

PIZZADOOR: FACHADA TRADICIONAL

LOCAL DE SUPERFICIE MÍNIMA DE 5M²

La máquina expendedora se integra en la fachada de un local comercial, en un lugar seco, con una abertura de:

1,55 m de ancho y 2,40 m de alto (o 2,30 m)

El espacio mínimo requerido para la máquina es de 2,40 m de altura, 2,70 m de profundidad (para el acceso técnico al grupo frío) y 2,15 m de ancho (para la abertura de la puerta).

La apertura mínima necesaria para deslizar la máquina expendedora dentro de un local es de 2,22 m de alto y 1,20 m de ancho.

IMPORTANTE: la abertura de 1,55 m x 2,40 m debe estar preparada en el momento de la instalación.

LICENCIA Y URBANISMO

Debe solicitarse al Ayuntamiento una licencia de actividad de autoservicio vending que permita la venta de pizza. Como la máquina expendedora no emite humo de cocción, no se requiere salida de humo. Debe solicitarse previamente al Ayuntamiento la modificación de la fachada. Según de la reglamentación local, el cumplimiento de las normas por parte de las personas con movilidad reducida puede ser obligatorio.

OBRAS A REALIZAR

Preparación del local: la abertura en la fachada debe tener las dimensiones requeridas.



Preparación eléctrica: la fuente de alimentación debe ser 3,7kWatt.

La alimentación puede ser:

- 220V monofásica + tierra (1P+N+T)
- 380V trifásica + tierra (3P+N+T)

Es decir, 20A monofásica o 3x10A trifásica.

Un electricista profesional debe preparar la alimentación eléctrica y colocar una toma de corriente en la pared, a 2,30 m del suelo, hacia la parte delantera y por encima de la máquina.

Preparación de Internet:

Elección de:

- Una conexión 4G
- Una conexión por cable: un ADSL estándar desagregado

MODALIDADES DE INSTALACIÓN

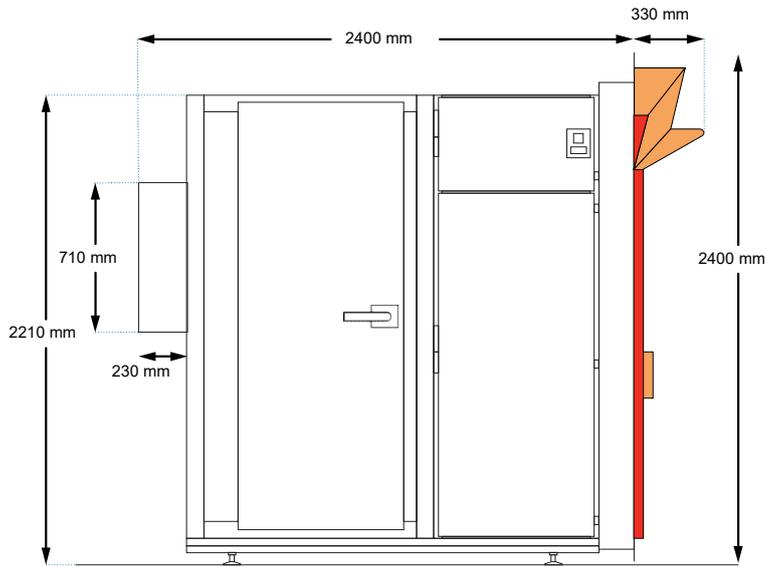
El día de la instalación, debe reservar una zona de aparcamiento para la entrega de la máquina.

El espacio alrededor del local debe estar completamente libre de acceso (sin postes, barandillas u otros elementos que puedan bloquear la instalación).

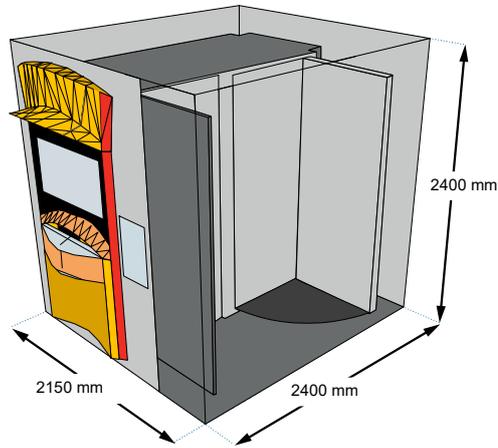
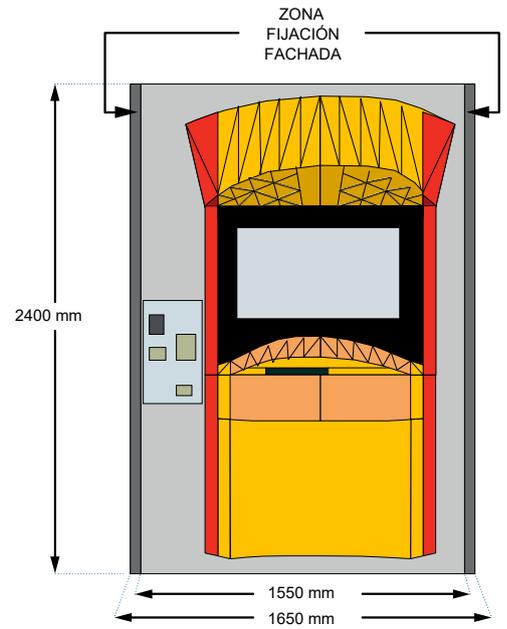
Debe tener un recipiente para evacuar la condensación de la cámara frigorífica.



VISTA DERECHA



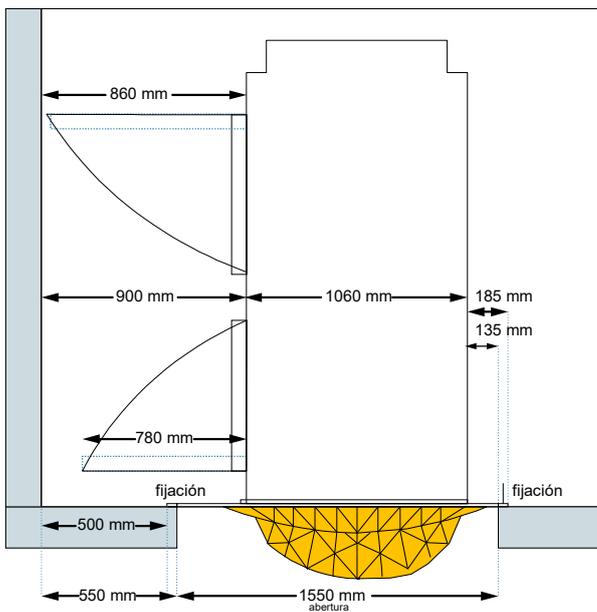
VISTA FRONTAL



IMPORTANTE

En el caso de un proyecto de construcción o espacio confinado, o cerca de un horno de pizza, es necesario mantener unas condiciones climáticas templadas durante todo el año, con, por ejemplo: ventilación adecuada, aire acondicionado o instalación del grupo frío fuera del edificio.

ARRIBA – PUERTA IZQUIERDA



ARRIBA – PUERTA DERECHA

