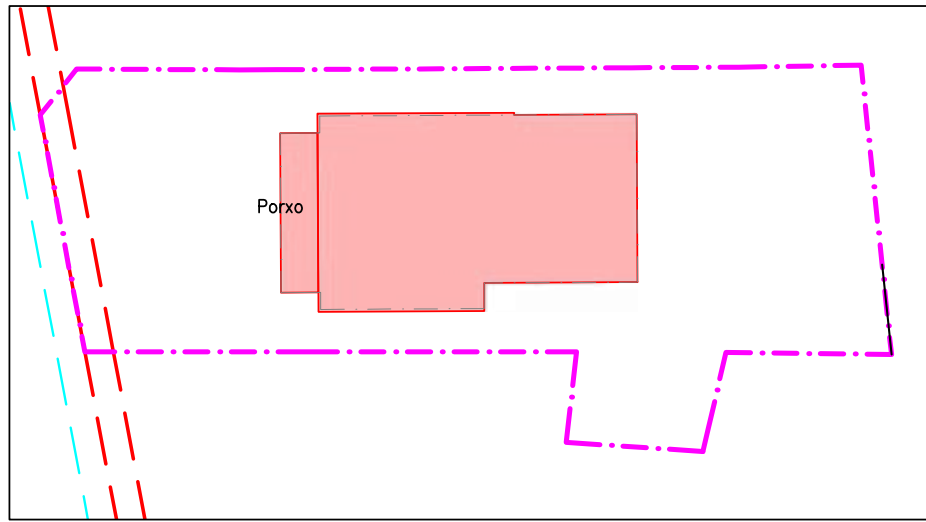
PARÀMETRES EXISTENTS I ACTUALS. OBRES AMB LLICÈNCIA I FINAL OBRA



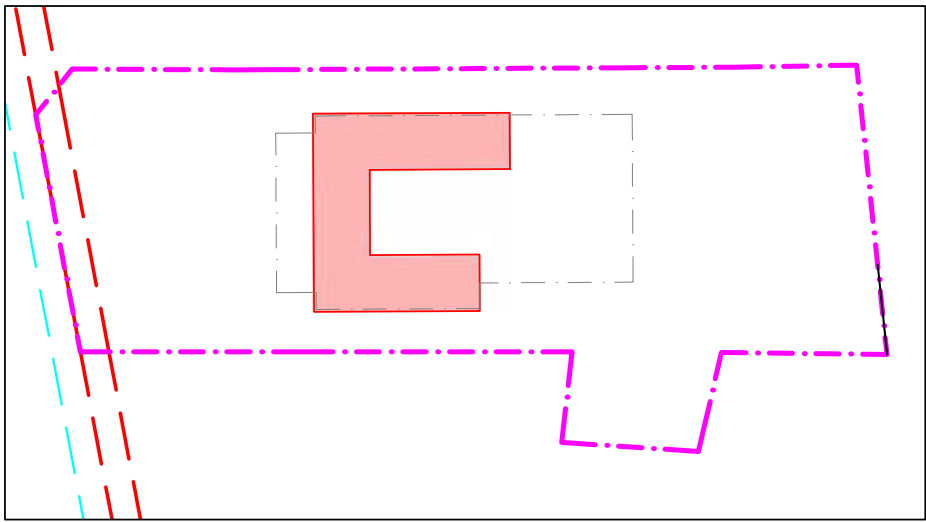
OCUPACIÓ: EDIFICACIONS.
Escala 1/750



OCUPACIÓ: CONSTRUCCIONS
Escala 1/750

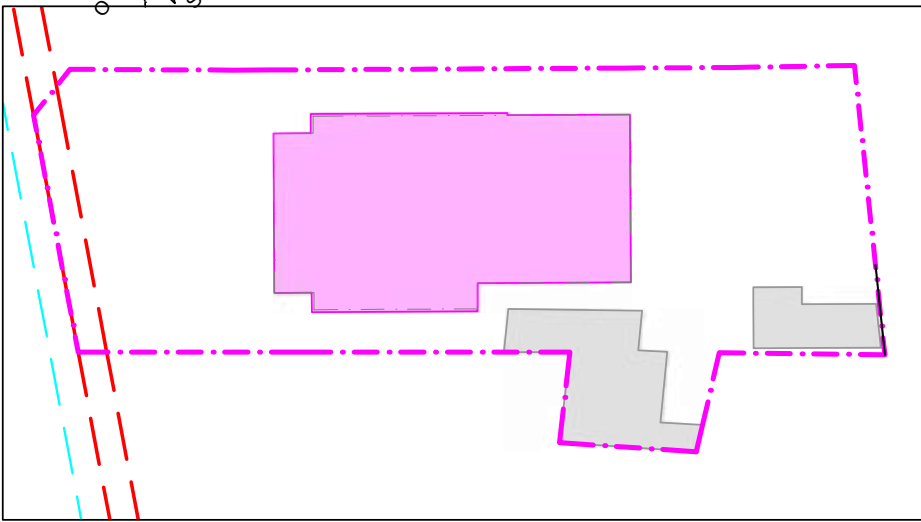
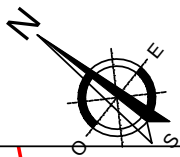


EDIFICABILITAT PLANTA BAIXA
Escala 1/750

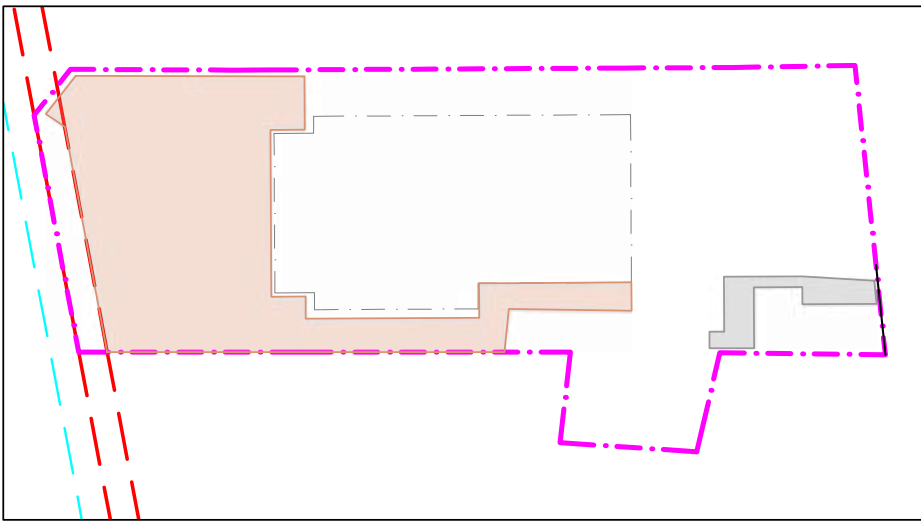


EDIFICABILITAT PLANTA PIS 1
Escala 1/750

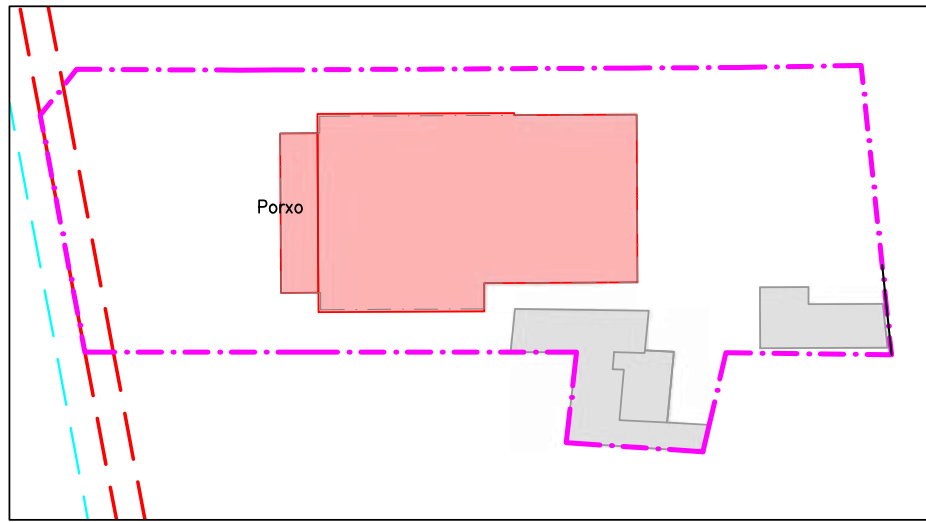
PARÀMETRES PROJECTATS



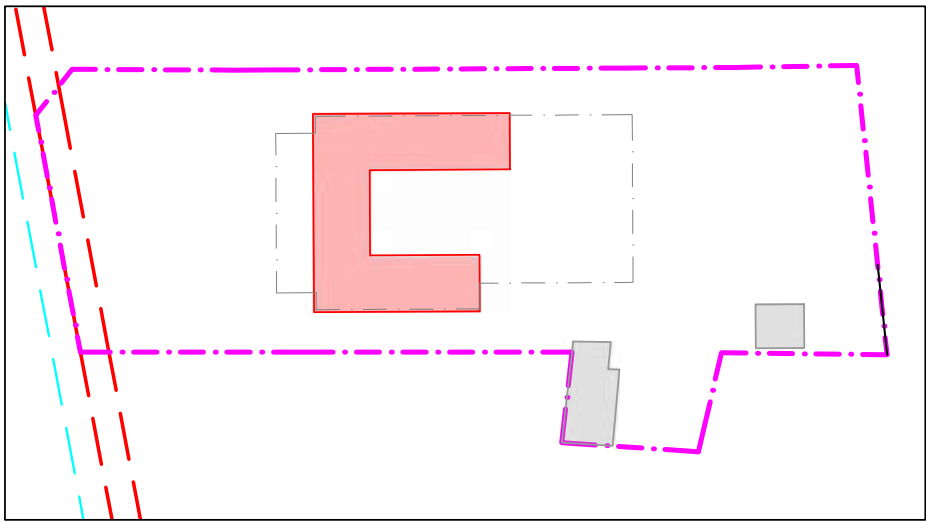
OCUPACIÓ: EDIFICACIONS.
Escala 1/750



OCUPACIÓ: CONSTRUCCIONS
Escala 1/750



EDIFICABILITAT PLANTA BAIXA
Escala 1/750



EDIFICABILITAT PLANTA PIS 1
Escala 1/750

PARÀMETRES TOTALS

PROYECTADO				
Edificación	Sup. Construida	Sup. Ocupada Edif	Sup. Edificada	Sup. Porche
ACT COMP CARNICA PB	709,00 m²	709,00 m²	709,00 m²	68,00 m²
ACT COMP CARNICA PP1	0,00 m²	0,00 m²	291,00 m²	0,00 m²
PARKING Y VEHICULOS	774,00 m²	0,00 m²	0,00 m²	0,00 m²
TOTAL PROYECTADO	1.483,00 m²	709,00 m²	1.000,00 m²	68,00 m²

CÓMPUTO EXISTENTE RESIDENCIAL	123,98 m²	123,98 m²	138,19 m²	41,14 m²
CÓMPUTO EXISTENTE AGRARIO	127,58 m²	72,58 m²	97,02 m²	0,00 m²
CÓMPUTO DEMOLICIÓN	0,00 m²	0,00 m²	0,00 m²	0,00 m²
CÓMPUTO LEGALIZACIÓN	0,00 m²	0,00 m²	0,00 m²	0,00 m²
CÓMPUTO PROYECTADO	1.483,00 m²	709,00 m²	1.000,00 m²	68,00 m²
CÓMPUTO GLOBAL	1.734,56 m²	905,56 m²	1.235,21 m²	109,14 m²

LLEGENDA			
	Linia de cadastre actual		Edificació existent ordenada
	Linde topografiat parcel·la		Edificació projectada
	Carretera		Zona pavimentada acces i parking
	Carreteres DOMINI (3 m)		

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: OCUPACIÓ I EDIFICABILITAT
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues, Enginyer Agrònom, Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022

Escala:

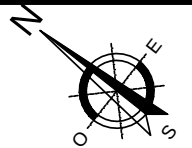
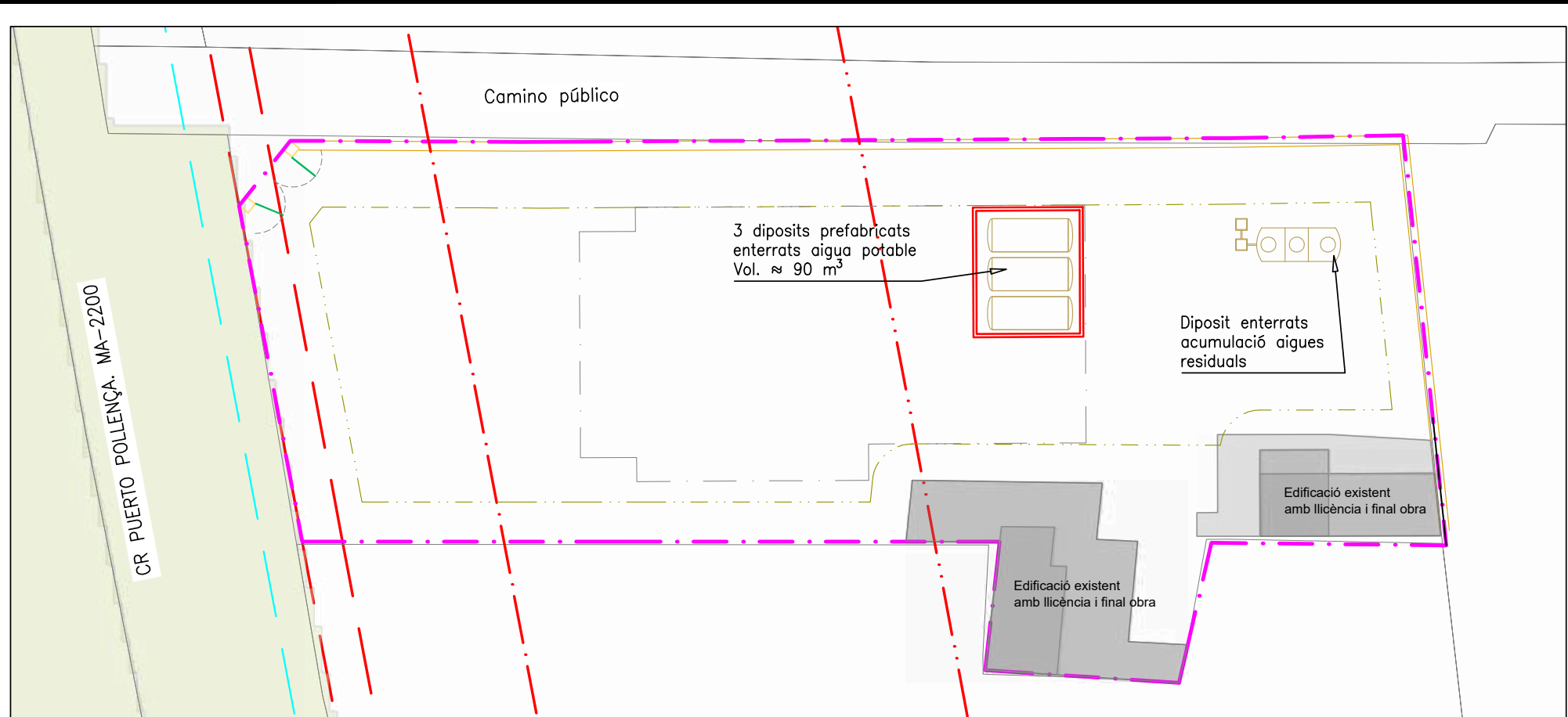
1/300

PLÀNOL Nº:

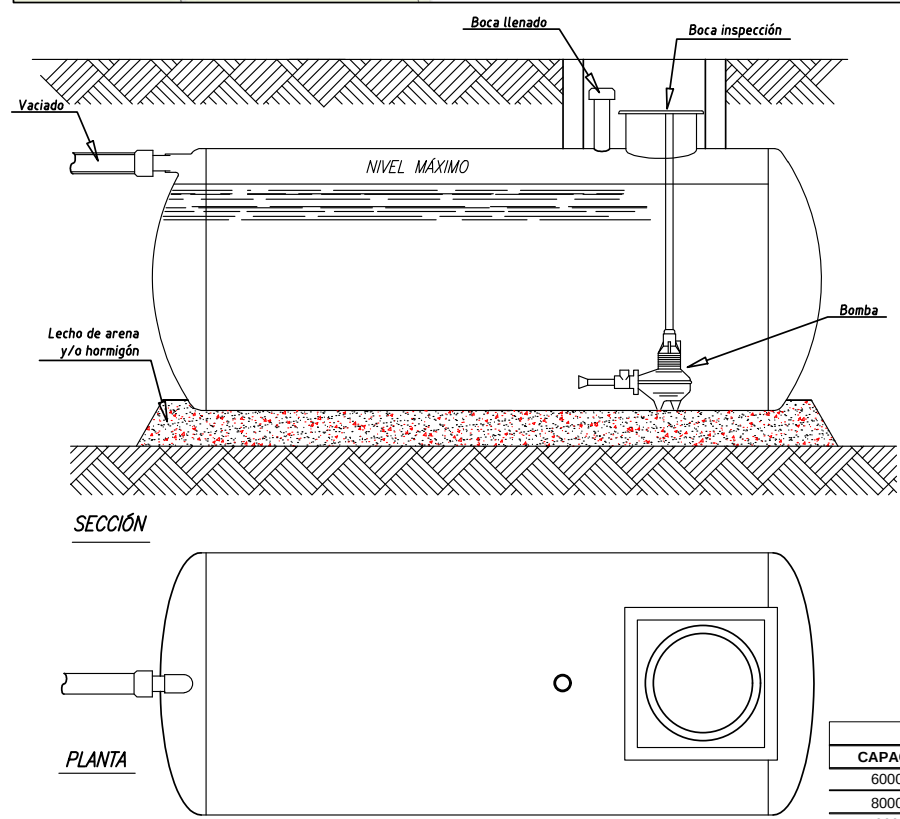
3



Adreça de validació:
<https://csv.caib.es/concsvfront/view.xhtml?hash=54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a>
CSV: 54f7e2b38d934e287edb856a81f1b446244383a6cc80c216f4824696701ce75a



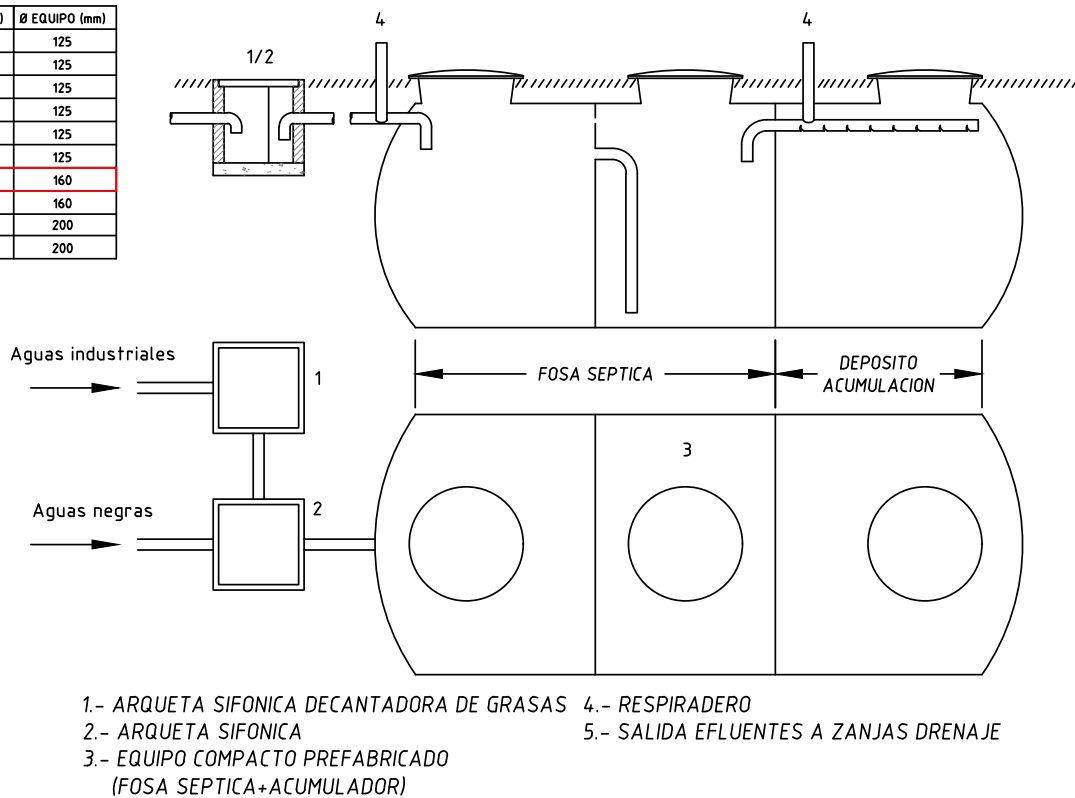
LLEGGENDA	
	Línia de cadastre actual
	Línde topografiat parcel·la
	Línia reculada 3m
	Edificació existent ordenada
	Carretera
	Carreteres DOMINI (3 m)
	Carreteres PROTECCIÓ (18 m)
	Carreteres RESERVA (50 m)



Nº DE PERSONAS	CAPACIDAD (lts.)	DIAMETROxLONGITUD (m/m.)	Ø EQUIPO (mm)
4	1.300	800 x 2600	125
6	2.000	1000 x 2760	125
10	3.400	1200 x 3280	125
16	4.800	1200 x 4480	125
25	7.500	1600 x 4040	125
32	9.750	1600 x 5140	125
40	12.000	1600 x 6340	160
50	15.000	1600 x 7750	160
75	22.500	2000 x 7460	200
100	30.000	2400 x 7000	200

DIMENSIONES DEPÓSITOS AGUA ENTERRADO			
CAPACIDAD	D	LONGITUD	B
6000 lts.	2000 mm.	2000 mm.	560 mm.
8000 lts.	2000 mm.	2600 mm.	560 mm.
10000 lts.	2000 mm.	3200 mm.	560 mm.
12000 lts.	2000 mm.	3830 mm.	560 mm.
15000 lts.	2000 mm.	4780 mm.	560 mm.
20000 lts.	2500 mm.	4080 mm.	560 mm.
25000 lts.	2500 mm.	5100 mm.	560 mm.
30000 lts.	2500 mm.	6110 mm.	560 mm.
35000 lts.	2500 mm.	7130 mm.	560 mm.
40000 lts.	2500 mm.	8150 mm.	560 mm.

ESQUEMA DE SISTEMA DE TRATAMIENTO AGUAS RESIDUALES

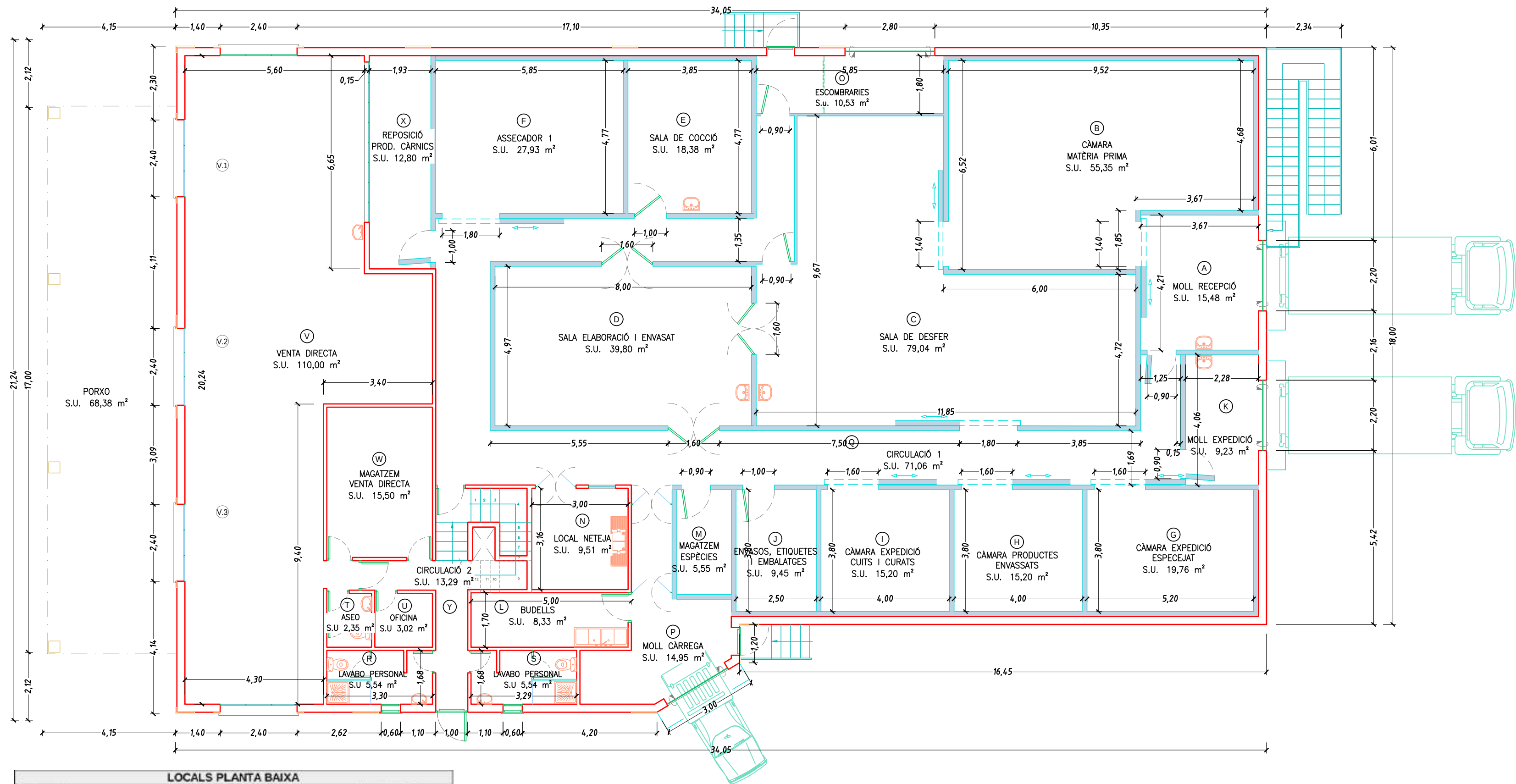


PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALITZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: PARCEL·LA: INSTAL·LACIONS ENTERRADES
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022

PLÀNOL Nº:
4
Escala:
1/400



PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento gráfico se encuentran protegidos por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)



LOCALS PLANTA BAIXA		
ID	US	SUP. ÚTIL
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m²
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m²
C	SALA PREPARACIÓ I CLASSIFICACIÓ CARNS	79,04 m²
D	SALA ENVASAT	39,80 m²
E	SALA COCCIÓ	18,38 m²
F	ASSECADOR 1	27,93 m²
G	CÀMARA EXPEDICIÓ PECES	19,76 m²
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m²
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS	15,20 m²
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	9,45 m²
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m²
L	PREPARACIÓ BUDELLS	8,33 m²
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m²
N	LOCAL NETEJA	9,51 m²
O	ESCOBRARIES	10,53 m²
P	MOLL CÀRREGA	14,95 m²
Q	CIRCULACIÓ 1	71,06 m²
R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ	5,54 m²
S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ	5,54 m²
T	ASEO CLIENTS	2,35 m²
U	OFICINA	3,02 m²
V	VENDA DIRECTA	110,00 m²
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m²
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNIC VENDA DIRECTA	12,80 m²
Y	CIRCULACIÓ 2	13,29 m²
Superfície útil TOTAL transformació		592,79 m²

ZONES VENDA DIRECTA		
ID	US	SUP. ÚTIL
v.1	ZONA VENDA PRODUCTES CÀRNIC	38,10 m²
v.2	RECEPCIÓ I EXPOSICIÓ	31,40 m²
v.3	ZONA VENDA PRODUCTES SOCIS	40,50 m²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²

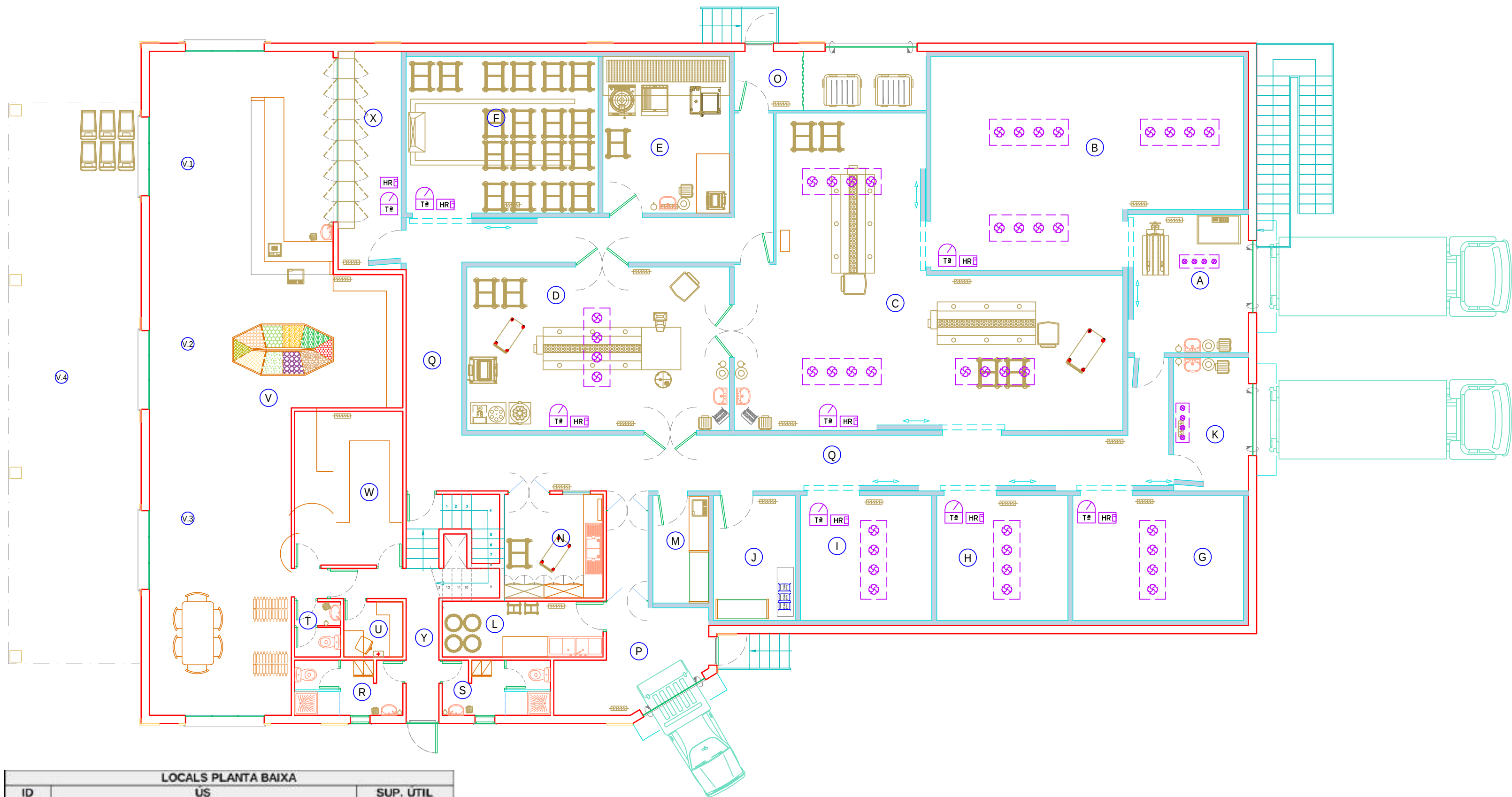
SUPERFÍCIES ÚTILS PLANTA BAIXA		SUP. ÚTIL
Superfície útil TOTAL transformació		482,79 m²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²
Superfície útil TOTAL projectada		592,79 m²

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: PLANTA BAIXA: Usos, distribució, cotes i superfícies
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 Data: SETEMBRE 2022

Escales:
1/100

PLÀNOL Nº:
5

PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento gráfico se encuentran protegidos por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)



LOCALS PLANTA BAIXA		
ID	US	SUP. ÚTIL
A	MOLL RECEPCIÓ	15,48 m²
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	55,35 m²
C	SALA PREPARACIÓ I CLASSIFICACIÓ CARNS	79,04 m²
D	SALA ENVASAT	39,80 m²
E	SALA COCCIÓ	18,38 m²
F	ASSECADOR 1	27,93 m²
G	CÀMARA EXPEDICIÓ PECES	19,76 m²
H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS	15,20 m²
I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS	15,20 m²
J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE	9,45 m²
K	MOLL EXPEDICIÓ	9,23 m²
L	PREPARACIÓ BUDELLS	8,33 m²
M	MAGATZEM ESPÈCIES	5,55 m²
N	LOCAL NETEJA	9,51 m²
O	ESCOMBRARIES	10,53 m²
P	MOLL CÀRREGA	14,95 m²
Q	CIRCULACIÓ 1	71,06 m²
R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ	5,54 m²
S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ	5,54 m²
T	ASEO CLIENTS	2,35 m²
U	OFICINA	3,02 m²
V	VENDA DIRECTA	110,00 m²
W	MAGATZEM VENDA DIRECTA	15,50 m²
X	REPOSICIÓ PROD. CÀRNICs VENDA DIRECTA	12,80 m²
Y	CIRCULACIÓ 2	13,29 m²
Superfície útil TOTAL transformació		592,79 m²

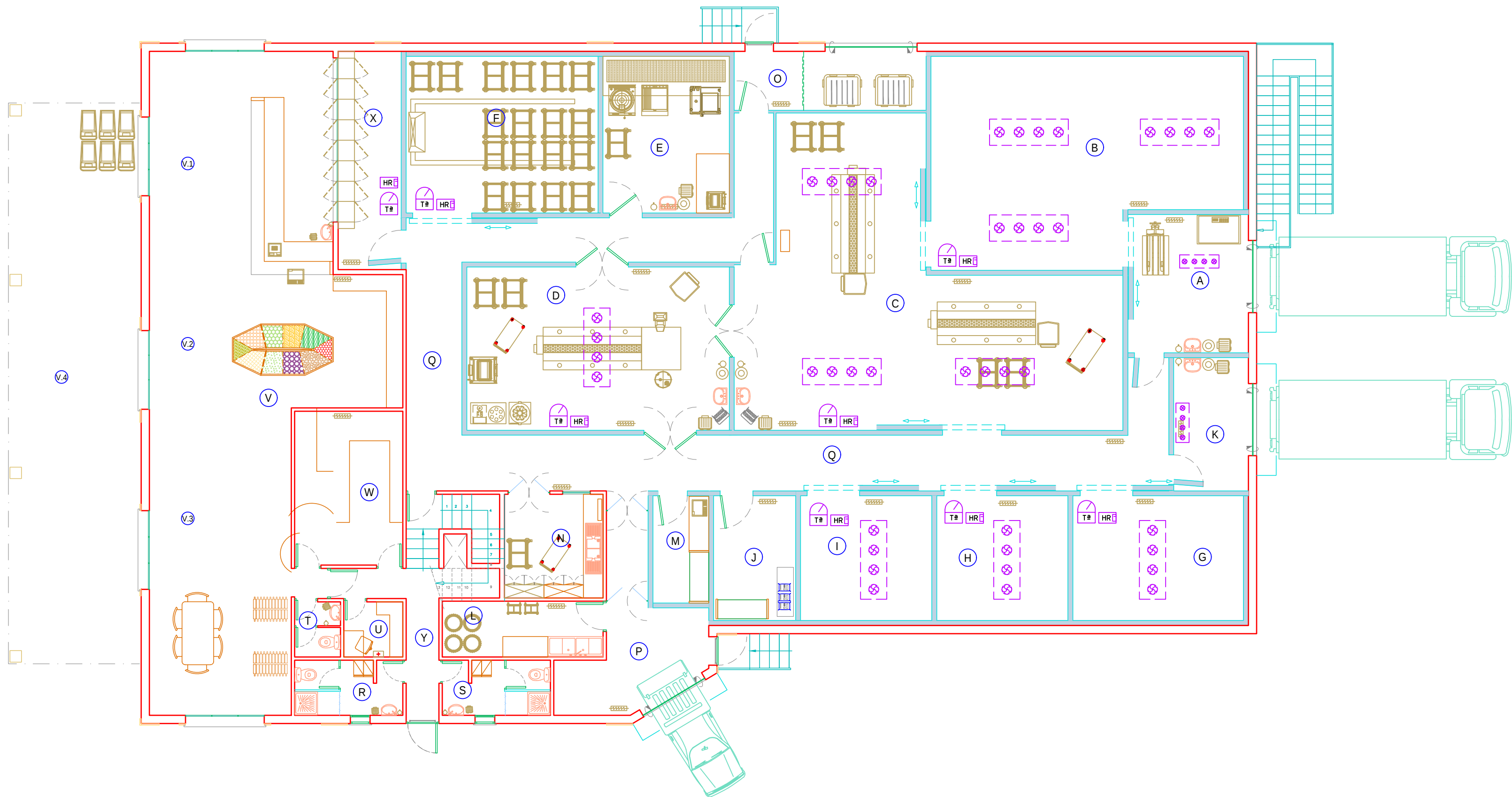
ZONES VENDA DIRECTA		
ID	US	SUP. ÚTIL
v.1	ZONA VENDA PRODUCTES CÀRNICs	38,10 m²
v.2	RECEPCIÓ I EXPOSICIÓ	31,40 m²
v.3	ZONA VENDA PRODUCTES SOCIS	40,50 m²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²

SUPERFÍCIES ÚTILS PLANTA BAIXA		SUP. ÚTIL
Superfície útil TOTAL transformació		482,79 m²
Superfície útil projectada VENDA DIRECTA		110,00 m²
Superfície útil TOTAL projectada		592,79 m²

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: PLANTA BAIXA: Locals i superfícies
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022 **Escala:** 1/100

PLÀNOL Nº:
6

PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento se encuentran protegidos por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)



PLANTA BAIXA			
Id	MAQUINARIA	G	CÀMARA EXPEDICIÓ PECES
A	MOLL RECEPCIÓ	H	CÀMARA PRODUCTES ENVASATS
A1	Abric de moli de càrrega de recepció camions	I	CÀMARA EXPEDICIÓ CUITS I CURATS
A2	Bàscula control pesatge	J	MAGATZEM ENVASOS, ETIQUETES I EMBALATGE
B	CÀMARA MATÈRIA PRIMA	J1	Estanteries envasos, etiquetes i embalatges
B1	Aero-vaporador de sostre	K	MOLL EXPEDICIÓ
C	SALA PREPARACIÓ I CLASSIFICACIÓ CARNS	L	PREPARACIÓ BUDELLS
C1	Taules desfer i classificació acer inoxidable i banda sanitària	L1	Piqueta desaiat butzes (acer inoxidable)
C2	Estantis transport matèries desfetes	L2	Taula inoxidable
C3	Dispositiu desinfecció utensilis	L3	Estantis assecat budells (acer inoxidable)
C4	Cubeta amb tapa rebuigs	L4	Bidons butzes
C5	Aero-vaporador sala desfer	M	MAGATZEM ESPÈCIES
D	SALA ENVASAT	M1	Estantis classificació espècies
D1	Taula d'elaboració acer inoxidable i banda sanitària	M2	Bàscula control pesatge
D2	Picadora	N	LOCAL NETEJA
D3	Mescladora	N1	Piqueta neteja i desinfecció
D4	Embotidora	N2	Dispositiu desinfecció utensilis
D5	Talladora	N3	Estantis transport utensilis neteja i desinfecció
D6	Envasadora	N4	Armari amb clau per productes neteja i desinfecció
D7	Estantis transport productes elaborats	O	ESCOMBRARIES
D8	Aero-vaporador sala elaboració	O1	Porta amb pany
E	SALA COCCIÓ	O2	Porta de lames
E1	Marmita coccio a gas	O3	Contenidors matèries rebuigs amb tapa i clau
E2	Marmita elèctrica	P	MOLL CÀRREGA
E3	Forn de coccio mixte	P1	Abric moli càrrega matèries no càrmiques
E4	Envasadora a buit	Q	CIRCULACIÓ 1
E5	Taula inoxidable	R	LAVABO PERSONAL MASCULÍ
E6	Estantis transport productes cuits	R1	Rentamans no manual amb dispensador de sabó i paperera
E7	Campana d'extracció acer inoxidable i filtre grasses	R2	Taquilla vestuari doble cos sostre inclinat
F	ASSECADOR 1	S	LAVABO PERSONAL FEMENÍ
F1	Climatitzador assecat embutits	S1	Rentamans no manual amb dispensador de sabó i paperera
F2	Estantis assecat embutits	S2	Taquilla vestuari doble cos sostre inclinat
		T	ASEO CLIENTS
		U	OFICINA
		U1	Mobiliari oficina
		V	VENDA DIRECTA
		V1	Mostrador refrigerat carns i embutits
		V2	Bàscula pesadora i etiquetadora
		V3	Caixa registradora
		V4	Expositor productes socis
		V5	Taula de tast
		V6	Estanteries productes venda
		V7	Bodega socis
		W	MAGATZEM VENDA DIRECTA
		W1	Estanteries
		X	REPOSICIÓ PROD. CÀRMICS VENDA DIRECTA
		X1	Estanteries refrigerades reposició productes càrmics
		Y	CIRCULACIÓ 2
		Z	GENERICOS
		Z1	Dispositiu anti insectes
		Z2	Transpaleta hidràulica
		Z3	Palets transport
		Z4	Control temperatura i humitat relativa
		Z5	Pileta neteja mans accionament no manual
		Z6	Conjunt sabó i paper un sol ús i paperera
		Z7	Carro de servei transport utensilis acer inoxidable
		Z8	Aero-vaporador locals productes elaborats, recepció i expedició
		Z9	Munta-càrregues

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.

Plànol de: PLANTA BAIXA: Locals i superfícies
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Petitionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA

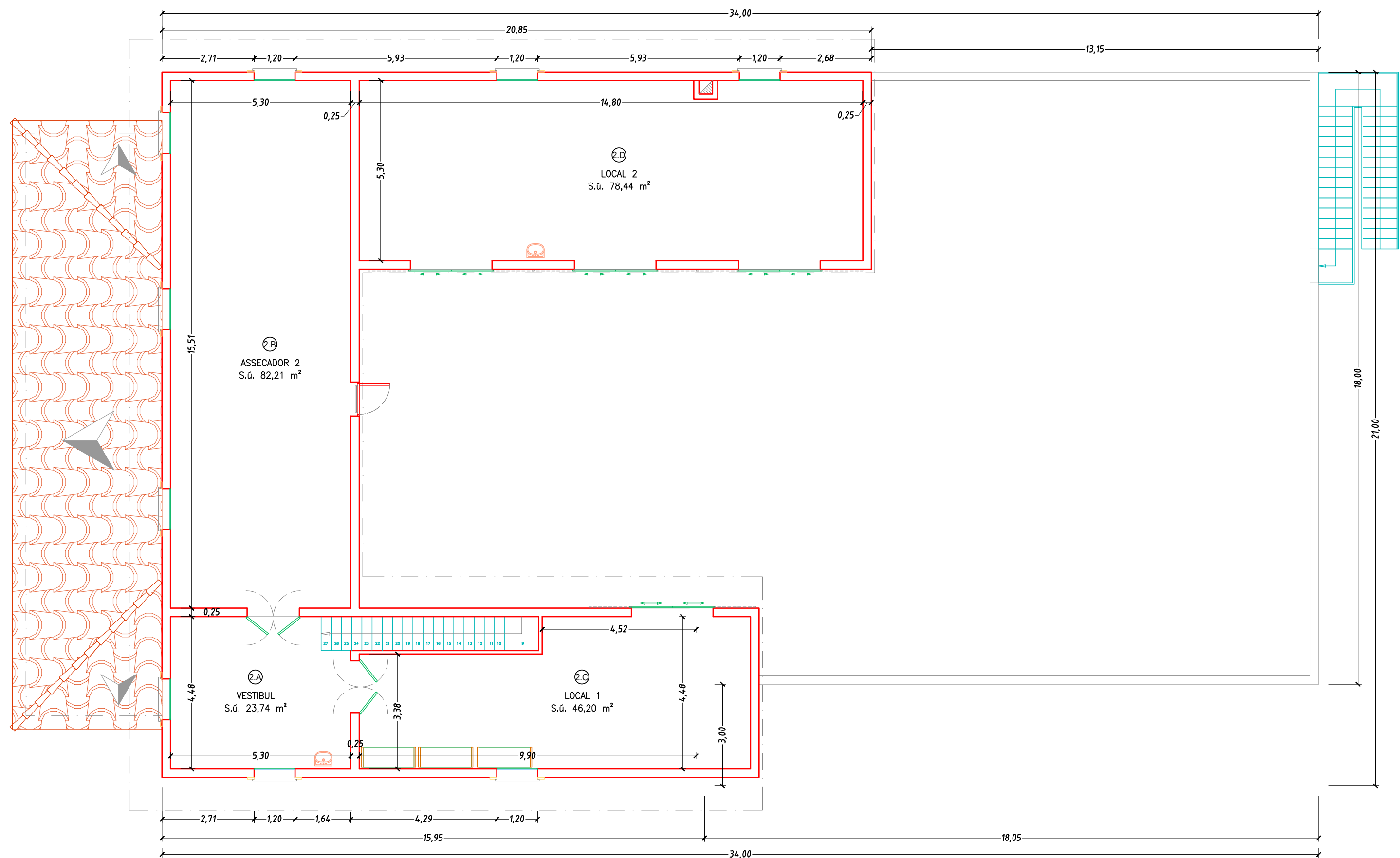
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 Data: SETEMBRE 2022

Escala:
1/100

PLÀNOL Nº:

7

PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento gráfico se encuentran PROTEGIDOS por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)

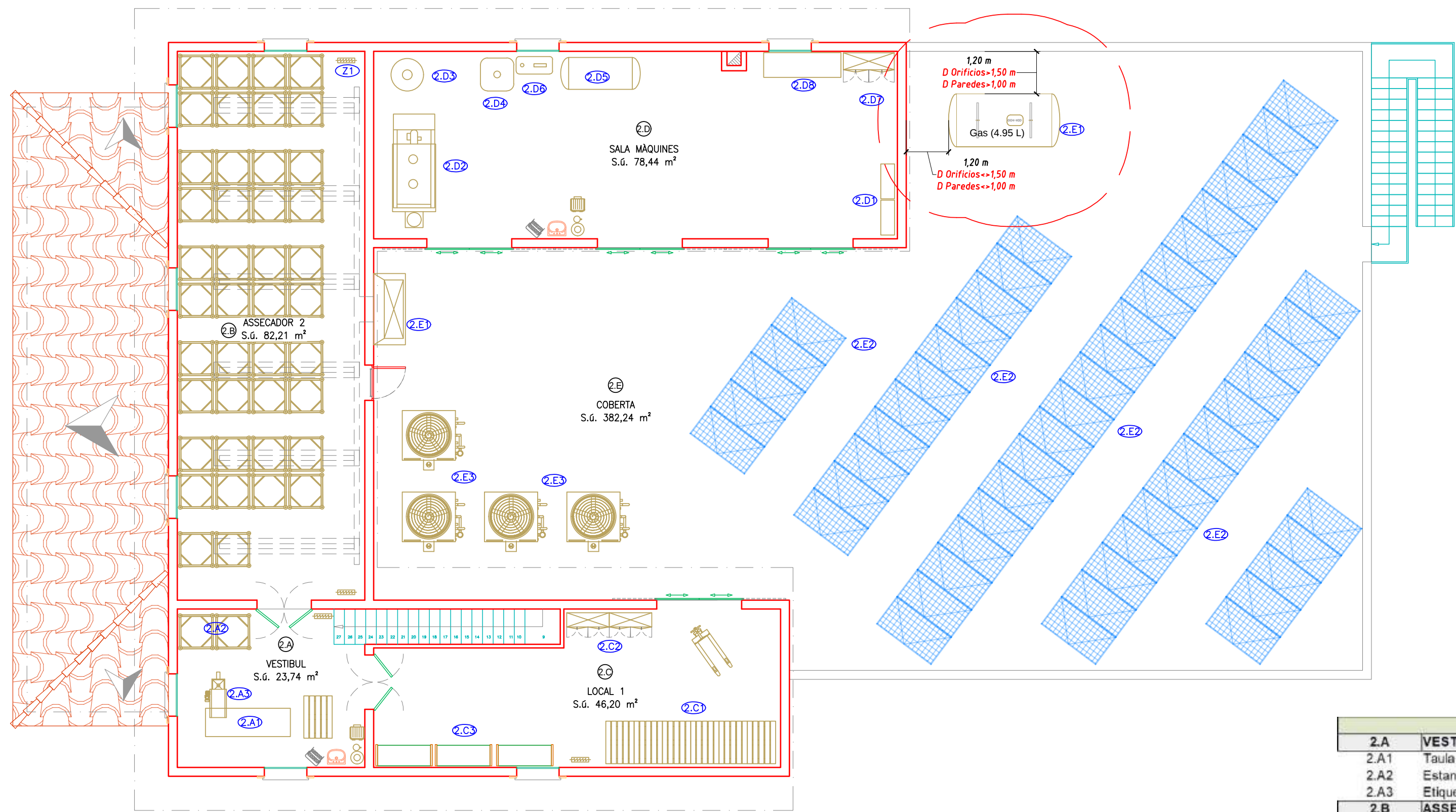


LOCALS PLANTA PIS		
ID	US	SUP. ÚTIL
2.A	VESTIBUL	23,74 m²
2.B	ASSECADOR 2	82,21 m²
2.C	LOCAL 1	46,20 m²
2.D	LOCAL 2	78,44 m²
Superficie útil TOTAL projectada		230,59 m²

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: PLANTA PIS: Usos, distribució, cotes i superfícies
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLÍGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 **Data:** SETEMBRE 2022 **Escala:** 1/100

PLÀNOL Nº:
8

PROPIEDAD INTELECTUAL. El proyecto, ideas y aspectos de diseño reflejados en este documento gráfico se encuentran protegidos por la LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL (texto refundido y aprobado por el REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/1996, de 12 de abril BOE 22-IV-96)



LOCALS PLANTA PIS		
ID	US	SUP. ÚTIL
2.A	VESTIBUL	23,74 m²
2.B	ASSECADOR 2	82,21 m²
2.C	LOCAL 1	46,20 m²
2.D	LOCAL 2	78,44 m²
Superfície útil TOTAL projectada		230,59 m²

PLANTA PIS	
2.A	VESTIBUL
2.A1	Taula etiquetatge inox
2.A2	Estant
2.A3	Etiquetadora
2.B	ASSECADOR 2
2.B1	Climatitzador assecat embutits
2.C	MAGATZEM EMBALATGES I ETIQUETES
2.C1	Cartrons, embalatges i plàstics
2.C2	Armari etiquetes amb clau
2.C3	Estanteries
2.D	SALA MÀQUINES
2.D1	Bateries acumulació energia solar
2.D2	Caldera vapor
2.D3	Acumulador ACS
2.D4	Descalcificador i osmosis
2.D5	Depòsit aigua potable desionitzadora
2.D6	Sals descalcificació
2.D7	Armari eines
2.D8	Taula taller
2.E	TERRAZA – MAQUINARIA
2.E1	Depòsit gas propà GLP (previst 4,950 m³)
2.E2	Plaques fotovoltaïques
2.E3	Aero-condensadors
2	GENERIC
Z1	Dispositiu anti insectes
Z2	Transpaleta hidràulica
Z3	Palets transport
Z4	Control temperatura i humitat relativa
Z5	Pileta neteja mans accionament no manual
Z6	Conjunt sabó i paper un sol ús i paperera
Z7	Carro de servei transport utensilis aceró inox
Z8	Aero-vaporador locals productes elaborats, recepció i expedició
Z9	Munta-càrregues

PROJECTE ACT AGRARIA COMPLEMENTARIA DE TRANSFORMACIÓ I COMERCIALIZACIÓ PRODUCCIÓ SOCIS.
Plànol de: PLANTA PIS: Usos, distribució, cotes i superfícies
Emplaçament: PARCEL·LES 48 I 50 DEL POLIGON 10. T.M. POLLENÇA
Peticionari: SOC. COOP. LTDA. PAGESA DE POLLENÇA
Miquel Fiol Moragues. Enginyer Agrònom. Col·legiat nº 1.154 Data: SETEMBRE 2022

PLÀNOL Nº: 9
Escala: 1/100