

# **Universidad Nacional Autónoma de México**



Facultad de Estudios superiores Acatlán

## **Remodelación de los Restaurantes ubicados en el Parque Acuático Flags, Oaxtepec**

### **Memoria de Trabajo Profesional**

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Mariana Lizette Carrera Amaya**

Asesor: Arq. Alejandro Pichardo Morales

Diciembre de 2020



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradezco principalmente a mis padres por brindarme su apoyo y amor en todo momento y sobre todo por confiar en mi, a mi Chuy y mi hermano por siempre estar ahí, a Loris por caminar a mi lado, ayudarme a levantar en cada caída y apoyarme incondicionalmente en cada proyecto, a todas mis amistades por estar presentes y ser participes de este momento y a Dios por permitirme concluir esta etapa de mi vida con salud y amor...

## Índice

<b>1. Introducción</b> .....	5
<b>2. Objetivo</b> .....	5
<b>3. Marco General</b> .....	6
<b>4. Antecedentes del Lugar</b> .....	6
<b>5. Contextualización de la práctica profesional</b> .....	7
5.1 Descripción de las actividades realizadas .....	9
5.2 H2O .....	11
5.3 Pizza .....	34
5.4 La Hamaca Snacks .....	58
5.5 La Antigua Hacienda .....	76
5.6 Chicken Factory .....	105
5.7 Beach Side Grill .....	123
5.8 Shark Snacks .....	139
5.9 Anexo: Fichas técnicas de los equipos .....	184
<b>6. Antecedentes probatorios de la práctica profesional</b> .....	203
6.1 Carta responsiva de Larix Arquitectos .....	203
6.2 Reportes de Obra .....	204
6.3 Correos electrónicos .....	216
<b>7. Conclusión</b> .....	226
7.1 Cuadro Sinóptico de Actividades Desarrolladas .....	231
<b>8. Bibliografía</b> .....	232
<b>9. Proyecto Ejecutivo</b> .....	233
9.1 Plan Maestro .....	234
9.2 H2O Snacks .....	235
9.2.1 Plano Arquitectónico .....	236
9.2.2 Plano de Despiece de pisos .....	237
9.2.3 Plano de Acabados .....	238
9.2.4 Plano de Instalación Hidráulica .....	239
9.2.5 Plano de Instalación Sanitaria .....	240
9.3 Pizza .....	241
9.3.1 Plano Arquitectónico .....	242
9.3.2 Plano de Despiece de pisos .....	243
9.3.3 Plano de Acabados .....	244
9.3.4 Plano de Ubicación de Contenedores de Basura .....	245
9.3.5 Plano de Herrería .....	246
9.3.6 Plano de Instalación Hidráulica .....	247

	9.3.7	Plano de Instalación Sanitaria .....	248
9.4		La Hamaca Snacks .....	249
	9.4.1	Plano Arquitectónico .....	250
	9.4.2	Plano de Acabados .....	251
	9.4.3	Plano de Ubicación de Contenedores de Basura.....	252
	9.4.4	Plano de Instalación Hidráulica .....	253
	9.4.5	Plano de Detalle de Puerta .....	254
9.5		La Antigua Hacienda .....	255
	9.5.1	Plano Arquitectónico .....	256
	9.5.2	Plano de Acabados .....	257
	9.5.3	Plano de Ubicación de Contenedores de Basura.....	258
	9.5.4	Plano de Herrería .....	259
	9.5.5	Plano de Instalación Hidráulica .....	260
	9.5.6	Plano de Sardineles .....	261
	9.5.7	Plano de Detalle de Pérgola .....	262
9.6		Fábrica de Pollo .....	263
	9.6.1	Plano Arquitectónico .....	264
	9.6.2	Plano de Acabados .....	265
	9.6.3	Plano Gráfico de Acabados .....	266
	9.6.4	Plano de Ubicación de Contenedores de Basura.....	267
	9.6.5	Plano de Herrería .....	268
	9.6.6	Plano de Instalación Hidráulica .....	269
9.7		Beach Side Grill .....	270
	9.7.1	Plano Arquitectónico .....	271
	9.7.2	Plano de Acabados .....	272
	9.7.3	Plano de Ubicación de Contenedores de Basura.....	273
	9.7.4	Plano de Herrería .....	274
	9.7.5	Plano de Instalación Hidráulica .....	275
	9.7.6	Plano de Instalación Sanitaria.....	276
9.8		Shark Snacks .....	277
	9.8.1	Plano Arquitectónico .....	278
	9.8.2	Plano de Despiece de pisos .....	279
	9.8.3	Plano de Acabados .....	280
	9.8.4	Detalles de Cubierta .....	281
	9.8.5	Planta de Cubierta .....	282
	9.8.6	Renders de Cubierta .....	283
	9.8.7	Plano de Herrería .....	284
	9.8.8	Planos de Instalación Eléctrica: Iluminación.....	285
	9.8.9	Plano de Instalación Eléctrica: Cuadro de Carga.....	286
	9.8.10	Plano de Instalación Eléctrica: Contactos.....	287
	9.8.11	Plano de Instalación Eléctrica: Diagrama Unifilar .....	288
	9.8.12	Plano de Instalación de Gas .....	289
	9.8.13	Plano de Instalación Hidráulica .....	290
	9.8.14	Plano de Instalación Sanitaria .....	291
	9.8.15	Plano de Instalación de Sistemas .....	292
	9.8.16	Plano de Sardineles .....	293

## 1 Introducción

A lo largo de esta memoria de trabajo, describiré detalladamente la experiencia adquirida, así como los conocimientos aplicados para la resolución de problemas en el campo profesional, durante mi participación en la remodelación de siete restaurantes dentro de las instalaciones de Six Flags Hurricane Harbor Oaxtepec.

Aunque el proyecto se llevó a cabo en varias etapas, decidí enfocarme en la primera porque fue la de mayor impacto profesional para mí y donde tuve un mayor número de contribuciones en el proyecto; para ello describiré de manera breve las diferentes actividades que realicé tanto en oficina como en obra, ordenadas por edificio, haciendo énfasis en el último edificio que fue en el que más participación tuve.

También anexo a esta memoria una serie de documentos como evidencia de mi intervención en la práctica profesional.

## 2 Objetivo

El objetivo de esta memoria de trabajo es obtener el título de Arquitecta mediante la opción de trabajo profesional demostrando mi competencia por medio de la elaboración de planos arquitectónicos y ejecutivos de las obras de remodelación de siete restaurantes inscritos en un complejo de diversiones acuáticas, ubicado en Oaxtepec municipio de Yautepec, Morelos a cargo de la empresa **LARIX ARQUITECTOS**.

### 3 Marco General

Este escrito es un relato de como a finales del año 2016 empecé a formar parte de Larix Arquitectos, desempeñando en un principio el puesto de dibujante, mi evolución hasta convertirme en proyectista, y la experiencia y los conocimientos que fui adquiriendo mientras colaboré en un proyecto enfocado a la recreación y esparcimiento.

### 4 Antecedentes del lugar

El proyecto se desarrolla en Oaxtepec, tomando como recipiente parte de un centro vacacional existente para renovarlo por completo.

Oaxtepec es una pequeña zona urbana perteneciente al municipio de Yautepec en Morelos, el cual empezó a ganar fama a partir de la década de los años 60's con la inauguración de un centro vacacional completamente innovador propiedad del IMSS, además de sus templos franciscanos y zonas arqueológicas, es uno de los lugares de entretenimiento más cercanos a la Ciudad de México y que cuenta con un clima caluroso tropical perfecto para incentivar las atracciones acuáticas.

## 5 Contextualización de la práctica profesional

En noviembre del año 2016 cursando los últimos semestres de Arquitectura, me integré al equipo de trabajo de una empresa que se encargó de la remodelación parcial de un parque de diversiones acuáticas, el proyecto constó de 4 etapas progresivas en las que, en su mayoría, se tomaron como punto de partida los edificios existentes, añadiendo espacios y en otros casos modificando los flujos de acceso y áreas de comensales.

### **La primera etapa se compuso con los siguientes edificios:**

- H2O Snacks
- Pizza
- La Hamaca Snacks
- La Antigua Hacienda
- Fábrica de Pollo
- Beach Side Grill
- Shark Snacks

### **En la segunda etapa se intervinieron los edificios:**

- Tienda Lobby
- Módulo de Información
- Recursos Humanos
- Comedor de Empleados
- Cocina Central
- Oficina de Sistemas
- Lockers Lobby

### En la tercera etapa se trabajaron:

- Souvenirs 2
- Cárcamo Río Lento
- Muro de Contención Lago
- Taquillas
- Losa Cascada
- Cabanas

La primera etapa se realizó en un periodo de 12 meses, comenzando la segunda en el mes 6 y la tercera en el mes 8. Concluyendo los trabajos en un total de 19 meses. Me integré cuando la obra tenía un mes de haber iniciado. En este proceso de adaptación tuve que cambiar mi lugar de residencia a la ubicación del parque y trasladarme dos días a la semana a la FES Acatlán para concluir con mis materias pendientes.

En un inicio, analicé la información del proyecto que se tenía para memorizar los planos y nombres de los edificios y así poder dar solución a los problemas que se presentaron, para poder cumplir con el plazo de entrega establecido.

### Para esa fecha la estructura de la empresa era la siguiente:



Ya que la empresa se encontraba en formación, para esta etapa me hice cargo de la manufacturación de los planos para el proyecto ejecutivo y paulatinamente me hice cargo de otras funciones.

## 5.1 Descripción y evaluación de las actividades desarrolladas

Para la realización del proyecto ejecutivo trabajé con base en el paquete de planos que me proporcionaron, el método de trabajo fue el siguiente:

- 1.- Levantamiento del edificio
- 2.- Dibujo del estado actual
- 3.- Dibujo de la planta arquitectónica del proyecto nuevo
- 4.- Dibujo de un plano base para trabajar con X-ref
- 5.- Dibujo de las instalaciones usando como X-ref el plano base
- 6.- Cambios o correcciones

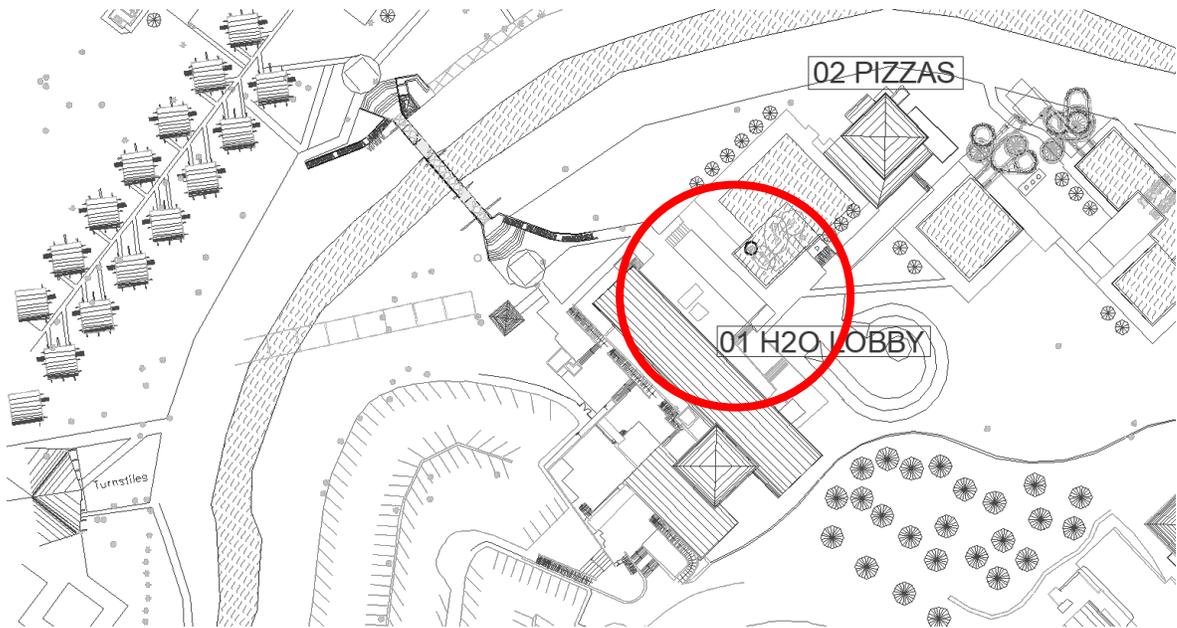
Posteriormente me encargue de pasar asistencia en la obra, lo cual incluía revisar que todos los trabajadores operaran con equipo de seguridad.

Después me delegaron la responsabilidad de realizar semanalmente reportes de los avances de la obra. Para terminar con esta primera etapa de gestión, me hacía cargo de realizar los listados de personal

para el memorándum de acceso y la actualización de personal activo ante el IMSS, esto con el propósito de verificar que todos los trabajadores contaran con el servicio de seguridad social.

Además de todas las actividades anteriores, también hice mis primeras propuestas para optimizar el funcionamiento de las instalaciones en los edificios, principalmente en el tema hidráulico y sanitario. Para todo lo eléctrico trabajé en coordinación con el Ing. Andrés Alvarado para dibujar las actualizaciones y correcciones que se iban presentando en el proyecto.

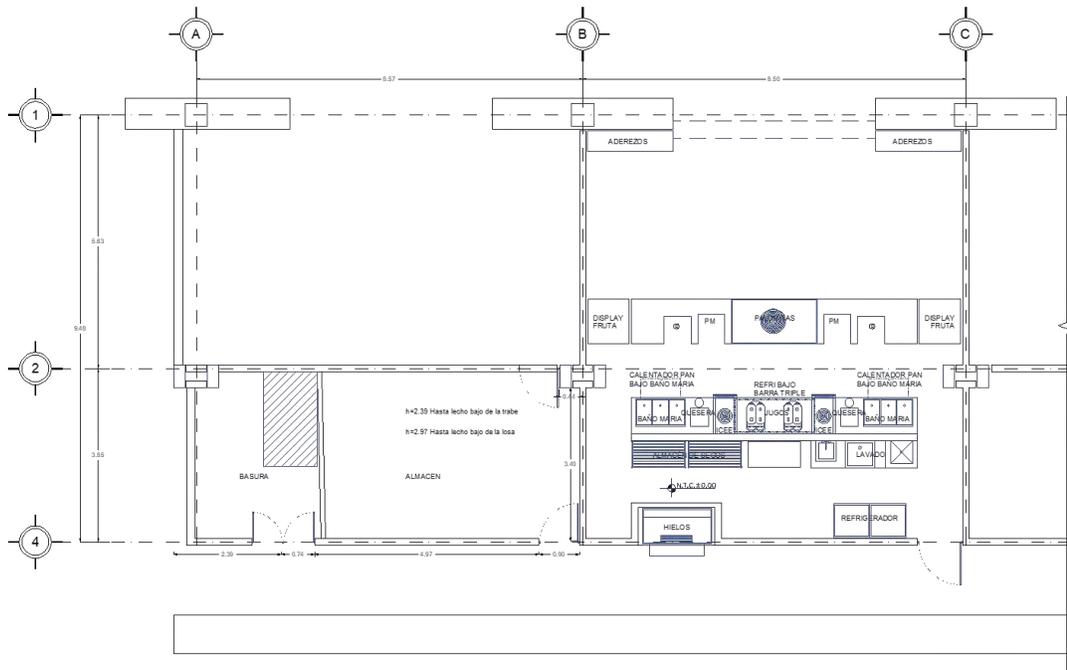
## 5.2 H2O Snacks



*Planta de localización de H2O Snacks.*

En si el proyecto consistió en la remodelación de siete locales existentes dentro del parque, algunos eran bodegas, otros eran locales de souvenirs, otros bloques de servicios sanitarios y en algunos casos si eran locales de comida anteriormente.

Se les asignó un número y clave de cuerdo al master plan que se nos entregó para hacer más fácil su ubicación dentro del predio, el primero fue H2O Snacks con clave 4327. Éste era un almacén que se dividió en tres partes, una de ellas fue nuestra oficina durante toda la obra, la otra se convirtió en al área de filtros y contenedores de basura del mismo local y la tercera parte abarcó toda el área del local.



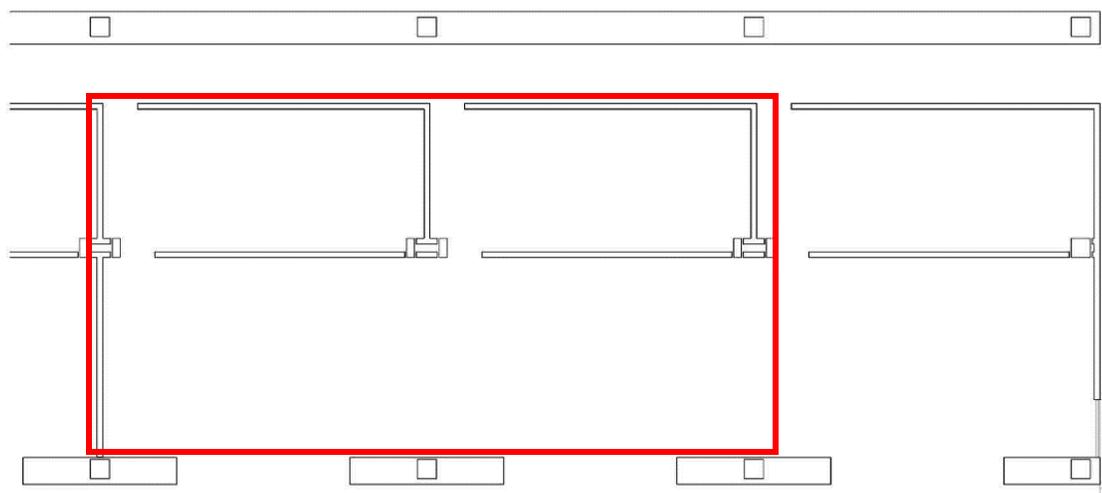
Plano final del local H2O



Estado inicial del local H2O Snacks.



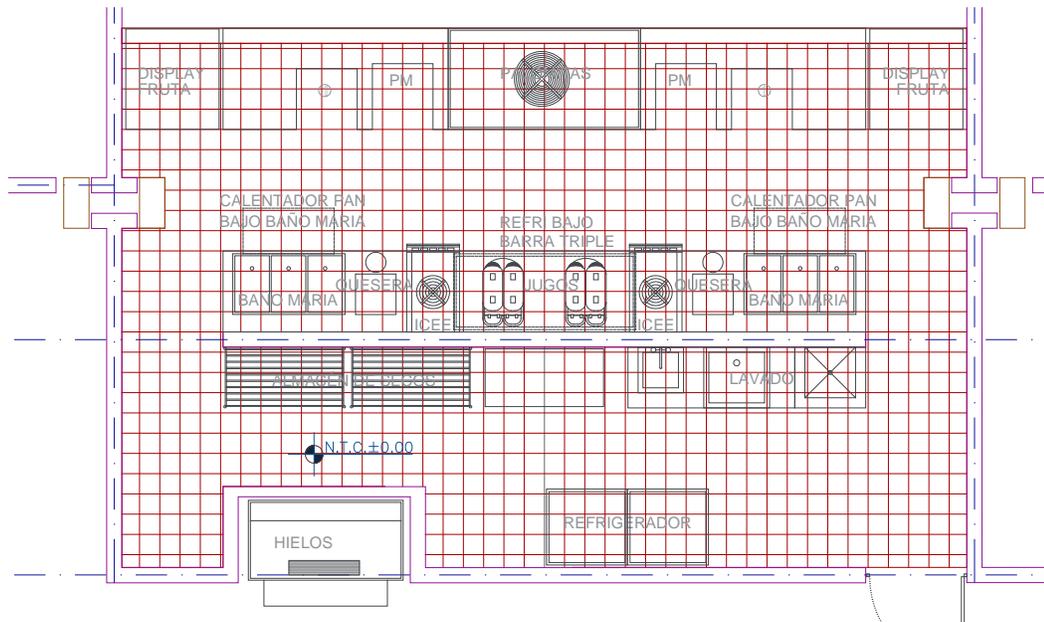
*Estado inicial del local H2O Snacks.*



*Levantamiento arquitectónico del estado inicial del local H2O Snacks.*

En un inicio en H2O Snacks me encargué de tener el proyecto ejecutivo con las actualizaciones al día de todos los temas y cambios (en caso de haber) que se habían tratado en las juntas, me encargué de dibujar el plano arquitectónico, el plano de instalaciones hidráulicas, instalaciones

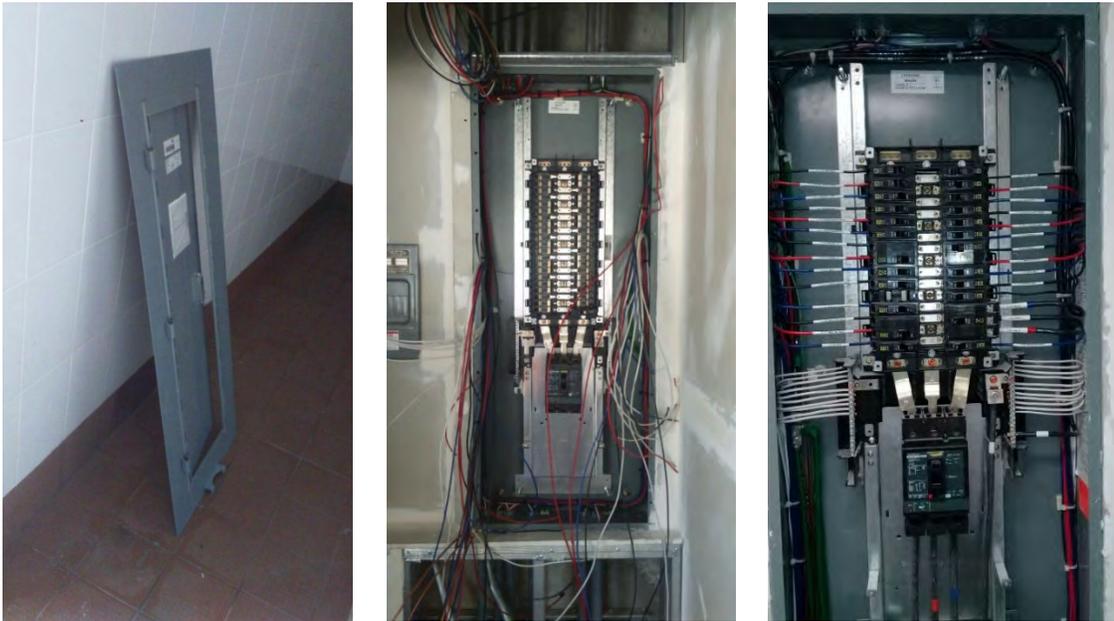
sanitarias, el despiece para pisos del cual no solo hice plano, sino que además hice una propuesta de despiece tomando como ejes rectores el muro divisorio entre el almacén y el área de preparación para dejar en la zonas menos visibles todos los detalles de recortes de piezas.



*Planta de despiece para el piso cerámico de H2O Snacks.*

Posteriormente llegó el Ing. Andrés Hernández Alvarado quien es especialista en instalaciones eléctricas y nos apoyó con la propuesta eléctrica en todos los locales así como el cálculo de cuadros de cargas y diagramas unifilares para cada edificio; tuve trato directo con él porque se presentaba 1 o 2 días a la semana en la oficina con nosotros para revisar los cambios que habían surgido y hacer nuevamente cálculos y ajustes en los cuadros, diagramas y trayectorias de la instalación los cuales me entregaba por escrito y yo me encargaba de actualizar los archivos de los planos eléctricos.

Algo que propuse para la entrega final tanto de la obra como de la carpeta impresa de planos, fue hacer un directorio para cada interruptor dentro del tablero de cargas. Esto surgió porque en la parte posterior de la puerta de cada tablero hay un pequeño espacio para llenar una tabla donde se indica a qué equipo pertenece cada interruptor, el directorio lo armé con ayuda del Ing. Andrés Hernández para hacer un recuento de el/los cuadros de cargas resumidos en esta tabla y a su vez el maestro eléctrico pudiera "peinar el tablero" (es el término que le da el maestro eléctrico cuando lleva el cableado a cada interruptor en el tablero de cargas) con más facilidad.



*Tapa del tablero donde se coloca el directorio / Tablero sin "peinar" / Tablero "peinado".*

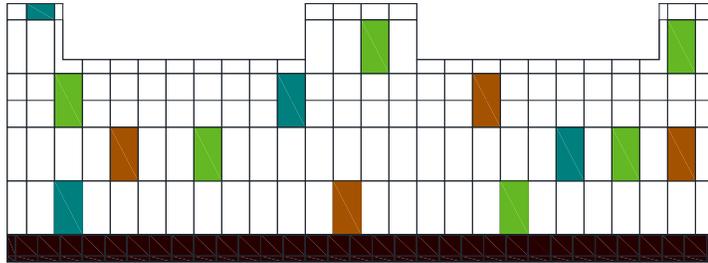
## Ejemplo de directorio de tablero:

[EDIFICIO: SNACKS & LOBBY]		GAT: NQ424AB225(F) I.P. 3P-150 A.		SERVICIO: TABLERO "A" DE CARGA NORMAL		
ELABORÓ:	ARQ MARIANA CARRERA	A BARRAS		AREA:	EDIFICIO SNACKS & LOBBY	
REVISÓ:	ING ANDRÉS ALVARADO					
SERVICIO	AMP. ITM	CIRC. NO.	(A) (B) (C)	CIRC. NO.	AMP. ITM	SERVICIO
ALUMBRADO	15	01	●	02	15	ALUMBRADO RIEL
VENTILADORES	20	03	●	04	20	MENÚ BOARD
PALOMERA 1	40	05	●	06	30	ICEE
		07	●	08		
BAÑO MARÍA	20	09	●	10	30	ICEE
BAÑO MARÍA	20	11	●	12		
BAÑO MARÍA	20	13	●	14	20	BAÑO MARÍA
BAÑO MARÍA	20	15	●	16	20	BAÑO MARÍA
CALENTADOR DE PAN	20	17	●	18	20	MÁQUINA DE AGUAS
REF. BAJO BARRA	20	19	●	20	20	MÁQUINA DE AGUAS
CALENTADOR DE PAN	20	21	●	22	30	UPS
DISPLAYS FRUTA	20	23	●	24	20	POSTMIX
REFRIGERADOR	20	25	●	26	20	POSTMIX
REFRIGERADOR	20	27	●	28	20	FILTROS
MÁQUINA DE HIELOS	30	29	●	30	20	FILTROS
		31	●	32		
		33	●	34	30	PALOMERA
		35	●	36		
		37	●	38		
		39	●	40		
		41	●	42		

De los últimos planos que realicé para cada edificio fueron los de la instalación de gas donde aparte de dibujar el plano, propuse donde podría instalarse el tanque de acuerdo a la ubicación de la acometida de gas. Lo mismo sucedió con el plano de acabados donde aparte de dibujar el plano, hice varias propuestas de despiece para el recubrimiento cerámico decorativo en muros.

**Propuesta 1 para colocación de cerámico decorativo en muros:**

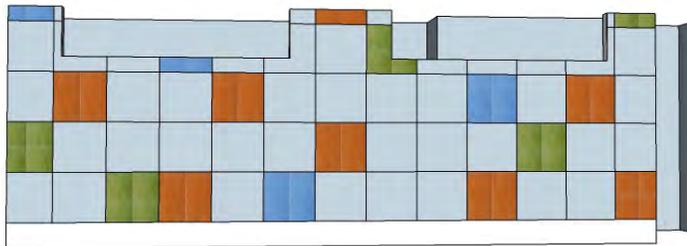
De manera aleatoria se colocaría una pieza de color por varias blancas, a manera de formar rectángulos sutiles de color sin dejar a un lado el fondo blanco.



H2O SNACKS

**Propuesta 2 para colocación de cerámico decorativo en muros:**

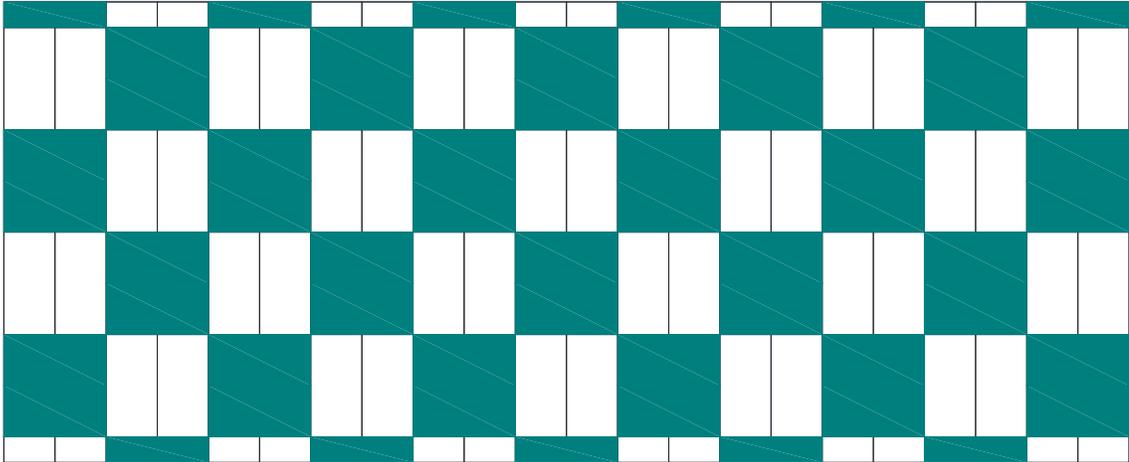
De manera aleatoria se colocarían en parejas dos piezas de cerámico de color por varias blancas, a manera de formar cuadrados de color sobre el fondo blanco.



**Propuesta definitiva para colocación de cerámico decorativo en muros:**

Se tenía previsto, como en las dos propuestas anteriores, que quedara el muro frontal decorado y los muros laterales blancos pero la tercera

propuesta dio un giro y quedó invertido. Esto porque a ver las alturas de los equipos consideré que en realidad había poco campo de visibilidad para el muro y se apreciaría mejor en los muros laterales. Plantee la propuesta con un patrón simétrico, es decir, de dos en dos similar al tablero de un ajedrez y ahora solo con un solo color y blanco.



*Resultado final de la colocacion de cerámica decorativo en muros laterales de H2O Snacks.*

En el caso de la instalación de sistemas fue más fácil porque ahí si la gerente de sistemas nos especificó donde y como debían ir los disparos para cada equipo, así como la trayectoria para llegar al tablero de sistemas.



*Recorrido con gerente de sistemas y equipo de ALESTEL para revisar instalación de sistemas.*



*Recorrido con gerente de sistemas y equipo de ALESTEL para revisar instalación de sistemas.*

Después de ese trabajo en gabinete, me dejaron a cargo de inspeccionar diariamente la obra, que estuviera limpia, pasar lista para verificar que los maestros llegaran puntuales y hacer un reporte tanto fotográfico como escrito del avance que se había tenido el día anterior y también en caso de haber cambios, informarles a los maestros qué se iba a realizar, para eso me apoyaba bastante en el Arq. Javier o el Arq. Ares las primeras semanas que no conocía al personal de obra y que muchas veces terminaba de entender en sitio qué cambios y cómo se debían hacer. Esas actividades las continué realizando hasta que terminó la obra.

Lo primero que se hizo en obra fue un muro divisorio para separar el espacio que tendría el local de la zona de filtros y lo que acondicionaríamos como nuestra oficina.



*Construcción de muros para dividir el local H20.*



*Armado de castillos y traves para muro divisorio en el local H20.*



*Colado de castillos y traves de muro.*

*Aplanado de muro divisorio.*



*Construcción de muro bajo para colocación de barra de acero inoxidable.*

Después se procedió a localizar drenaje y registros sanitarios, así como alimentaciones de agua, gas y acometida eléctrica, dado que el lugar estaba destinado a bodega y no tenía ninguna instalación más que un par de luminarias. Una vez identificados los servicios, se empezó la excavación para una cadena de desplante que sostendría un muro divisorio para separar el área de storage, de la cocina, paralelamente se comenzaron los trabajos de excavación para la cepa por la cual pasaría la trayectoria de instalación sanitaria e hidráulica; justo en esta etapa es cuando yo comencé a formar parte del equipo, salíamos diario a un recorrido matutino para revisar el avance de las obras, disipar dudas de los trabajadores y checar algún cambio en el proyecto para posteriormente dibujar los planos de instalaciones y/o actualizarlos. Simultáneamente trabajaban en acondicionar la oficina.



*Habilitación de oficina para gabinete Larix Arquitectos.*

En este local hubo una situación que nos provocó un retraso en el proceso de construcción y es que Rick (supervisor de toda la obra designado desde Estados Unidos) utilizaba este local como bodega, fue hasta que reubicó su material en otro lugar que pudimos empezar en su totalidad los trabajos de construcción. Se hizo una cepa de 60 cm de profundidad aproximadamente para colocar la trayectoria de la tubería de PVC, pero se detectó que la red principal de drenaje a la cual

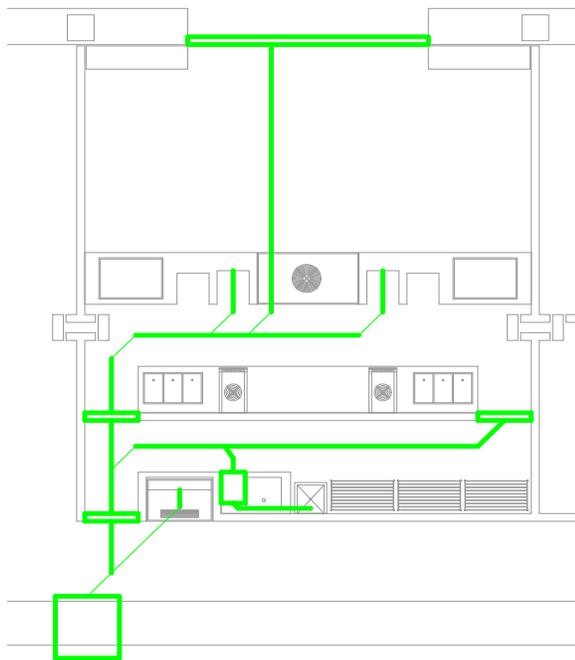
nos conectaríamos, se encontraba a un nivel mucho más abajo del que ya teníamos en la cepa, por lo que se tuvo que hacer una segunda etapa de excavación para poder llegar al nivel necesario. Básicamente la cepa final quedó con 1.20 metros de profundidad para poder conectar la tubería a la red principal de drenaje.



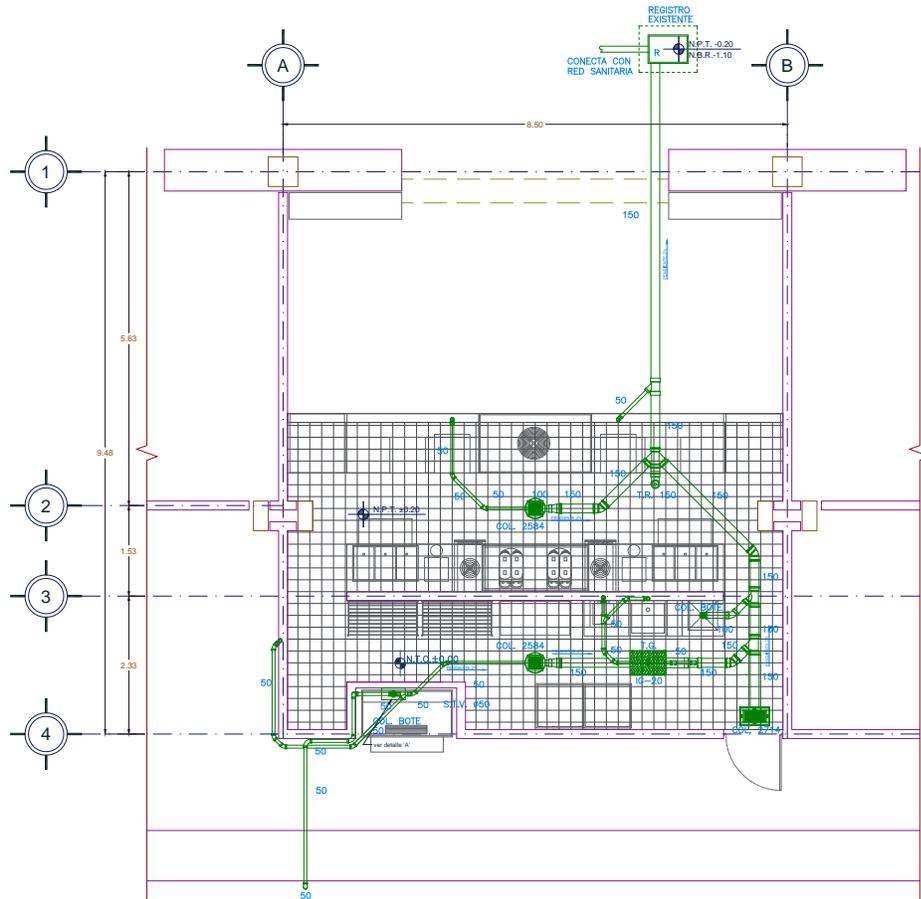
*Trabajos de excavación de cepa para instalación sanitaria.*

Ese proceso fue bastante latoso, más el retraso que ya veníamos arrastrando desembocó en 4 semanas aproximadamente de trabajos para poder pasar a la siguiente etapa, que fue armar la trayectoria con las conexiones necesarias para dirigir los desagües de cada equipo hacia la red principal. Mientras tanto, en gabinete fuimos aterrizando el plano de instalación sanitaria que se nos entregó en un principio, lo tuvimos que ir modificando según lo pedía la obra y según lo pedían en las juntas los gerentes de alimentos y mercadotecnia de Six Flags México que fueron –en parte- autorizados por los directivos de Estados Unidos para realizar cambios en la ubicación de los equipos y esto provocaba lógicamente cambios en las instalaciones afectando las trayectorias que ya teníamos ensambladas. Se tuvieron de 3 a 4 cambios en la ubicación de los equipos en las cuales las mismas veces se tuvo que ajustar la instalación sanitaria.

**Instalación inicial:** esta es la planta de instalación sanitaria que me entregaron.

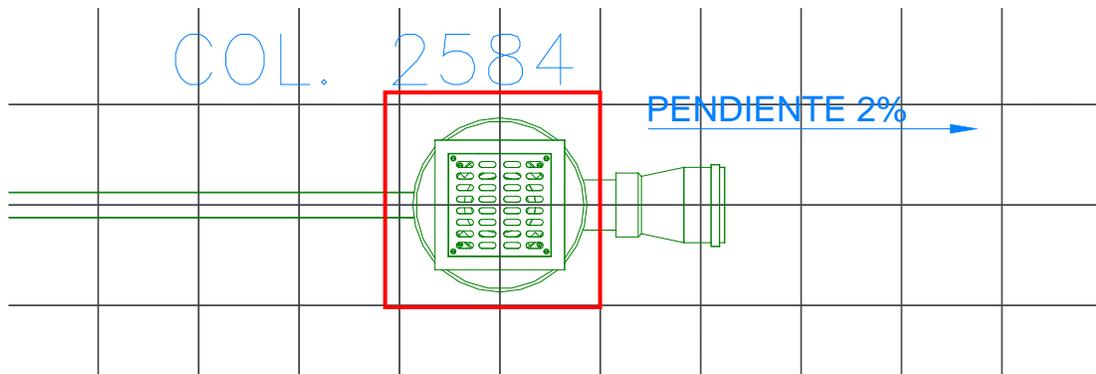


**Instalación final:** esta es la planta de instalación sanitaria que dibujé y como se construyó en obra.



Para este punto ya tenía un poco más de confianza con el Arq. Javier y propuse que coincidieran las coladeras con el despiece de piso, ya que el modelo de coladera es de 25x25 cm y el piso que utiliza Six Flags para todas las cocinas de sus restaurantes es un cerámico Kronos de 20x20 cm, así que propuse que quedaran centradas en 4 piezas de cerámico. Tanto al gerente de proyectos como al director general de la empresa les gustó mi idea y me dieron la autorización para ajustar todas las salidas donde hubiera coladera para que quedaran centradas con respecto al despiece de piso. Fue una aportación muy pequeña, pero marcó una diferencia ya que en todos los restaurantes de Six Flags

México las coladeras están desalineadas y se ven muy mal, sin diseño. Al menos tuvo sentido mi propuesta.



*Detalle de coladera en cocina de restaurante en Six Flags México.*

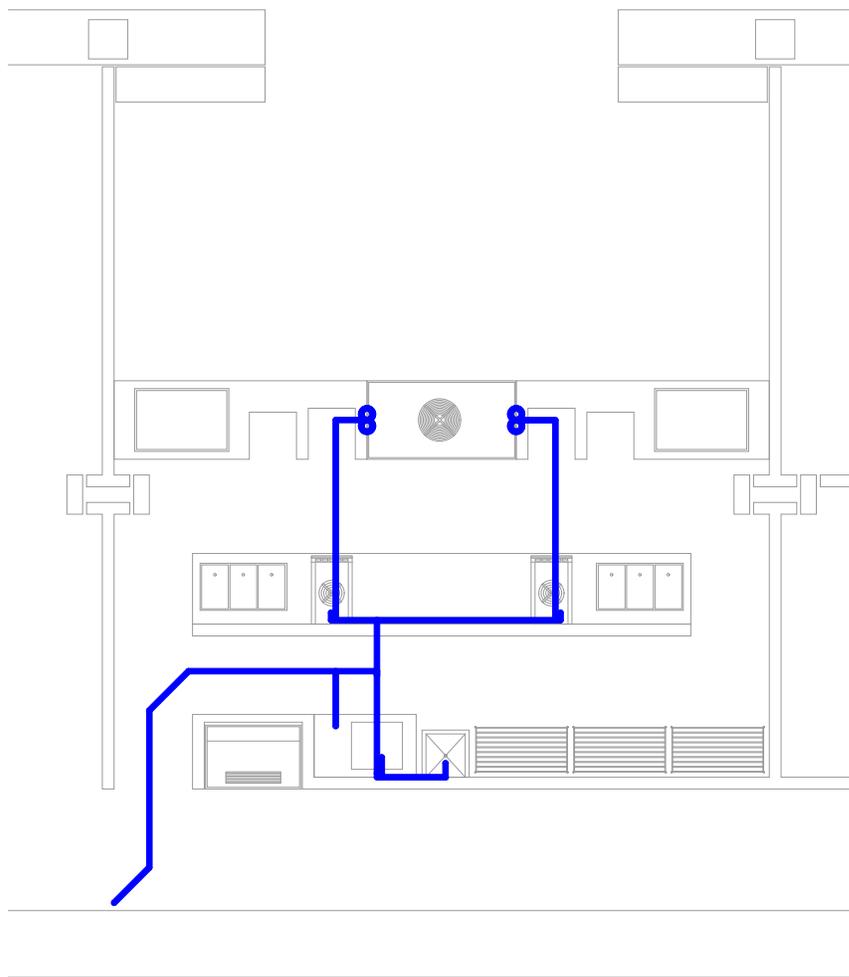


*Detalle de coladera en cocina de restaurante en Six Flags Oaxtepec después de las remodelaciones.*

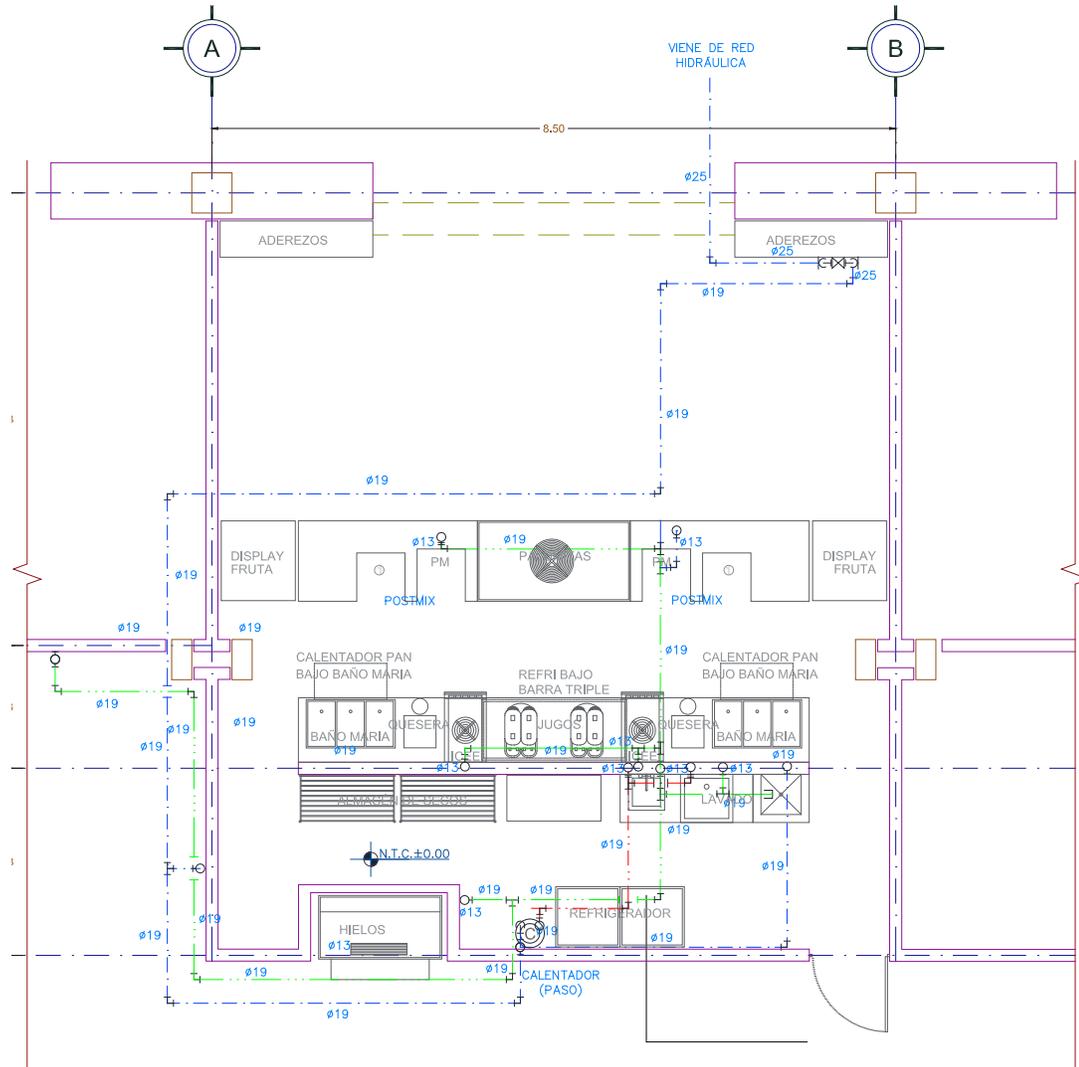
Otro tema bastante similar fue la instalación hidráulica para la cual nos entregaron un proyecto inicial bastante básico donde ni siquiera tenían localizadas las acometidas de la red principal, fue de lo primero que tuvimos que hacer para replantear la trayectoria, después, con el avance de la obra y las juntas con los gerentes y directivos también se tuvo que reajustar de 3 a 4 veces de acuerdo a los cambios de ubicación de los equipos.

Para generar la trayectoria de la tubería, empalmé el plano de instalación sanitaria para aprovechar la misma cepa que ya se tenía hecha y debido a que ya no coincidía la ubicación inicial de los equipos, fue más fácil plantear una nueva trayectoria para la instalación hidráulica.

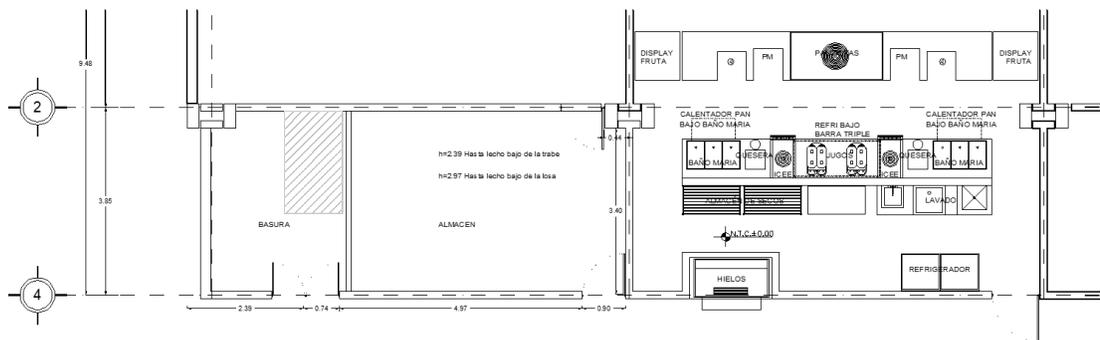
**Instalación inicial:** esta es la planta de instalación hidráulica que me entregaron.



**Instalación final:** esta es la planta de instalación hidráulica que dibujé y como se construyó en obra.



El último plano que hice para este edificio fue el de la ubicación de los contenedores de basura, también requirió de hacer un pequeño levantamiento para definir cuál era la zona más apropiada para colocar los contenedores, considerando flujos de visitantes, el acceso a camiones para vaciarlos, en que zona eran menos visibles y que estuvieran aislados para evitar malos olores, etc.

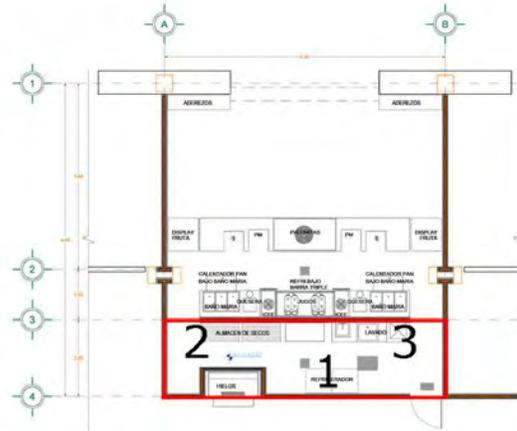


Al final se decidió que los contenedores de basura se quedaran a un costado de la zona de filtros con un muro divisorio entre un área y otra con puerta de acceso para mantener lo más privado posible el lugar.

Fotos de obra finalizada: STORAGE



1 Refrigerador y calentador de agua



2 Anaquel para almacén de secos

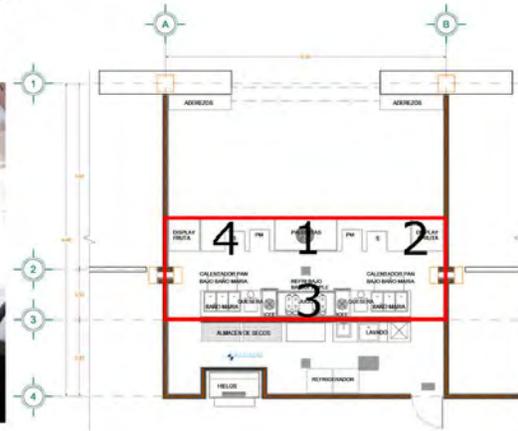


3 MOP y área de lavado

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN



1 Máquina de palomitas



2 Display y Cajas



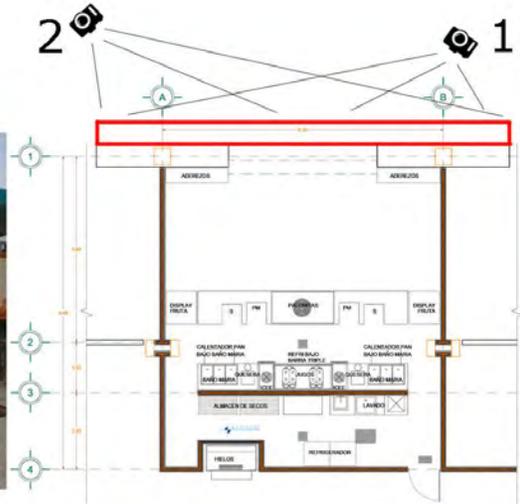
4 POSTMIX y Cajas



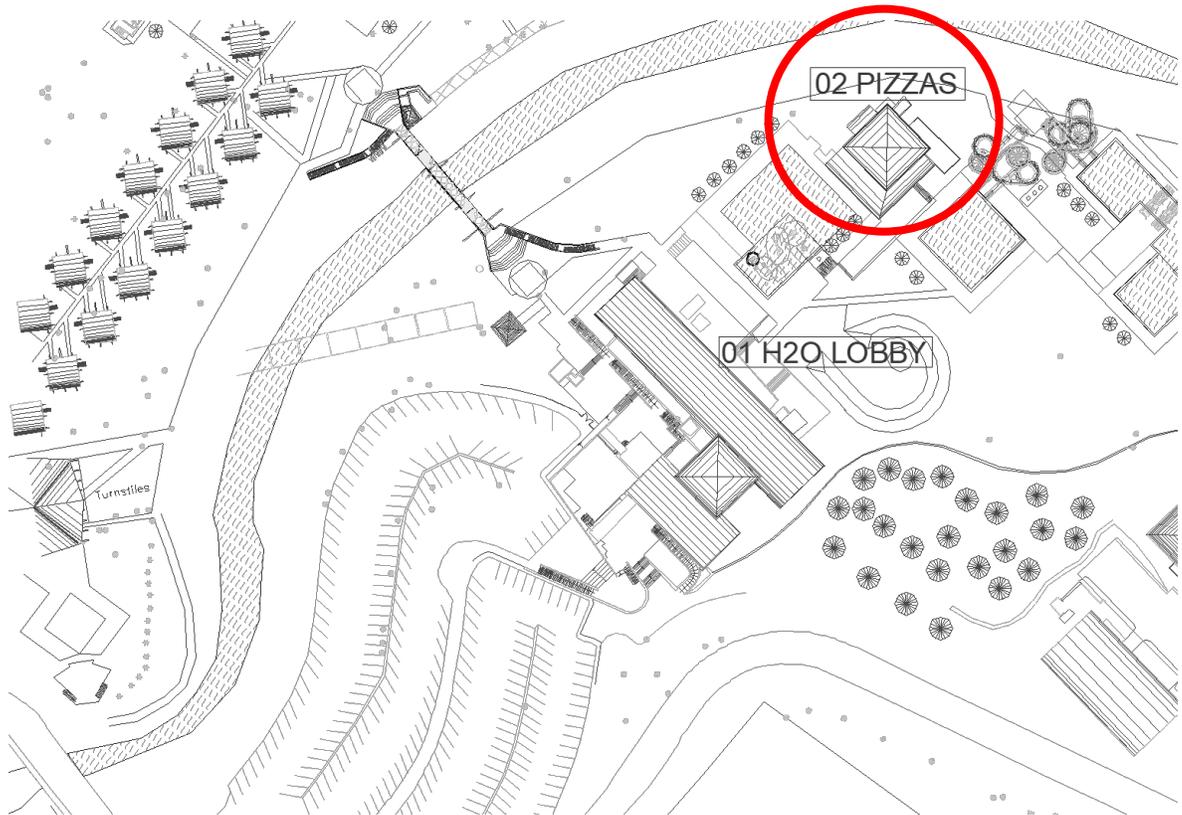
3 Máquinas de ICEE



Fotos de obra finalizada: FACHADA



### 5.3 Pizzas



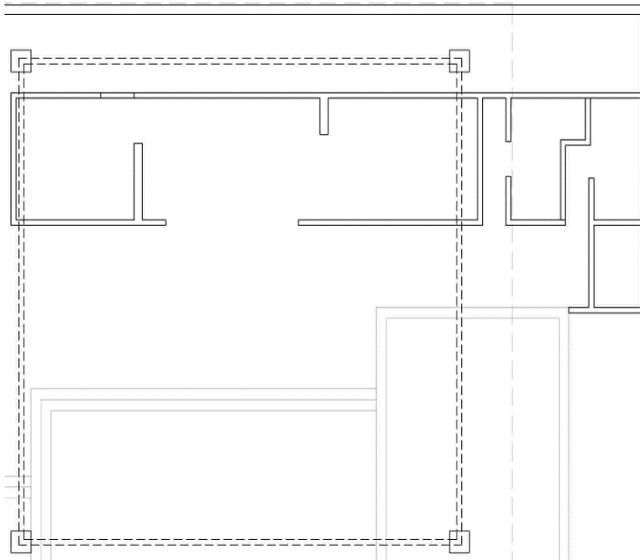
*Planta de localización de Pizza.*

Pizzas es el segundo de siete edificios ubicados en el parque, tiene la clave 4631 y a diferencia de H2O no tuvo tantos retrasos, de hecho, cuando yo me integré a la empresa ya tenía bastante avance sobre los trabajos preliminares para comenzar la obra, sobre todo demoliciones para ampliar la parte de la cocina y el área de preparación, también ya estaban construidas algunas moquetas para dividir el área de almacenes. En cuanto a las cámaras de refrigeración ya estaban avanzadas. Aún y con todo este avance hubo muchos cambios que ya me tocaron a mí, tanto en las instalaciones como en los acabados y los equipos.

El edificio destinado a Pizzas anteriormente fungía como restaurante, aun así, se proyectaron y construyeron instalación sanitaria, hidráulica, eléctrica, sistemas y gas completamente nuevos.



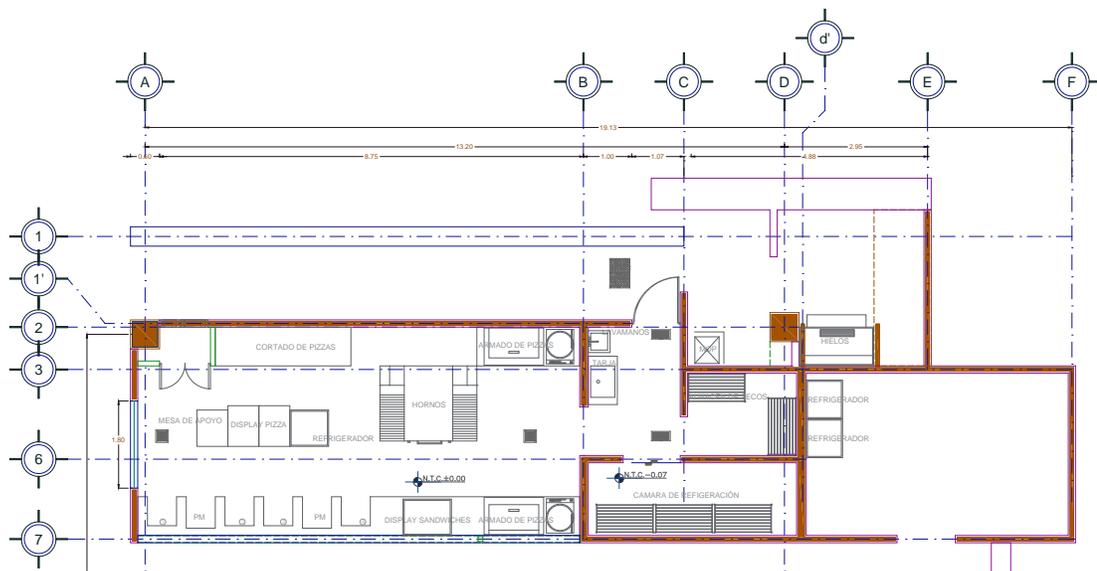
*Estado inicial de Pizzas.*



*Levantamiento arquitectónico.*



*Estado inicial del área de preparación y bodega.*



Plano final del local Pizza.

Pizzas fue uno de los edificios que tuvo mayor avance durante los primeros meses de obra, aún por encima de los contratiempos que hubo. En lo que se refiere al despiece de cerámico tuvimos un contratiempo porque ya teníamos desde un inicio una propuesta plasmada en planos para despiece de pisos y los muros que pertenecen al área de preparación y almacén, que en el caso de todos los edificios de Six Flags México y Six Flags Oaxtepec, lleva cerámico blanco en formato 30x20 centímetros y para el piso cerámico rojo antiderrapante de alta seguridad con textura en formato 20x20 centímetros.

Ya se tenía poco más de la mitad del cerámico pegado en muros cuando nos dimos cuenta que no estaba coincidiendo el despiece en obra conforme al plano, había un desfase de 10 cm en obra. Aparentemente todo estaba bien, no entendía de donde había surgido tal desfase y me sentí bastante preocupada porque yo me encargué de proponer y dibujar ese despiece.

Al final el desfase fue porque las dimensiones de los muros no coincidían con las que tenía el plano, así fue como nos empezamos a dar cuenta que los levantamientos que se nos proporcionaron desde un inicio estaban mal. En consecuencia de esta diferencia de dimensiones, vino un retraso contra cronograma porque se tuvo que despegar todo el avance que ya se tenía de cerámico ya que quedaban todos los detalles visibles a los comensales y además se hizo un nuevo levantamiento del edificio porque al ajustar las dimensiones todas las demás se empezaron a desfasar y se descuadro todo el plano, por supuesto que se tuvo que re plantear la propuesta de despiece con las medidas correctas tratando de ocultar lo más posible los detalles y comenzar de nuevo a ejecutarla en obra. En todo este problema no solo se tuvo una fuga de tiempo, también se tuvo una fuga en cuanto a material porque se rompieron muchas piezas cuando se despegó el cerámico que ya se tenía colocado, pero ya estábamos contra reloj así que no se pudo hacer otra cosa.



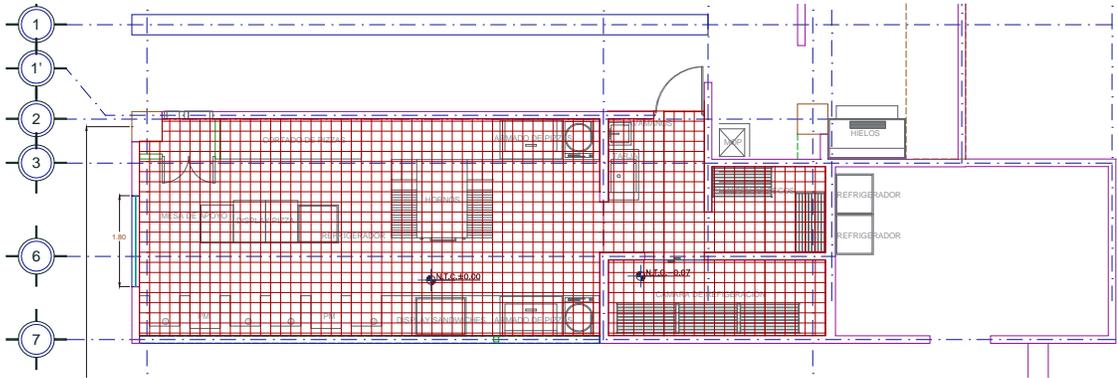
*Avance del cerámico pegado.*



*Cerámico removido.*



*Re colocación de cerámico.*



4631\_PIZZAS

Grupo LUCCE

	WEEK 1	WEEK 2	WEEK 3	WEEK 4	WEEK 5	WEEK 6	WEEK 7	WEEK 8	WEEK 9	WEEK 10	WEEK 11	WEEK 12	WEEK 13	WEEK 14	WEEK 15	WEEK 16	WEEK 17	WEEK 18	WEEK 19	WEEK 20	WEEK 21	WEEK 22	WEEK 23	WEEK 24	WEEK 25	WEEK 26	WEEK 27	WEEK 28	
UTILA LAINMERY	65% to 15%	15% to 30%	30% to 50%	50% to 70%	70% to 85%	85% to 95%	95% to 100%																						
DEMOLITION	100%																												
MASONRY		100%																											
STRUCTURE																													
METALLIC & SEWER SYSTEM				50%	50%	50%	50%	100%																					
ELECTRICAL SYSTEMS				10%																									
GAS																													
WINDOWS & GLAZING																													
ICE MACHINE																													
REFRIG																													
TRANS																													
FURNITURE																													
EXHAUSTION & REFRIGERATION																													
FINISHED CLEAN																													

Cronograma de Pizza.

En cuanto a lo eléctrico, Rick nos hizo mucho énfasis en que antes de colar el firme para cerrar todas las tuberías de instalación eléctrica, sanitaria, sistemas e hidráulica, él debía supervisar personalmente las conexiones y materiales. Una vez que ya se tuvieron ajustadas las instalaciones a todos los cambios que pidieron –que por cierto también fueron bastantes- se procedió a la supervisión de Rick antes de colar el firme para que autorizara y se pudiera continuar.



Instalación sanitaria e hidráulica listas para supervisión.



*Instalación eléctrica y de sistemas lista para supervisión.*

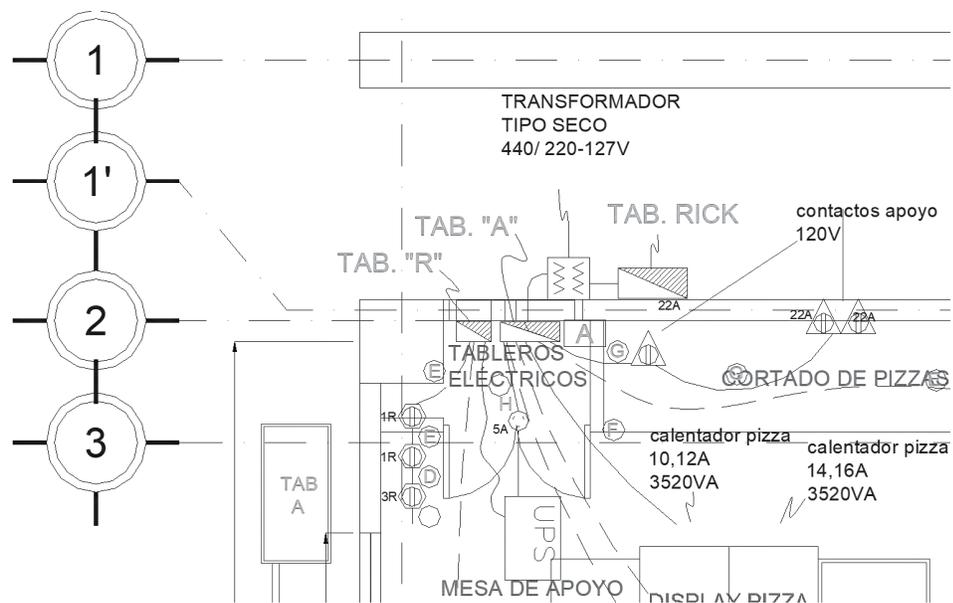


*Colocación de malla electro soldada previa al colado.*

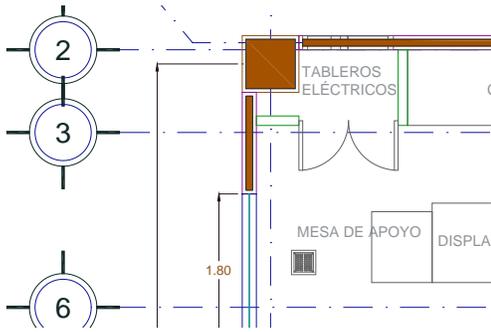


*Colado de firme de concreto.*

Otro tema peculiar en este edificio fue que el tablero debía colocarse en el área de preparación a diferencia de todos los demás que se encuentran en el almacén de secos o cerca del acceso, esto fue provocado porque la acometida eléctrica ya la habían hecho justo en ese sitio desde un principio, así que nosotros debíamos adaptar la instalación y lo mejor fue que quedara en el área de preparación. Por esa misma razón se tuvo que colocar un transformador para convertir la tensión de 440 a 220 y poder alimentar los tableros.



Para hacer el tablero un poco menos visible, se diseñó un gabinete especial con puertas para que pudiera estar cerrado y a la vez se tuviera acceso fácil a este, aprovechando el saliente de una columna quedó a un costado sin problema y se pudo disimular bastante el gabinete, lo cual fue muy conveniente porque quedó en una zona sumamente visible para los comensales. Fue otra de mis aportaciones donde ya me había ganado un poco más la confianza del Arq. Javier Silva y para fortuna resultó funcional y estético.



*Ubicación en planta de los tableros eléctricos.*



*Gabinete listo para recibir tablero y cableado eléctrico.*



*Detalle de tubería para recibir cableado eléctrico.*



*Gabinete par tableros eléctricos en proceso de construcción.*

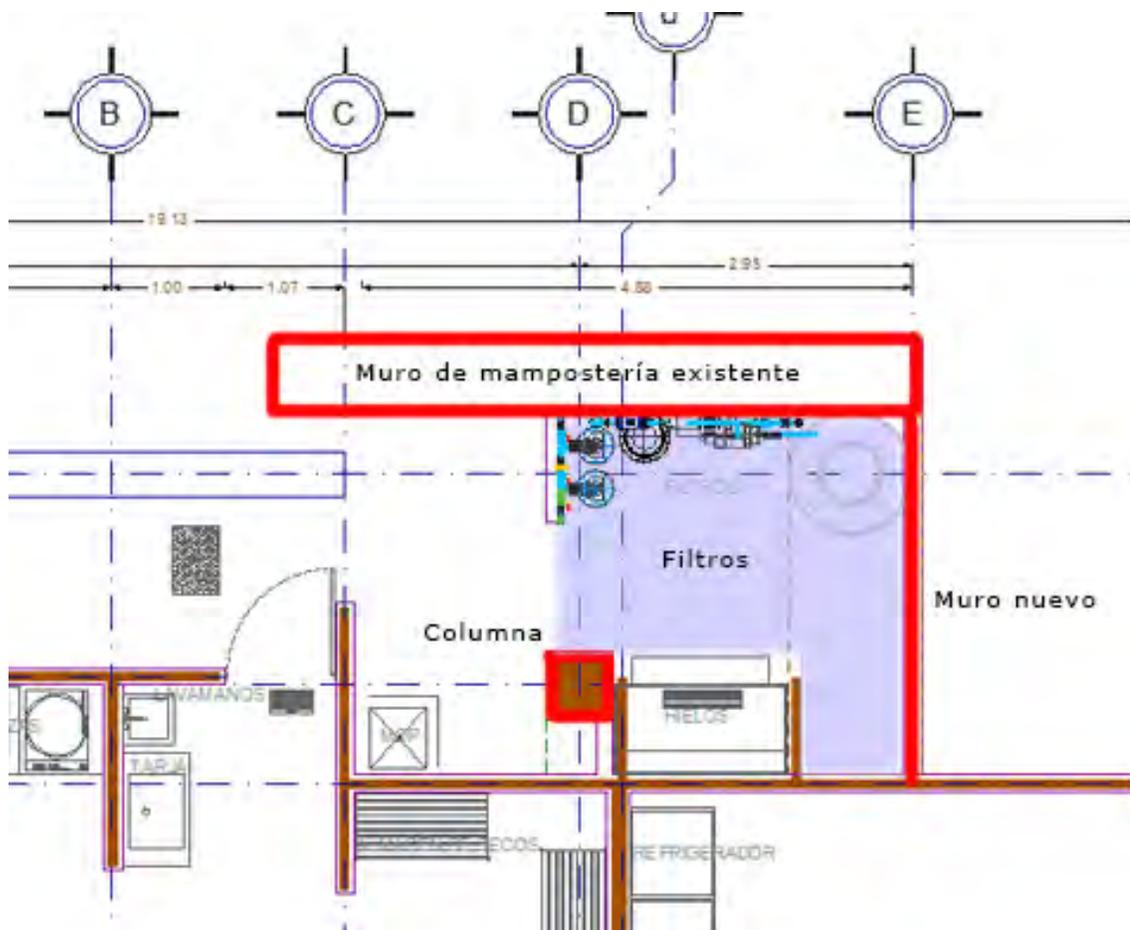


*Colocación de puertas para gabinete eléctrico.*

Otro problema a resolver no solo en este edificio, sino en todos, fue que el equipo de filtros se cambió (casi al finalizar las obras) por equipos mucho más grandes que además requerían un espacio cubierto y lo suficientemente grande para instalar un tinaco de 1200 litros. Esto

provocó que de manera improvisada se adaptaran cuartos adosados al edificio para uso exclusivo de los filtros.

En el caso de Pizza no fue tan difícil ya que teníamos un espacio en la parte posterior del edificio donde se encontraba la máquina de hielos y la solución más rápida fue cerrar esa área aprovechando las bardas de mampostería existentes y una de las columnas que sostienen la cubierta.



Plano arquitectónico del área de filtros.



*Área de filtros terminada y en operación.*

Pizza fue el primero de 6 edificios en los que tuvimos que diseñar una estructura metálica para poder soportar plafón de tabla roca, tubería para canalizar parte de la instalación eléctrica y también los ventiladores ya que es un edificio bastante alto y con una cubierta de forma cónica la cual nos dificultaba sujetar cualquier objeto directamente del lecho bajo de la cubierta, además de que tenía una altura considerable que no necesitábamos para el proyecto nuevo. Por otro lado, el nuevo proyecto nos exigía poder cerrar los locales por completo, así que también debíamos pensar en una cortina metálica y en su soporte.

Para soportar tanto la cortina como el plafón y las instalaciones se optó por la colocación de una viga IPR de 12"x4" sostenida sobre un muro y soldada a una placa apoyada a la trabe perimetral en el otro extremo.



*Preparación de la superficie para montar la viga IPR.*

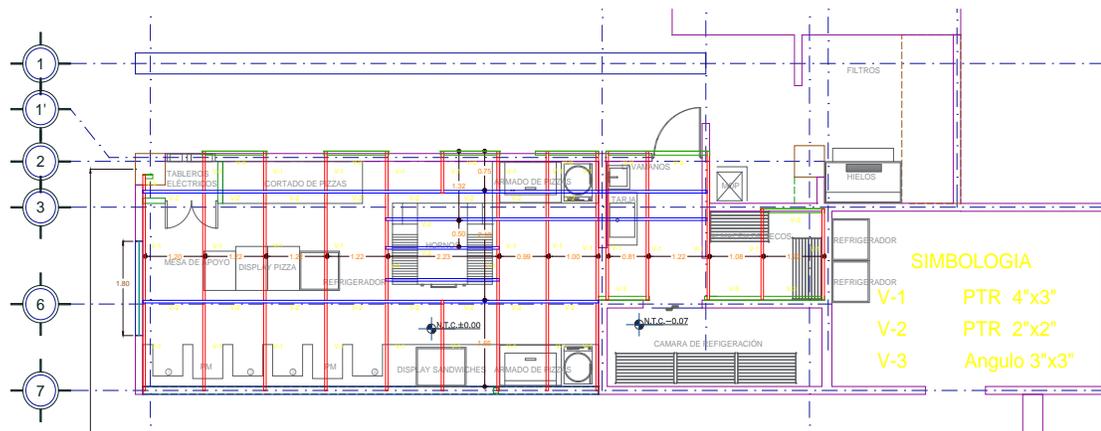


*Trabajos de colocación de viga metálica.*



*Preparación de viga colocada para pintura.*

Para este punto ya me empecé a familiarizar con los calibres y medidas de los perfiles metálicos; el primer ejercicio fue buscar un perfil pequeño, que no pesara tanto y que tuviera la suficiente capacidad de carga para soportar todo lo anterior. Con bastante ayuda del Arq. Javier Silva propusimos una estructura simple a base de retícula y que nuestro herrero pudiese fabricar rápidamente.



Plano de herrería Pizza.



Estructura de perfil PTR.



*Colocación de tubería para instalación eléctrica sobre estructura metálica.*



*Trabajos de soldadura en estructura metálica para fijarla al muro.*



*Colocación de plafón ciego de tabla roca sobre estructura de PTR.*

## Diseño de soporte plafón Pizzas

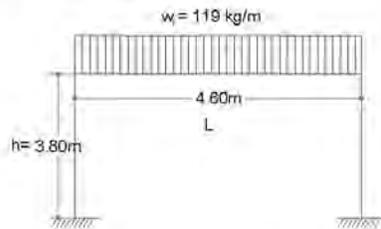
V-1

Área tributaria =  $5.46\text{m}^2$

Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2$

Carga total =  $546\text{ kg}$

$w = 119\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

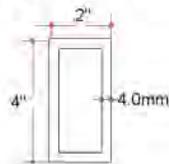
$$M = \frac{119 \times 4.6^2}{8} = 314.8\text{ Kgm}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{31480\text{ kg cm}}{1200\text{ kg/cm}^2} = 26.23\text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 4"x2"x4.0mm (verde)



$$S_x = 27.5\text{ cm}^3 > 26.23\text{ cm}^3$$

$$S_y = 18.4\text{ cm}^3$$

$$A_s = 11.00\text{ cm}^2$$

$$P_m = 8.62\text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón Pizzas

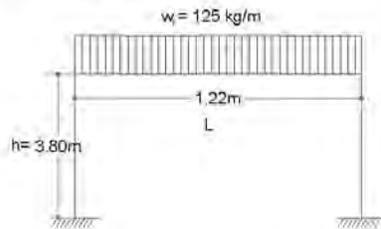
V-2

Área tributaria =  $1.50\text{m}^2$

Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2$

Carga total =  $150\text{ kg}$

$w = 125\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

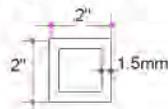
$$M = \frac{125 \times 1.22^2}{8} = 23.26\text{ Kgcm}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{2326\text{ kg cm}}{1200\text{ kg/cm}^2} = 1.93\text{cm}^3$$

Se propone:

PTR 2"x2"x1.5mm (celeste)



$$S_x = 4.64\text{ cm}^3 > 1.93\text{ cm}^3$$

$$S_y = 4.64\text{ cm}^3$$

$$A_s = 2.91\text{ cm}^2$$

$$P_m = 2.44\text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de Viga I Pizzas

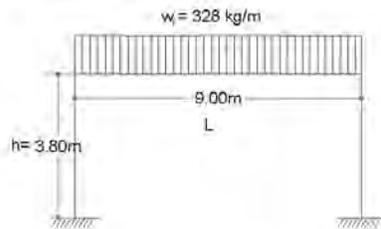
V-I

Área tributaria =  $20.87\text{m}^2$

Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2 + 500\text{ kg de persiana} + 360\text{kg peso propio}$

Carga total =  $2947\text{ kg}$

$w = 328\text{ kg/m}$



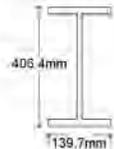
$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{328 \times 9.00^2}{8} = 3321\text{ Kgm}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{332100\text{ kg cm}}{1520\text{ kg/cm}^2} = 218.49\text{m}^3$$

Se propone:



Perfil IPR de  $16'' \times 5\ 1/2''$

$S_{xx} = 629.8\text{ cm}^3 > 218.419\text{ cm}^3$

$r_x = 15.90\text{ cm}$

$r_y = 2.48\text{ cm}$

$A_s = 49.55\text{ cm}^2$

$P_m = 38.69\text{ kg/m}$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

Por último, llegó la hora de escoger un cerámico decorativo para toda la superficie visible a los comensales, esta fue una de mis partes favoritas ya que siempre se elegía por medio de votación el cerámico que íbamos a proponer a los directivos y fue para Pizza el primer caso de siete que realizaríamos.

Se eligió un cerámico estilo madera en formato 60x40 de dos tonos diferentes de los cuales se quedó el más claro y ya que tenía un patrón de líneas paralelas en lo largo del cerámico se decidió colocar sin traslape haciendo coincidir lo mayor posible las juntas. Esto les gustó mucho a los gerentes de alimentos y mercadotecnia y en consecuencia nos dieron libertad para elegir los cerámicos decorativos de los demás edificios.



*Colocación de muestras de cerámico decorativo para elección.*



*Cerámico decorativo terminado en Pizza.*

Para la fachada de Pizza no se tenía bien definido un diseño solo querían que fuese sencillo y sobre todo rápido, para lo cual hice dos propuestas para la fachada, la primera fue basada en el recubrimiento decorativo que simulaba madera y pesé seguir con ese principio para generar una paleta de colores y materiales de la misma gama y fueran atractivos además de estéticos para los comensales. La segunda propuesta fue mucho más sencilla, únicamente consistió en pintura para la viga IPR y un cajillo liso de tabla roca para cubrir el mecanismo de la cortina metálica y con pintura del mismo tono que la viga.

### Propuesta 1:



*Render 1 de vista en perspectiva de fachada 1.*



*Render 2 de vista frontal de fachada 1.*



*Render 3 de vista frontal de fachada 1. (Desde terraza)*

## Propuesta 2:



*Render 1 de vista en perspectiva de propuesta de fachada 2.*



*Render 2 de vista frontal de propuesta 2 de fachada. (Desde terraza).*



*Render 3 de vista frontal de propuesta 2 de fachada. (Desde área de comensales).*

Las dos propuestas se mostraron en junta directiva, les agradó más la primera, pero optaron por hacer la segunda ya que era mucho más sencilla y consumiría menos tiempo de construcción. Por otro lado, determinaron que justo en esa área debían estar los display del menú board y que no tendría sentido invertir más tiempo en detalles que de todas formas se ocultaría con los display, así que se construyó la segunda. Desde luego que a mí me agradó mucho más la propuesta 1 pero también entendí en parte, el afán de la junta por terminar las obras y también empecé a entender que no todos los clientes son iguales y a veces por mucho que nos esforcemos en proponer diseños creativos y novedosos, el cliente tiene la última palabra.

Fotos de obra finalizada: ALMACÉN



1 Acceso al área de almacén y cámara de refrigeración.

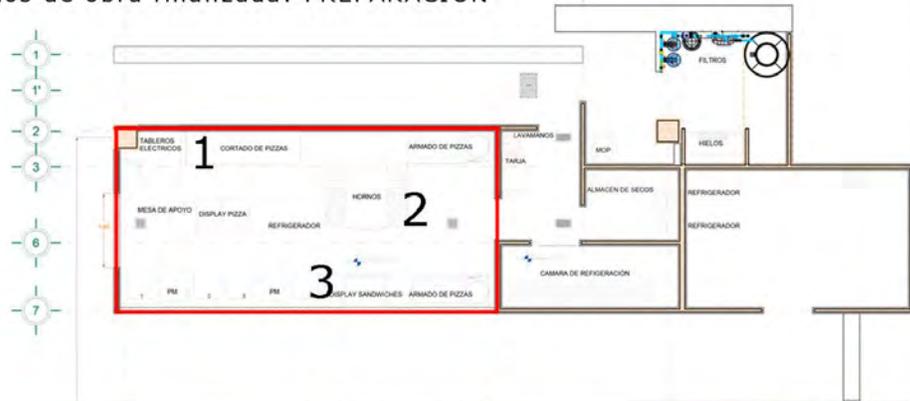


2 Almacén de secos.



3 Puerta de acceso a cámara de refrigeración.

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN



1 Mesa de trabajo y repisas.

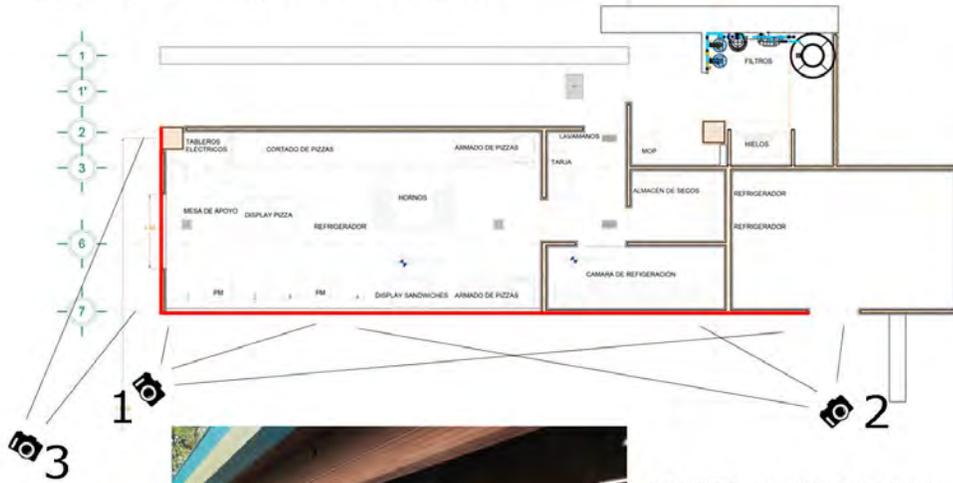


2 Área de preparación



3 Área de entrega y hornos

Fotos de obra finalizada: FACHADA



1 Fachada lateral y principal local en operación



2 Terraza obra terminada

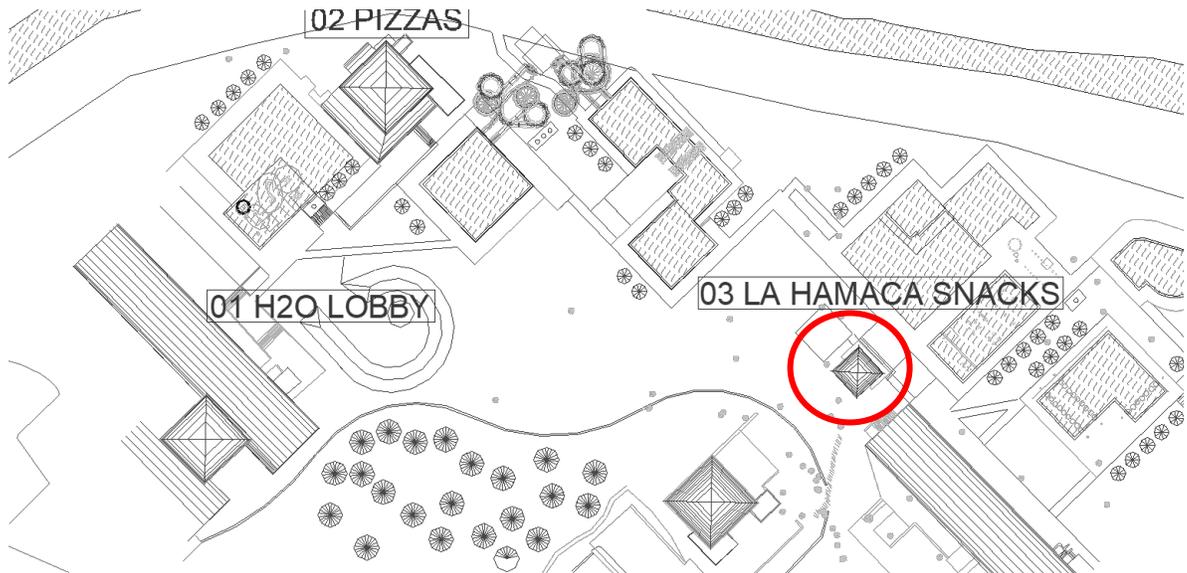


3 Fachada obra terminada



Fachada estado inicial

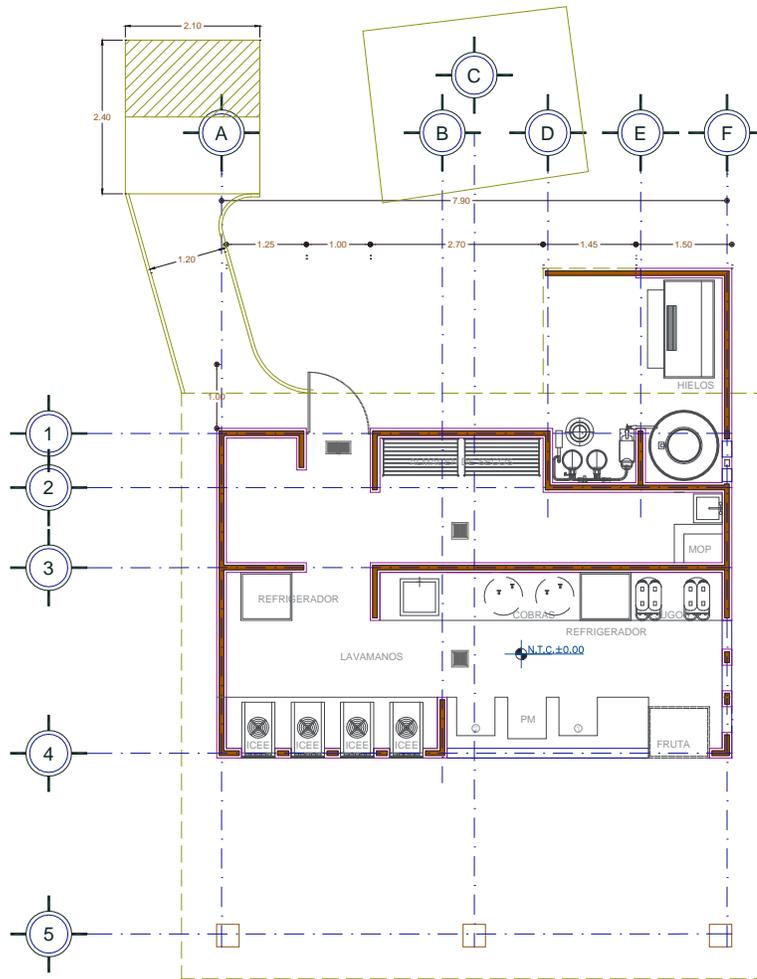
## 5.4 La Hamaca Snacks



*Planta de localización de La Hamaca Snacks.*

La Hamaca Snacks es el tercero de siete edificios con clave 5128 que a diferencia de Pizza éste es mucho más pequeño y está destinado a la promoción de bebidas y bocadillos fríos. Su equipamiento consiste en 4 máquinas de ICEE (bebida carbonatada congelada), 2 máquinas para jugo de frutas, 2 refrigeradores para bebidas, 2 cobras (dosificador para cerveza de barril), 1 refrigerador para frutas y 1 POSTMIX (Dosificador para soda de sabor).

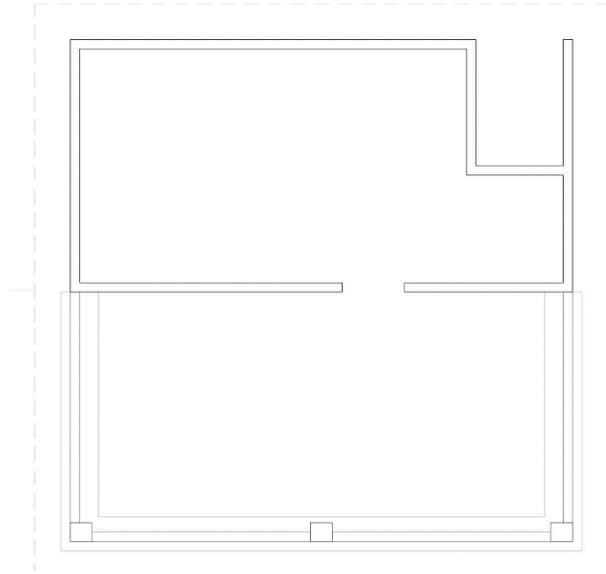
Este edificio a pesar de ser de los más pequeños de todo el conjunto, es de los más importantes ya que se encuentra sobre el andador principal del parque donde transita el 100% de los visitantes. Por ello la importancia de hacerlo lo suficientemente atractivo para generar cifras exitosas en cuanto a consumo.



Planta arquitectónica de La Hamaca Snacks.

Anteriormente La Hamaca Snacks era un local de alimentos y bebidas aunque se conservó la esencia del edificio, sufrió bastantes modificaciones, para empezar se hizo un recorte en la superficie demoliendo los tres muros perimetrales que sostenían las cortinas metálicas del local dejando un pórtico donde se adaptaría la zona de entrega para los comensales, igualmente se demolieron los muros internos que se encargaban de dividir el local, se añadió el cuarto de filtros y máquina de hielo y se construyeron muros divisorios para distribuir las áreas de almacenamiento y preparación. En cuanto a los claros existentes, se recorrieron los muros bajos y únicamente se

atenuaron con unas troneras en parte de la fachada principal que tendrían como función el resguardo de las máquinas de ICEE, otras se construyeron en una de las fachadas laterales. Todas las instalaciones al igual que el resto de los edificios, se hicieron completamente nuevas.



*Levantamiento de estado inicial.*



*Estado inicial del interior del local.*



*Fachada principal y lateral del local (estado inicial).*

Los trabajos de remodelación de La Hamaca Snacks a pesar de ser radicales, fluyeron sin problemas durante el periodo de obra. Aquí tuve tres aportaciones importantes, la primera fue proponer el despiece para el cerámico decorativo para los muros, la segunda fue adaptar el espacio donde quedaría el cuarto de filtros considerando que debía estar techado y aislado de la vista al público, la tercera aportación fue una pequeña puerta de herrería que se tuvo que hacer para asegurar que el local quedara cerrado durante las horas fuera de operación.

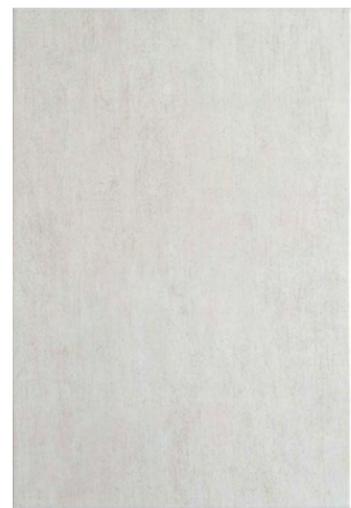
Para empezar a diseñar el despiece de cerámico decorativo en los muros de La Hamaca Snacks, tenía que tomar en cuenta el cerámico previamente seleccionado y para ello tenía tres opciones: el Acquarelle Sky Blue, el Acquarelle Light Green y Acquarelle Naples Ivory, los tres en formato 25x50cm. Realice dos propuestas de despiece basadas en los colores elegidos y la paleta de colores que nos enviaron directamente del departamento de diseño de Six Flags Design Team donde predominaban los azules y también considerando los detalles de la fachada principal del edificio.



*Acquarelle Sky Blue*

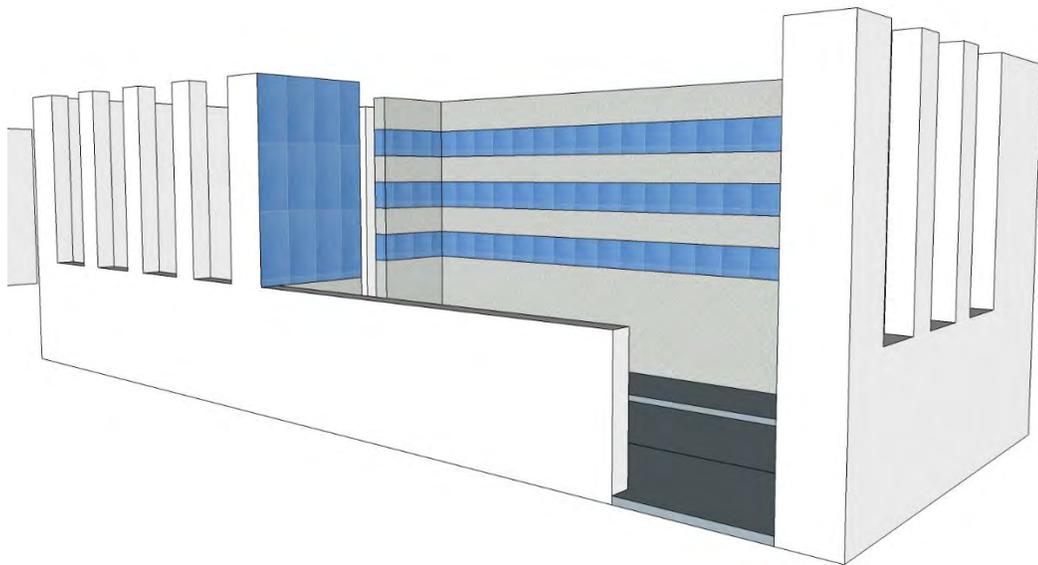


*Acquarelle Light Green*



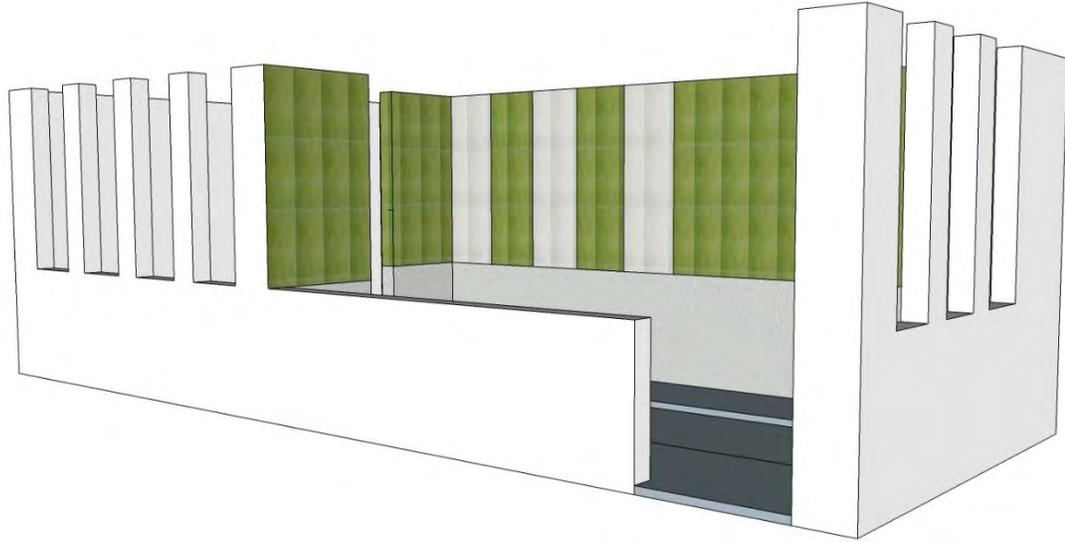
*Acquarelle Naples Ivory*

La primera propuesta fueron franjas azules alternadas con blancas, me pareció muy sencillo pero agradable para la vista, no fue muy llamativa, pero se percibía bastante bien desde el frente del edificio, justo en el punto donde estarían los comensales. Además, las franjas horizontales reforzaban el patrón que generaba la cubierta piramidal con el faldón de las travesaños reposadas en las columnas. Y al parecer no fui la única que simpatizó con esta propuesta ya que fue la que se eligió en la junta directiva y la que se construyó.



*Propuesta 1 para cerámico decorativo en La Hamaca Snacks.*

La segunda propuesta fue siguiendo el patrón que generaban las troneras en forma vertical, intercalando franjas verticales de color verde y blanco. También me pareció agradable pero definitivamente me gustó más la primera porque, además, el contraste en esta era mucho menor.



*Propuesta 2 para decorativo en La Hamaca.*



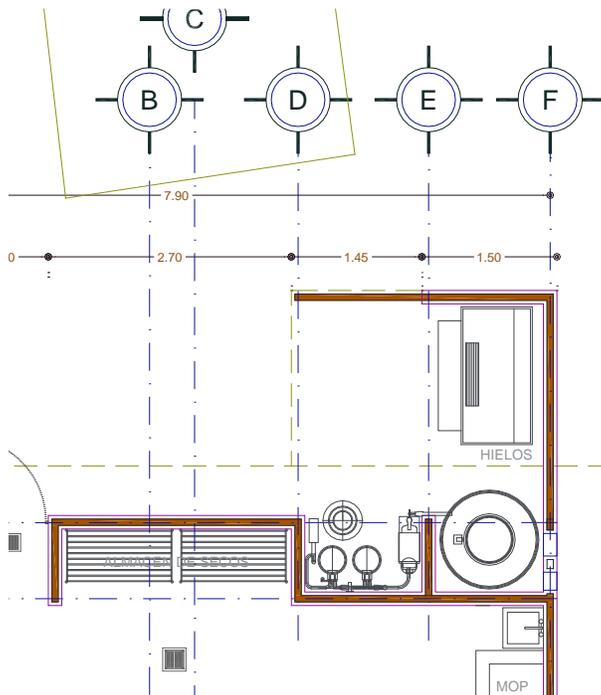
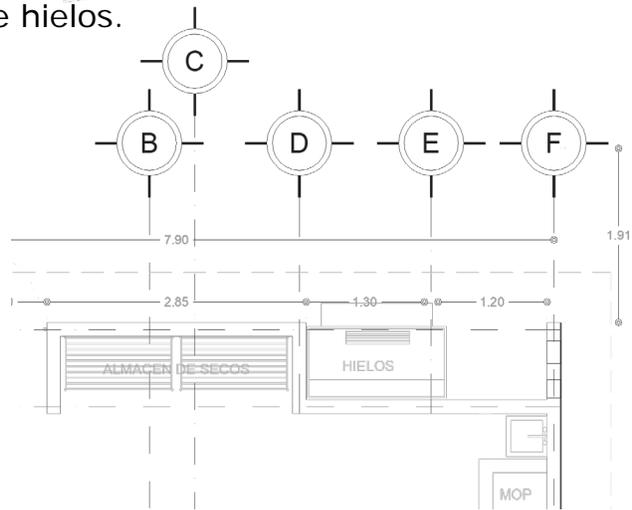
*Trabajos de colocación de cerámico decorativo en muro de La Hamaca Snacks.*



*Supervisión matutina de avance de La Hamaca Snacks.*

Posteriormente nos enfrentamos al problema que represento el cambio de los equipos de filtros y la necesidad de espacios con características especiales para ello. Como Snacks tenía tres de sus cuatro fachadas con vista total al público, se trataba de proponer algo poco perceptible para los visitantes y que además tuviera las dimensiones necesarias para los filtros y la máquina de hielos.

*Detalle de parte posterior de La Hamaca Snacks antes de realizarse la construcción del cuarto de filtros.*



*Detalle de parte posterior de La Hamaca Snacks después de la propuesta para el cuarto de filtros y máquina de hielo.*

Para esta propuesta no hubo tanto tiempo así que aprovechamos la parte posterior del edificio donde existía un talud de pasto y que además era poco visible desde el andador. Con ayuda del Arq. Javier Silva diseñamos una extensión de uno de los muros de la fachada posterior y que se incrustaría en uno de los extremos de la cubierta y se pintó del mismo color que el resto de la fachada para minimizar lo mejor posible la visibilidad de ese chipote en el edificio.



*La Hamaca Snacks antes de la construcción del cuarto de filtros.*



*Construcción del cuarto de filtros y máquina de hielo en la parte posterior de La Hamaca Snacks.*



*Fachada lateral de La Hamaca Snacks donde se aprecia el cuarto de filtros terminado en la parte posterior de la fachada.*

Al final nos favoreció bastante este cuarto de filtros porque traíamos arrastrando también el problema del cambio de modelo de máquina de hielos y como ahora tenía dimensiones mucho más grandes, apenas quedo bien esta adaptación.



*Parte interior del cuarto de filtros ya terminado.*

Aunque quizá se pudo haber diseñado algo mucho mejor, el tiempo fue un factor vital para este proyecto en general y por desgracia fue de lo que más carecimos durante el periodo de obra.

La tercera y última aportación a La Hamaca Snacks fue una pequeña puerta de herrería que se tuvo que hacer para cerrar el local al final del día, y que durante las horas de operación permanece abierta para no tapar la vista del aparador que está colocado en ese sitio. Esto surgió porque el gerente de alimentos nos cambió uno de los equipos que irían

en la barra de entrega y decidió colocar un aparador de frutas en ese sitio para el cual se tuvo que demoler una parte del muro para hacer un hueco donde cupiera el aparador, el inconveniente era que al cerrar la cortina precisamente quedaba parcialmente descubierto el aparador porque la cortina no llegaba hasta abajo. Por cuestiones de seguridad e higiene no se podía quedar así durante la noche, así que nos solicitaron buscar una solución para cerrar el local por completo.



*Muro bajo terminado y aplanado.*



*Muro recortado para aparador.*



*Fachada aplanada y pintada con hueco para aparador contemplado.*



*Vista interior desde el aparador de frutas.*

La puerta que diseñe en realidad fue muy sencilla, lo difícil era ver que mecanismo debía tener para que se pudiese quitar de día y poner de noche o bien permanecer abierta sin estorbar al paso peatonal y causara accidentes. Para este punto ya me había adaptado más con mis compañeros de gabinete y ya me había integrado más a la obra, me tocó interactuar directamente con el maestro herrero para realizar este trabajo, incluso hasta propuso soluciones al problema.



*Detalle de hueco por cubrir con puerta de herrería.*

En primera instancia se me ocurrió que la puerta podría desmontarse en el día y montarse de noche, pero lo descartamos ya que la mayoría de las personas que operan este tipo de locales son jóvenes y resultaba un elemento pesado para manipular. Aunque lo consideramos un poco exagerado, Six Flags se rige por normas de alta seguridad tanto para sus operadores como para los visitantes y no aceptaron esta propuesta por muy sencilla que pareciera.

La segunda opción y que fue la que se construyó, fue la puerta con una bisagra de 360° que le permitía girar los 270° que necesitábamos para que quedara paralela al muro lateral del edificio y que pudiese quedar abierta sin necesidad de removerla y además sin estorbar.

El detalle quedó bastante bien y se pintó del mismo azul del rodapié de la fachada para hacerla menos visible.



*Fachada frontal de La Hamaca Snacks con puerta de aparador abierta.*



*Detalle de puerta de herrería cerrada y pintada de color cyan igual al rodapié de la fachada.*

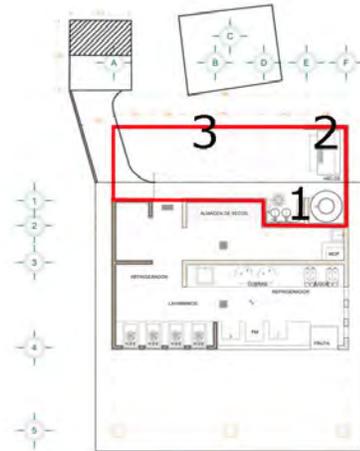


*Fachada lateral donde se aprecia la pequeña puerta abierta con la cara interior pintada del mismo color que el resto de la fachada.*

Fotos de obra finalizada:ÁREA DE FILTROS



2 Máquina de Hielo instalada



1 Equipo de filtros instalado y en operación



1 Equipo de filtros instalado

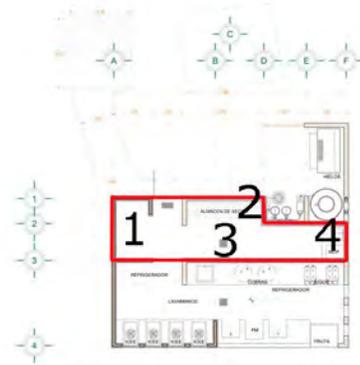


3 Área de contenedores de basura y tanque estacionario de gas

Fotos de obra finalizada: ALMACÉN



1 Calentador y Panel eléctrico



2 Anaqueles de acero inoxidable para Almacén de Secos



3 Pasillo de Almacén

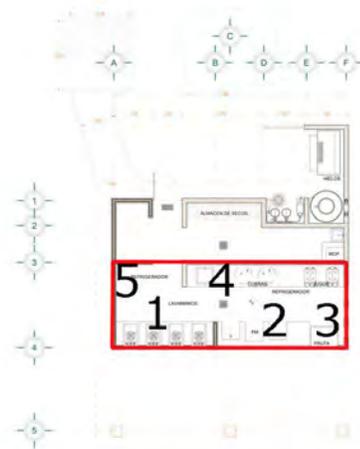


4 MOP y área de lavado

Fotos de obra finalizada: ENTREGA



1 Parte posterior de máquinas de ICEE



2 Área de cajas y POSTMIX.



3 Display de frutas.



4 Sink Hand y despacho de cerveza

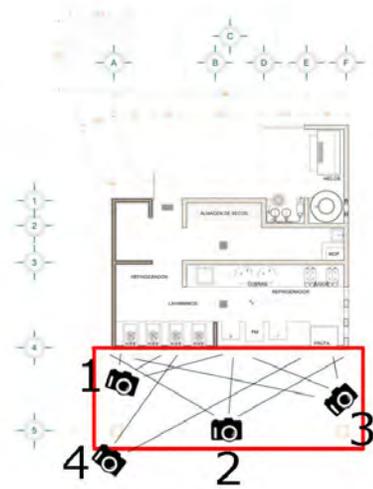


5 Refrigeradores

Fotos de obra finalizada: FACHADA



1 Fachada principal área de Comensales.



2 Fachada frontal terminada vista desde andador.



3 Fachada principal vista desde terraza lateral.

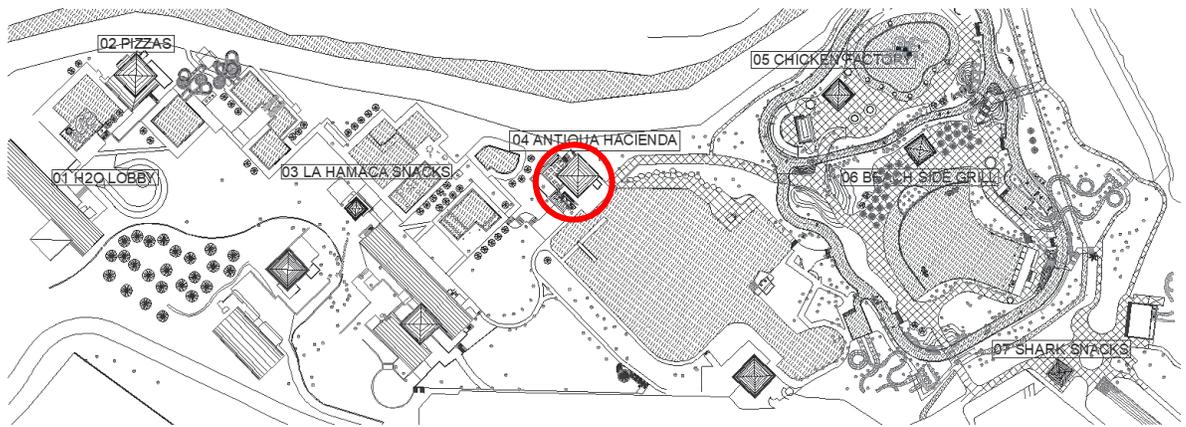


La Hamaca Sncks estado inicial.



4 La Hamaca Sncks estado terminado y en operación.

## 5.5 La Antigua Hacienda



*Planta de localización de La Antigua Hacienda.*

La Antigua Hacienda tiene la clave 5728 y es el cuarto de siete edificios que forman parte del complejo de diversiones acuáticas, también es el más grande de los siete y su temática principal es la comida mexicana, bajo este esquema, es el único edificio que cuenta con equipos especiales para la realización de sus alimentos como una amasadora, tortilladora, comal para tortillas y varias parrillas para preparar carne asada.

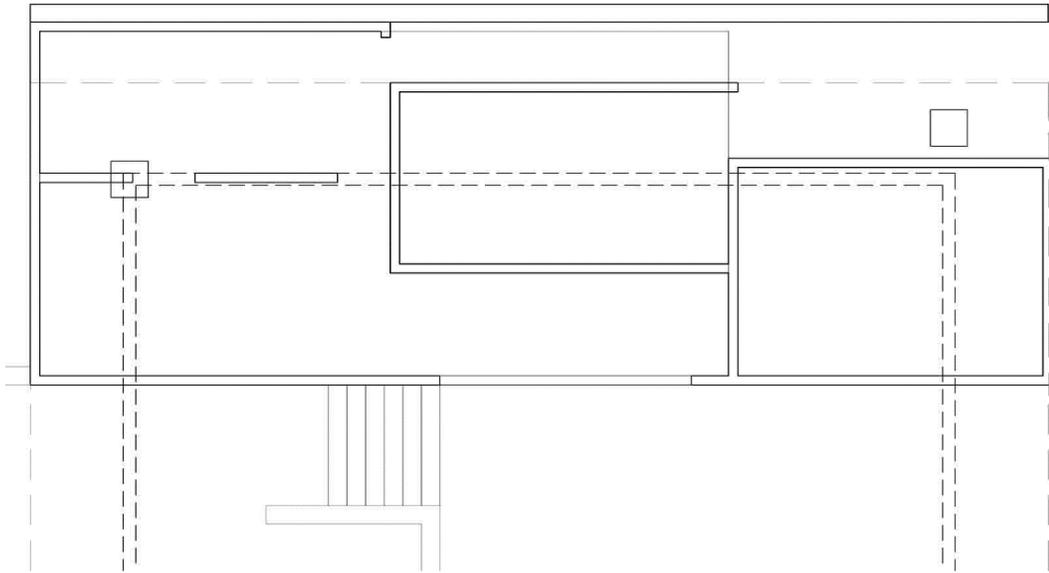


*Maquina Amasadora*

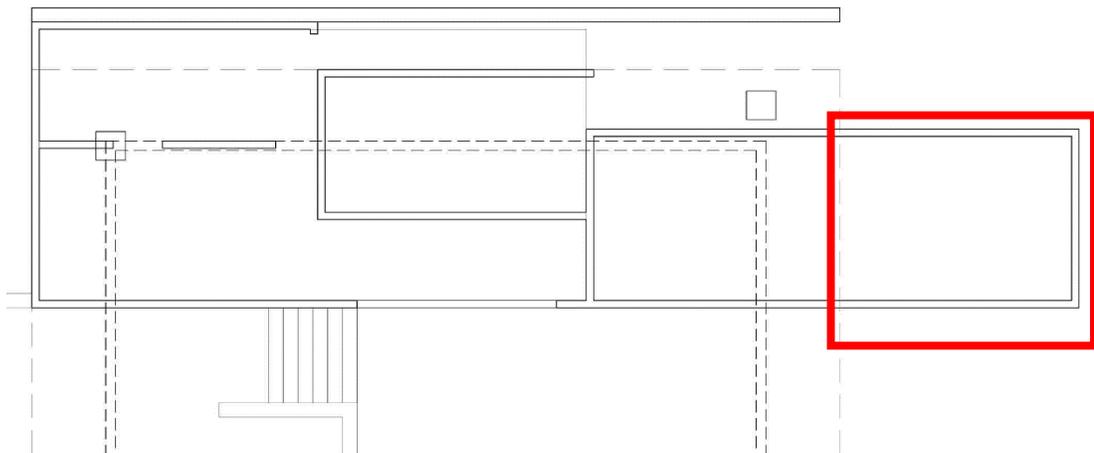


*Maquina Tortilladora*

Anteriormente este local también era el restaurante más grande de PAO (Parque Acuático Oaxtepec) aun así, en el nuevo proyecto de remodelación se optó por hacer una ampliación a este local en el área de cocina. La planta arquitectónica del edificio abarcaba hasta donde delimita la cubierta, posteriormente se hizo una ampliación de 20m<sup>2</sup> que se extendieron a lo largo del edificio sobre pasando la cubierta.



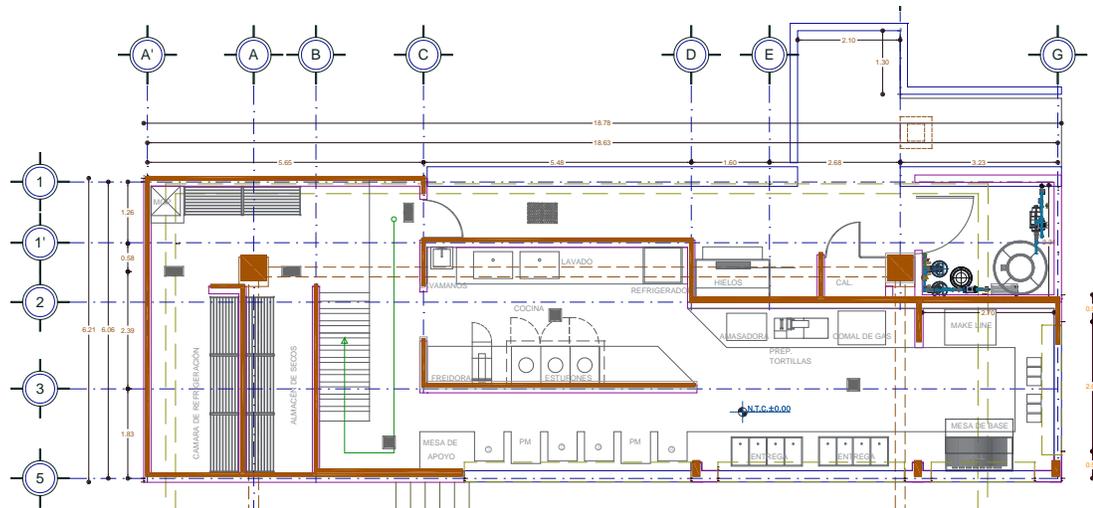
*Levantamiento arquitectónico estado inicial.*



*Ampliación de local en área de preparación y entrega.*



*Construcción de la ampliación en área de cocina y entrega.*



Proyecto arquitectónico final.



Estado inicial de La Antigua Hacienda.



*Interior del local antes de la remodelación*

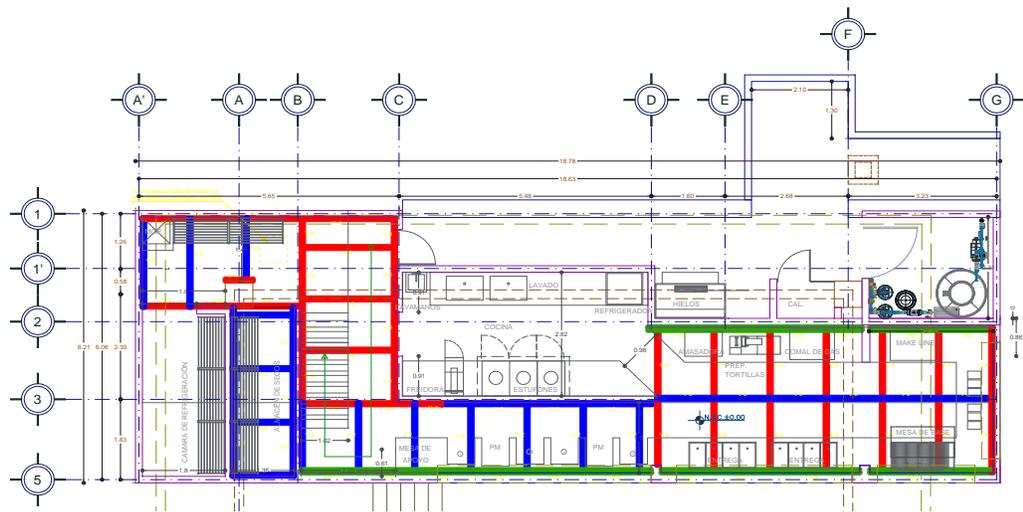
### **En La Antigua Hacienda intervino principalmente en 6 aspectos:**

- Herrería
- Cerámico decorativo
- Sardineles
- Terraza para contenedores de basura
- Pérgola
- Despiece para piso de cantera

### **Herrería**

Al igual que en Pizzas y La Hamaca Snacks, se diseñó una estructura a base de perfil PTR de 2x2", 3x2" y ángulo para soporte del plafón de tabla roca; ya que teníamos un diseño previo, decidimos repetir el patrón reticular de los edificios anteriores. La planta de este edificio es

en módulos rectangulares lo que facilitó mucho adaptar la forma de esta estructura a los claros del local. A pesar de que no participé directamente en el cálculo de la estructura, con base en los cálculos de los edificios anteriores propuse que se utilizara el perfil PTR de 3x2" para apoyos transversales de un eje longitudinal de PTR de 2x2" para el claro más grande. Para los demás claros fue suficiente con apoyos en el sentido más corto del claro. También se diseñó una escotilla para poder acceder a la parte superior y dar mantenimiento.



*Plano de herrería final.*



*Herrería para soporte de plafón de Tablaroca.*



*Estructura metálica para plafón falso en área de cocina y área de entrega a comensales.*



*Herrería para plafón falso.*



*Colocación de plafón falso en área de cocina.*

## Diseño de soporte plafón

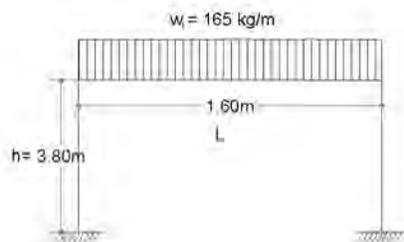
V-2

Área tributaria =  $2.00\text{m}^2$

Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}$

Carga total =  $200\text{ kg}$

$w = 165\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

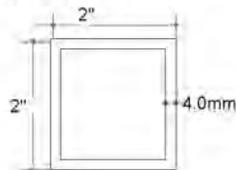
$$M = \frac{165 \times 2.0^2}{8} = 82.5\text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{8250\text{ kg cm}}{1200\text{ kg/cm}^2} = 6.88\text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 2"x2"x4.0mm (verde)



$$S_x = 9.84\text{ cm}^3 > 6.88\text{ cm}^3$$

$$S_y = 9.84\text{ cm}^3$$

$$A_s = 7.07\text{ cm}^2$$

$$P_m = 5.56\text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón

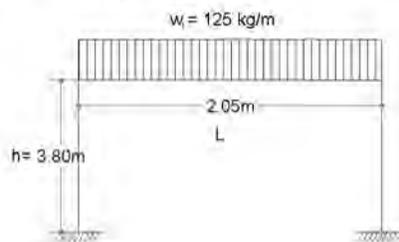
V-4

Área tributaria = 2.50m<sup>2</sup>

Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>

Carga total = 250 kg

w = 125 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

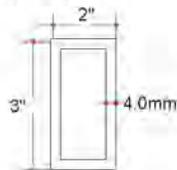
$$M = \frac{125 \times 2.5^2}{8} = 97.66 \text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{9766 \text{ kg cm}}{1200 \text{ kg/cm}^2} = 8.14 \text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 4"x2"x4.0mm (verde)



$$S_x = 15.07 \text{ cm}^3 > 8.14 \text{ cm}^3$$

$$S_y = 12.02 \text{ cm}^3$$

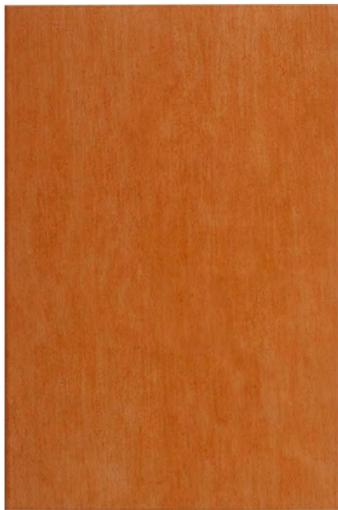
$$A_s = 7.40 \text{ cm}^2$$

$$P_m = 5.84 \text{ kg/m}$$

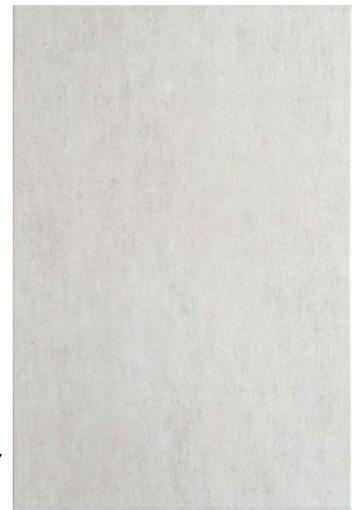
Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Cerámico decorativo

Para este edificio se tenía contemplada una pintura en tonos amarillos y naranjas para la pintura de la fachada principal, así que querían que se diera continuidad a la paleta de colores establecida por el departamento de diseño de Six Flags. Debido a esto se eligió un cerámico de INTERCERAMIC Aquarelle color Earth Orange en formato 20 x50 cm. Intercalado con Aquarelle color Naples Ivory.



*Cerámico 20x50cm  
INTERCERAMIC  
Aquarelle Earth Orange*



*Cerámico 20x50cm  
INTERCERAMIC  
Aquarelle Naples Ivory*

En principio se pensó que quedara el muro de fondo totalmente verde, pero en una visita que hizo el Gerente de Diseño de Six Flags hizo la observación de que quería más movimiento en ese fondo.



*Propuesta original para cerámico decorativo.*

Trabajé en tres propuestas más, pero ninguna con éxito, finalmente se replicó el patrón de La Hamaca Snacks y se colocaron franjas horizontales intercalando los colores Blanco y Naranja. En esta parte me sentí un poco insatisfecha ya que me esforcé en realizar otras propuestas para que quedara lo mejor posible y el hecho de que se aceptara una propuesta que ya no era novedosa puesto que ya se había aplicado anteriormente no me causó la mejor sensación de mundo. Por otro lado, también aprendí a ver las cosas de otro modo y no siempre el trabajo bajo presión arroja los mejores resultados, en este caso teníamos el tiempo demasiado escaso y una presión bastante pesada por parte de los directivos quienes muchas veces estaban más interesados por terminar que por un buen diseño.



*Cerámico decorativo colocado en área de entrega.*



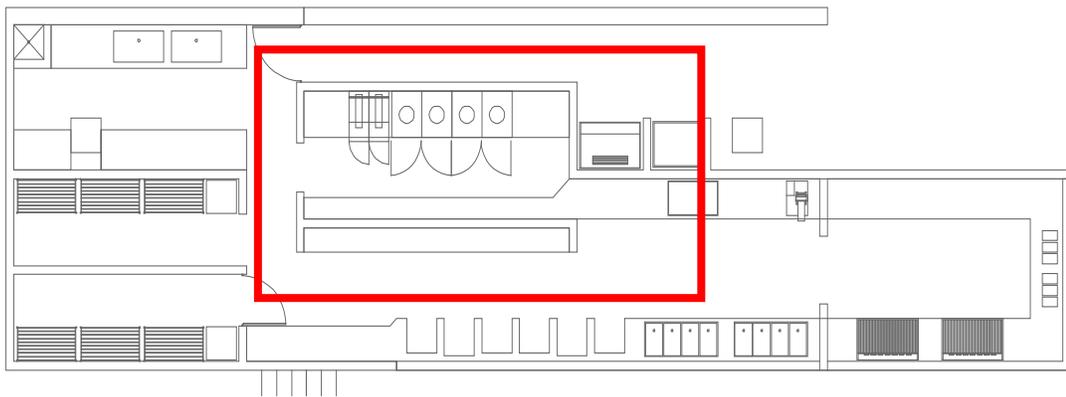
*Muros con cerámico decorativo desde fachada principal.*



*Local en operación, vista desde área de entrega y cocina.*

## Sardineles

En lo que se refiere a esta parte hubo un aspecto interesante que yo considero fue la aportación más importante que tuve en este edificio. Al igual que en los restaurantes que he mencionado anteriormente, La Antigua Hacienda debía llevar sardineles debajo de los equipos de cocina con la finalidad de no acumular polvo, humedad, restos de comida y agua al momento de lavar el piso. En este edificio teníamos un muro divisorio justo en la parte central del claro grande en el que se ubicarían equipos de cocción y justo frente a este muro teníamos otros equipos que también debían llevar sardinel. Si analizamos el problema no parece tan grave la situación, el punto es que por reglamento interno del parque, la medida de todos los sardineles debe de ser igual al ancho del equipo que se encontrará colocado en el área, así que debíamos tener sardineles de por lo menos 80cm de ancho y esto nos ocasionaba que se encimaran los sardineles impidiendo la circulación para este pasillo que además es uno de los más importantes para la funcionalidad del edificio.



*Parte central de la cocina*

Inicialmente se propuso dejar uno de los muros sin sardinel y hacer un ajuste en los muebles de acero para facilitar la limpieza, pero el departamento de Safety Six Flags rechazó la propuesta, también se propuso cambiar de lugar el equipamiento y mobiliario pero los gerentes de mercadotecnia del parque se opusieron ya que argumentaron que necesitaban os equipos en ese lugar por estrategias comerciales específicas. Así que se tuvo que hacer otro diseño para dar solución al problema que además no debía ser muy radical ya que en la obra ya se tenía colado el piso e incluso colocado en algunas partes el cerámico de seguridad y no podíamos causar mucho retraso en el cronograma de obra.

5728. MEXICAN

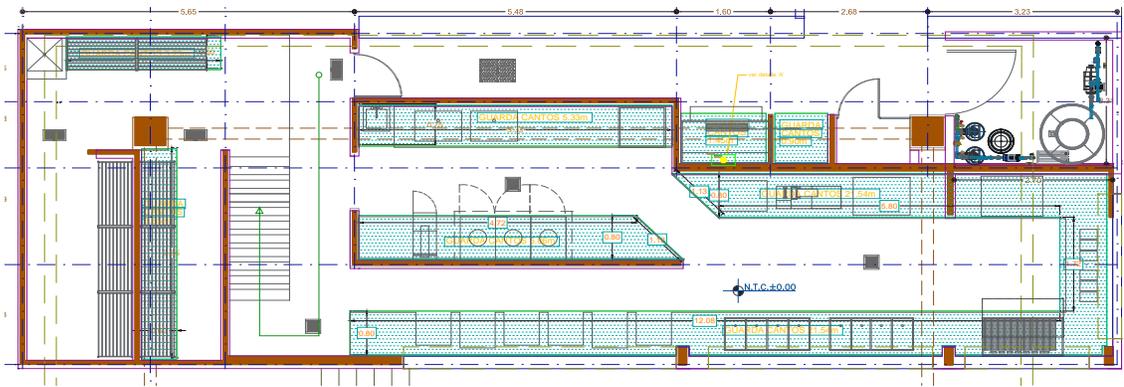


	WEEK 1	WEEK 2	WEEK 3	WEEK 4	WEEK 5	WEEK 6	WEEK 7	WEEK 8	WEEK 9	WEEK 10	WEEK 11	WEEK 12	WEEK 13	WEEK 14	WEEK 15	WEEK 16	WEEK 17
	4th to 12th	13th to 19th	20th to 26th	27th to Nov 2	3th to 9th	10th to 16th	17th to 23th	24th to 30th	1st to 7th	8th to 14th	15th to 21th	22th to 28th	29th to 04th	05th to 11th	12th to 18th	19th to 25th	26th to 01th
PRELEMINARY	100%																
DISMATLING		100%															
DEMOLITIÓN			100%														
MASONERY				30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%
STRUCTURE					20%	20%	30%	50%	50%	50%	100%						
HIDRAULIC & SEWER SYSTEM					20%	25%	30%	50%	100%								
ELECTRICS					20%	25%	30%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%
SYSTEMS																	
GAS									10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%
CANCEL									10%	20%	50%	70%	70%	70%	80%	80%	80%
FINISHED									20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
CLEAN																	

Cronograma de obra para La Antigua Hacienda (También llamado Mexicano).

Para este momento, mi trayectoria profesional con Larix Arquitectos se estaba solidificando cada vez más y mis responsabilidades iban en ascenso. Después de un recorrido matutino recuerdo claramente que Larix me encargó por completo la solución al problema y se refirió a mí como la nueva "proyectista" del equipo. Desde luego que ese asenso fue una motivación muy grande para mí, me hacía sentir cada vez más segura en el trabajo que estaba desarrollando.

La solución que di al tema de los sardineles, fue muy simple y creo bastante funcional. Al final la junta directiva junto con los gerentes de mercadotecnia accedió a cambiar de lugar los equipos que se tenían en esta área y para los sardineles únicamente recorté una de las esquinas de ambos sardineles a 45° dejando un pasillo entre ellos de 1.00m para el flujo de operadores de esta área. Tanto al gabinete como a la junta directiva del parque les pareció sensacional que la solución no causara retrasos ni modificaciones a su equipamiento, así se hizo.



Plano final de sardineles en La Antigua Hacienda.



Área central de la cocina donde se ubicarán los sardineles debajo de los equipos.



*Sardineles en construcción.*



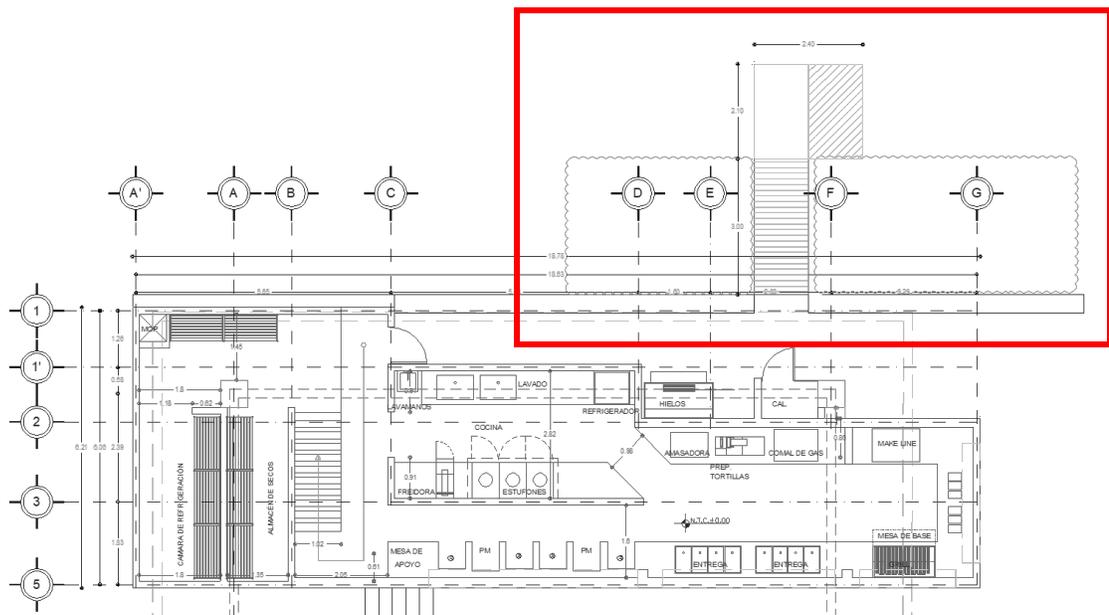
*Sardineles terminados.*



*Local en operación, área de cocina. Detalle de sardineles debajo de equipos de preparación.*

## Terraza para contenedor de basura

Al igual que los otros edificios, La Antigua Hacienda necesitaba un lugar especialmente para los desechos del local, en este caso fue una tarea un poco más elaborada ya que no había como tal un lugar destinado a contenedores de basura, tuvimos que añadir una pequeña terraza destinada a la recolección de estos desechos.

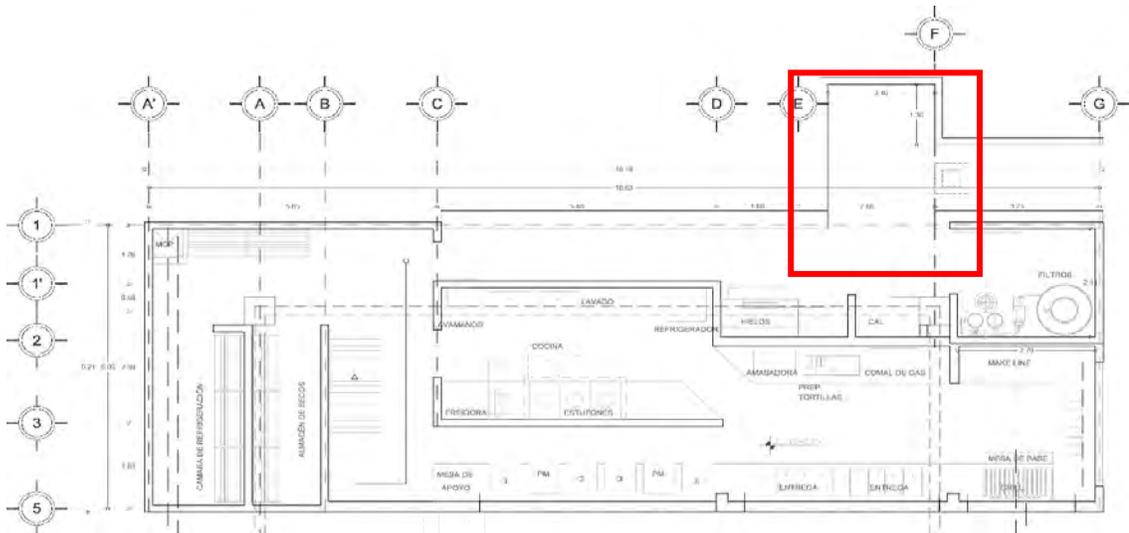


*Propuesta inicial de terraza para contenedor de basura.*

Fue una labor interesante ya que tuvimos que hacer un levantamiento del lugar donde ubicaríamos la terraza y además proponer una solución viable para la construcción ya que el lugar donde se iba a construir estaba 2.00m por debajo del nivel del edificio y el principal requerimiento para el buen funcionamiento de las actividades era que esta terraza estuviese accesible a los operadores del local y también al personal encargado de recolectar los desechos para llevarlos al vertedero.

El pequeño proyecto terminó muy bien, solamente se añadió una terraza al mismo nivel que el resto del local, conectado con un pasillo al andador principal para permitir la fácil manipulación del contenedor.

Para ello se tuvo que abrir un paso en el muro bajo de mampostería que ya existía en el edificio y un firme apoyado sobre un relleno contenido para poder igualar el nivel.



*Propuesta final de terraza para contenedor de basura.*



*Preparación del terreno para construcción de terraza para contenedores de basura.*



*Colado de firme para piso de terraza en pasillo de acceso a La Antigua Hacienda.*



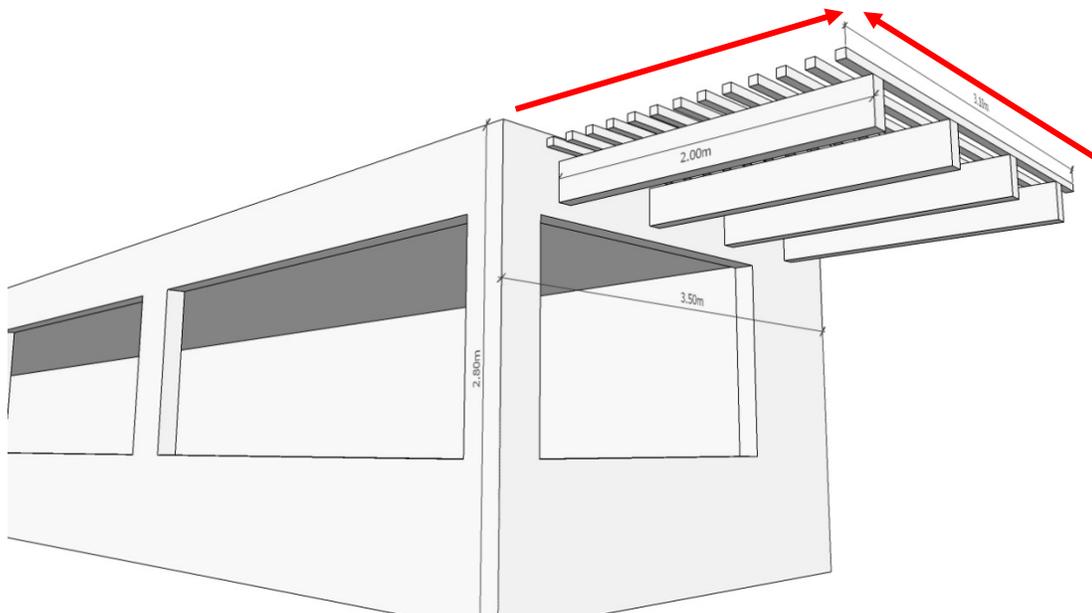
*Parte posterior de La Antigua Hacienda donde se puede apreciar la obra de la terraza para el contenedor de basura y su conexión con el andador principal.*



*Contenedor para basura ya colocado en su lugar.*

## Pérgola

Este edificio aparte de ser el más grande, tiene una ubicación que lo hace el más importante del complejo ya que se encuentra justo en la parte central y convive con las principales atracciones del parque; por lo tanto, tiene una mayor afluencia de comensales y por supuesto cifras importantes de vetas. Tras este contexto y después de unas semanas de funcionamiento, el presidente del parque Omar V. nos informó que quería una cubierta para proteger del sol a los comensales en esa área. Para ello hicimos una propuesta de una cubierta pergolada para moderar el paso de la luz solar; en un principio se pensó la idea con pérgolas en ambos sentidos para formar una sombra reticular pero debido a que el parque ya estaba abierto al público, prefirieron que fuese algo más sencillo y decidimos hacer la pérgola sencilla.



Otro tema fue el material, originalmente pensamos en hacer la pérgola de madera, pero como se trata de objetos completamente en contacto con intemperie, necesitan un tratamiento especial a base de sellador llamado CCA que funciona como una especie de veneno para la madera protegiéndola de la lluvia, el sol, la temperatura e incluso plagas de insectos. Por supuesto este tipo de tratamientos aumentan el costo de la madera lo cual no fue muy bien aceptado por el presupuesto del Sr. Omar V. y nos pidió reducir el costo de la cubierta, por lo que decidimos dejar el modelo que ya teníamos propuesto, pero cambiar el material, pero aun hubo algo que no termino por convencer al presidente del parque y volvió a pedir una re cotización. Ya en la ejecución la cubierta se realizó de herrería y ya no fue pérgola, se simplifico a una estructura metálica para poner sobre ella palma sintética.

Independientemente de que no se haya realizado el diseño que trabajamos para esa cubierta, fue una nueva oportunidad para desarrollar mi creatividad y capacidad para encontrar la mejor solución a cada problema.



*Armado y soldado de pérgola metálica en La Antigua Hacienda.*



*Pérgola de herrería empotrada en muro terminada.*



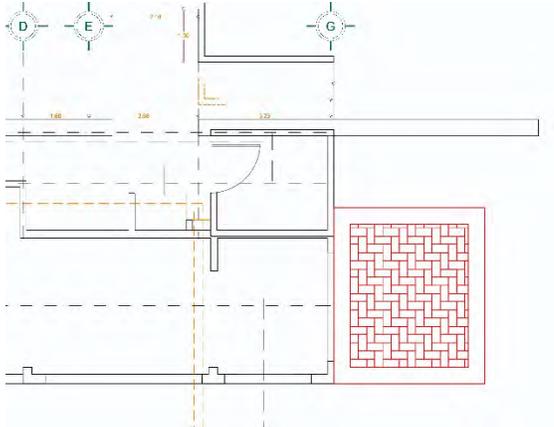
*Pérgola metálica cubierta con palma sintética.*



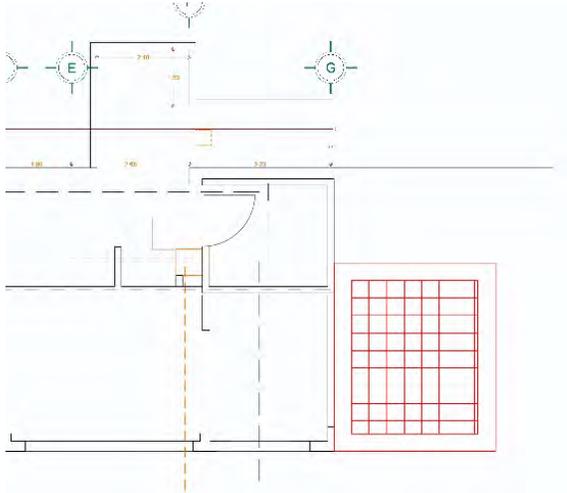
*Cubierta de palma sintética vista desde fachada principal.*

## **Despiece de piso en cantera**

Este despiece fue muy sencillo y al igual que la pérgola se nos pidió que se hiciera ya después de haber abierto el parque al público. Esto fue debido a que justamente en esa área había varias piezas rotas de la cantera vieja que existía ahí. Por otro lado, hubo demasiados trabajos de obra no solo por nuestra parte, sino también de otras empresas y el piso terminó por deteriorarse notablemente. Para esto realice tres propuestas de las cuales se construyó la más sencilla.



*Propuesta 1 para tapete de cantera en La Antigua Hacienda.*



*Propuesta 2 para tapete de cantera en La Antigua Hacienda y aprobada para construcción.*



*Tapete de cantera colocado en piso existente.*

Fotos de obra finalizada: FILTROS Y CONTENEDOR DE BASURA



1 Acceso de servicio.



3 Calentador de agua.



2 Máquina de hielos.



4 Equipo de filtros instalado y en operación.

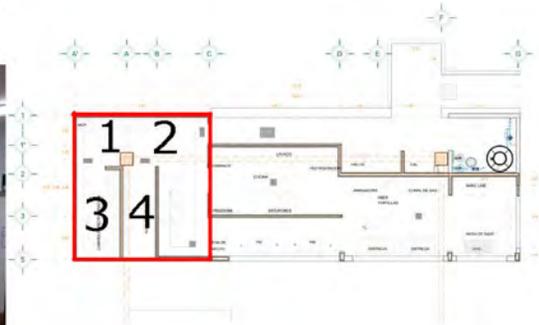


5 Pasillo de acceso de servicio y terraza para contenedor de basura.

Fotos de obra finalizada: ALMACÉN



1 Estantería de utensilios de cocina.



2 Acceso de servicio y paneles eléctricos.



3 Estantería de almacenamiento.



4 Almacén de secos y botiquín al fondo.

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN Y ENTREGA



1 POSTMIX y cajas, área de entrega.



3 Mesa de apoyo y estufones.



2 Freidoras.



4 Área de lavado y mesa de trabajo.

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN



1 Máquina amasadora.



3 Preparación.



2 Máquina tortilladora.



4 Makeline.



5 Baño María y entrega.

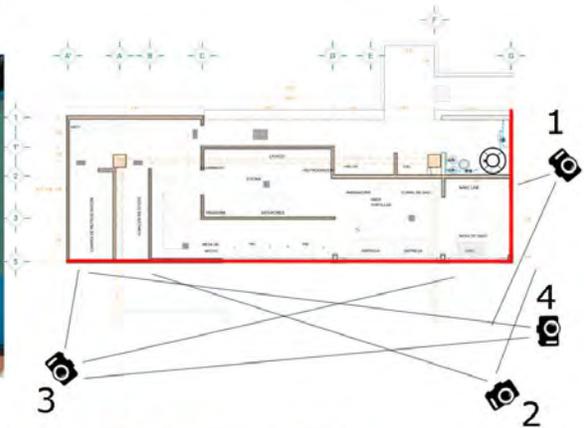


6 Grill.

Fotos de obra finalizada: FACHADA



1 Grill y palapa



3 Acceso lateral



2 Área de atención y cajas

4 Fachada principal,  
área de comensales  
y área de entrega.



## 5.6 Chicken Factory



*Planta de localización de Chicken Factory.*

Chicken Factory es el edificio número 5 de 7 restaurantes que formaron parte de la primera etapa de remodelación de Six Flags Hurricane Harbor Oaxtepec. Como su nombre lo dice, este local se especializa en la preparación de pollo en diversas presentaciones para la venta al público; su localización con respecto a los demás locales no es estelar, pero al ser el único edificio donde preparan pollo, resulta igual de importante que los demás.

En lo que respecta a el tamaño es muy similar a Pizzas y más pequeño que La Antigua Hacienda, cuenta con 72 m<sup>2</sup> y su equipamiento consta principalmente de Freidoras, Horno, Baños María, Cámara de refrigeración, varios refrigeradores y al igual que el resto de los edificios, también PostMix (despachador de soda).



*Baño Maria*



*Máquina de Hielo.*



*Freidora*



*PostMix*

Los trabajos en este edificio fueron relativamente más sencillos que los demás, pues ya teníamos un poco más experiencia y para la realización de los diferentes trabajos, se repitieron muchos patrones que ya habíamos trabajado en los locales anteriores. Además, H2O, Pizza, La Hamaca Snacks y La Antigua Hacienda llevaban ventaja de tiempo porque se comenzaron antes y eso nos hizo trabajar con mayor rapidez tanto en gabinete como en obra.



*Fachada de Chicken Factory estado inicial. Inicialmente.*

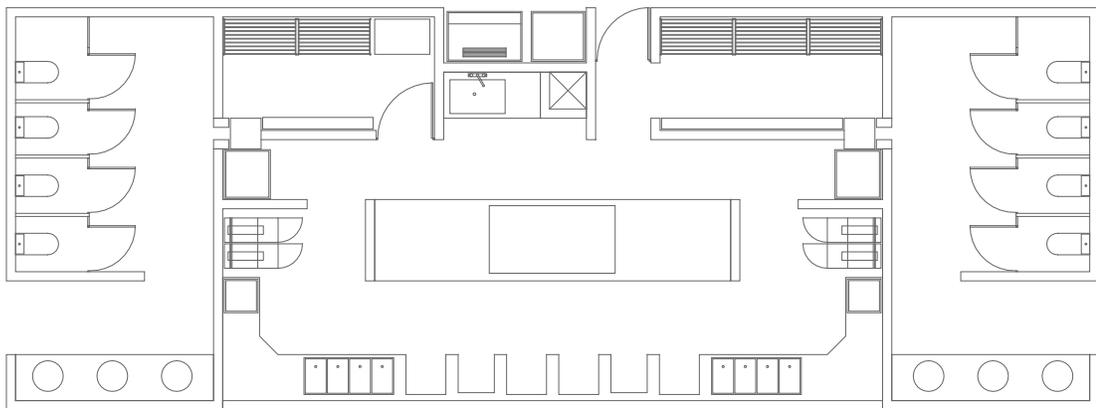


*Vista interior de la cocina del local*

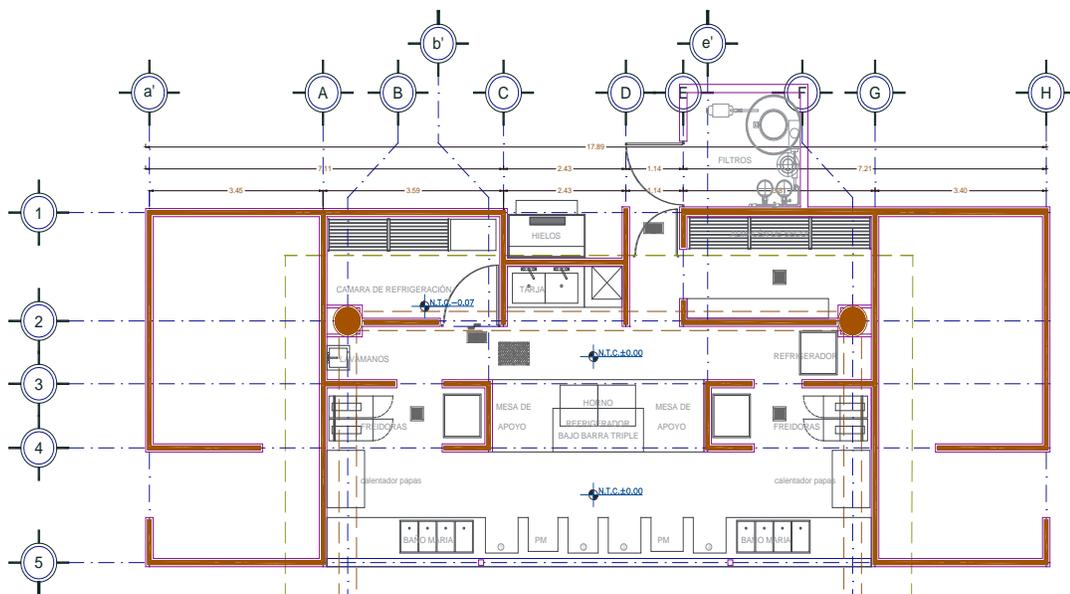


*Así lucía Chicken Factory antes de empezar los trabajos de remodelación.*

El proyecto inicial para Chicken Factory no disto mucho del final, la mayor diferencia fue que ya no hubo presupuesto para habilitar los sanitarios a los costados del edificio y se dejó como un proyecto a corto plazo. En cuanto a la distribución del equipamiento se conservó casi tal cual como en un principio, únicamente se movieron los refrigeradores laterales al centro con la mesa de apoyo y la barra de baño maría y cajas se hizo recta sin ángulos de 90° como al principio.



*Planta arquitectónica de proyecto inicial para Chicken Factory.*



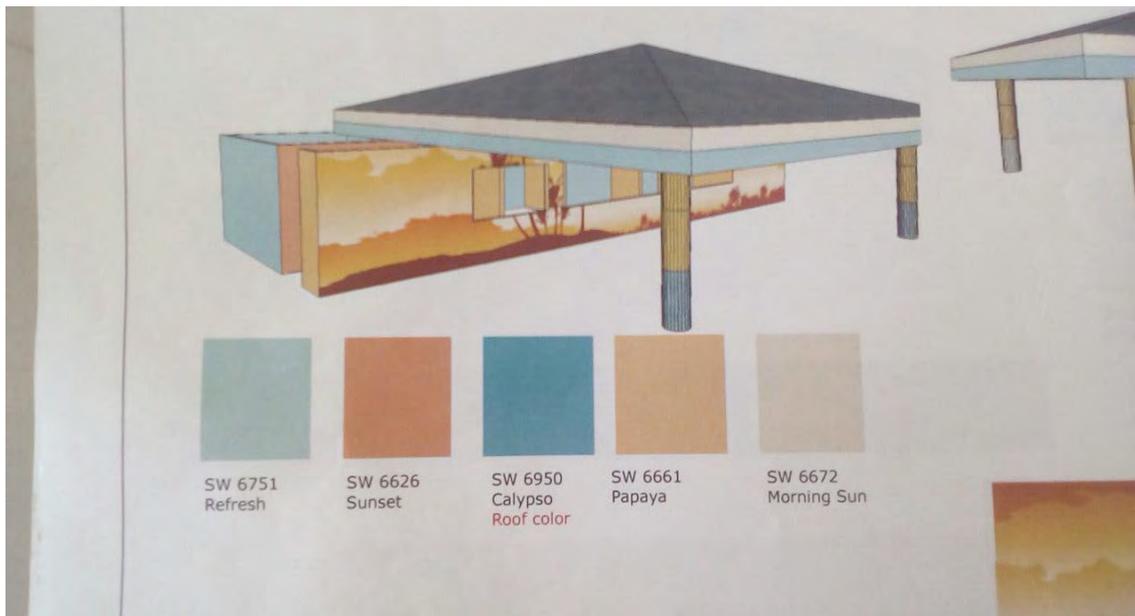
*Planta arquitectónica del proyecto final para Chicken Factory.*

## Para Chicken mis principales aportaciones fueron:

- Diseño de cerámico decorativo en muros
- Ubicación de cuarto de filtros
- Ubicación de contenedor de basura

## Cerámico decorativo

En el tema del diseño del cerámico decorativo no tuvimos problemas ni retrasos con Chicken ya que desde un principio se aprobó la propuesta que hice. Para esta me apoyé en los diseños de los edificios anteriores y la simplifiqué aún más a petición de los gerentes de alimentos. La fachada que se tenía contemplada para este local era muy similar a la de mexicano, con tonos amarillos, naranjas y rojos conservando el azul cian en la cubierta como los otros.

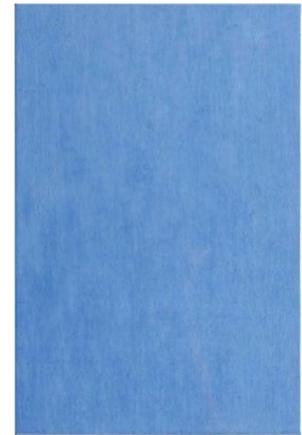


*Paleta de colores que nos proporcionó el departamento de diseño de Six Flags.*

Tomando como eje esta paleta de colores, decidí combinar los tonos Orange Earth y Sky Blue, ambos de Interceramic Acuarelle en formato 20x50cm. Esta vez en lugar de intercalar los colores en un solo muro, decidí utilizar un color en cada muro, este edificio se prestó perfecto a este despiece porque tenía dos muros centrales en la mesa de apoyo haciendo de estos un elemento perfecto para rematar visualmente el área de preparación. La propuesta se aprobó inmediatamente.



*Cerámico 20x50cm  
INTERCERAMIC  
Aquarelle Earth Orange*



*Cerámico 20x50cm  
INTERCERAMIC  
Aquarelle Sky Bue*



*Colocación de cerámico  
decorativo INTERCERAMIC  
Aquarelle Sky Bue en  
muros frontales.*





*Avance de trabajos de colocación de cerámico decorativo INTERCERAMIC Aquarelle Sky Bue en muros frontales.*



*Colocación de cerámico decorativo INTERCERAMIC Aquarelle Orange Earth en muros laterales.*



*Avance de trabajos de colocación de cerámico decorativo INTERCERAMIC Aquarelle Orange Earth en muros laterales.*



*Cerámico decorativo colocado, vista desde fachada principal.*



*Cerámico decorativo colocado, vista desde interior del local.*



*Limpieza del cerámico decorativo, sardineles y pisos.*

## Ubicación del cuarto de filtros

Como en todos los edificios, necesitábamos adecuar un lugar específico para el equipo de filtros, en el caso de Chicken Factory el cuarto de filtros se tuvo que construir desde cero y se localizó en la parte posterior del local y como teníamos varias palmeras ubicadas justo en esta parte, tuvimos que adaptar las medidas del cuarto para no afectar la vegetación. Para este tema tampoco hubo mayor complicación y se pudo desarrollar rápidamente.



*Construcción de cuarto de filtros en la parte posterior de Chicken Factory*

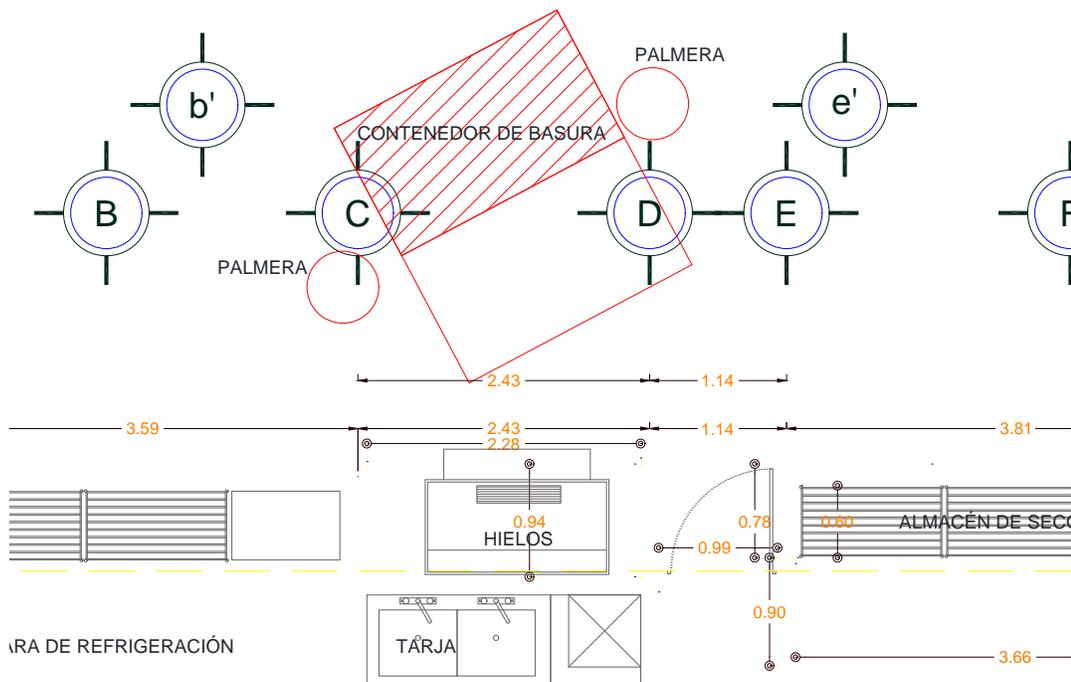


*A la derecha cuarto para filtros terminado con equipo instalado y a la izquierda área adecuada para máquina de hielos y calentador de agua para Chicken Factory.*



## Contenedor de basura

Para la localización del contenedor de basura de Chicken nos ayudó bastante la experiencia que ya teníamos de los edificios anteriores, así que fue un tema fácil de resolver, básicamente lo único que hicimos fue hacer un levantamiento lo más exacto que pudimos de las palmeras que se encontraban en la parte posterior del local, justo frente al cuarto de filtros para tratar de ubicar ahí una plancha sobre la cual se colocaría el contenedor de basura.



*Detalle de ubicación del contenedor de basura en planta.*

Parte de la ventaja de haber comenzado antes los otros edificios es que pudimos aprovechar diferentes sistemas constructivos que ya habíamos empleado antes, por ejemplo, la estructura metálica para soportar el plafón de tabla roca comenzando desde colocar la viga IPR

en todo lo largo de la parte frontal del edificio. Al ver que esto resulto de manera muy productiva, pudimos emplear este mismo sistema para reforzar los demás locales.



*Colocación de perfiles metálicos para soporte de plafón de Tablaroca.*



*Colocación de Viga IPR en fachada principal de Chicken Factory.*



*Viga IPR colocada y pintada para soporte de estructura metálica para plafón de Tablaroca.*

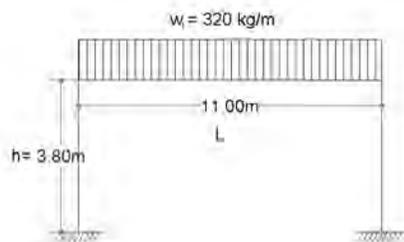
Para fortuna de todos este fue uno de los edificios que se remodeló con menos dificultades, sin tantos retrasos en el cronograma ni propuestas reprobadas y creo que sin tantos cambios en la distribución de la cocina y equipamiento.

## Diseño de Viga I CHICKEN

V-I

Área tributaria =  $24.75\text{m}^2$   
Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2 + 600\text{ kg de persiana} + 440\text{kg peso propio}$   
Carga total =  $3515\text{ kg}$

$w = 320\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{320 \times 11.00^2}{8} = 4840\text{ Kgm}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{484000\text{ kg cm}}{1520\text{ kg/cm}^2} = 318.43\text{m}^3$$

Se propone:



Perfil IPR de  $16'' \times 5\ 1/2''$

$S_{xx} = 629.8\text{ cm}^3 > 318.43\text{ cm}^3$

$r_{xx} = 15.90\text{ cm}$

$r_{yy} = 2.48\text{ cm}$

$A_s = 49.55\text{ cm}^2$

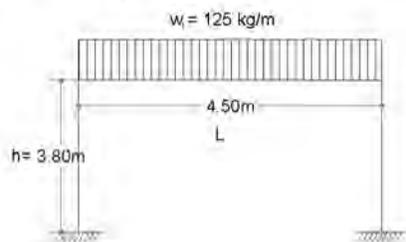
$P_w = 38.69\text{ kg/m}$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón

V-1

Área tributaria = 5.62m<sup>2</sup>  
 Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>  
 Carga total = 562 kg  
 w = 125 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

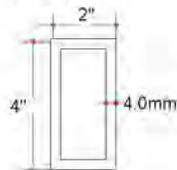
$$M = \frac{125 \times 4.5^2}{8} = 316.4 \text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{31640 \text{ kg cm}}{1200 \text{ kg/cm}^2} = 26.36 \text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 4"x2"x4.0mm (verde)@ 1.25m



$$S_x = 27.5 \text{ cm}^3 > 26.4 \text{ cm}^3$$

$$S_y = 18.4 \text{ cm}^3$$

$$A_s = 11.00 \text{ cm}^2$$

$$P_m = 8.62 \text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón

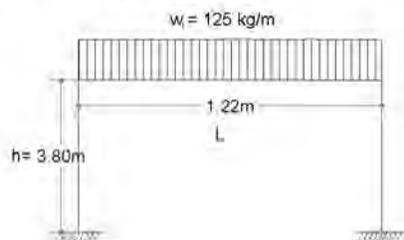
V-2

Área tributaria = 1.50m<sup>2</sup>

Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>

Carga total = 150 kg

w = 125 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

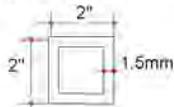
$$M = \frac{125 \times 1.22^2}{8} = 23.26 \text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{2326 \text{ kg cm}}{1200 \text{ kg/cm}^2} = 1.93 \text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 2"x2"x1.5mm (celeste)



$$S_x = 4.64 \text{ cm}^3 > 1.93 \text{ cm}^3$$

$$S_y = 4.64 \text{ cm}^3$$

$$A_s = 2.91 \text{ cm}^2$$

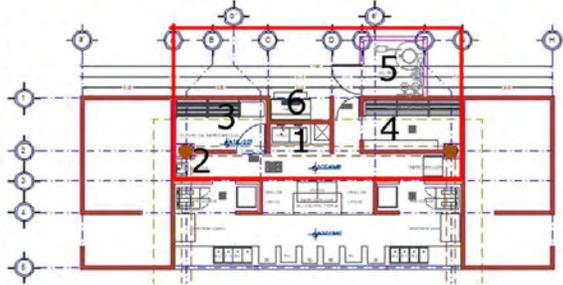
$$P_m = 2.44 \text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

Fotos de obra finalizada: FACHADA



1 Tarja y área de lavado.



2 Tarja de manos.



5 Cuarto de filtros.



4 Almacén de Secos.



3 Cámara de Refrigeración.

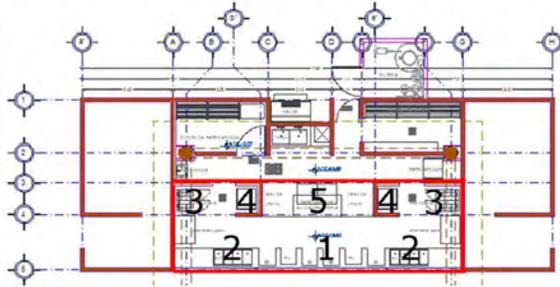


6 Máquina de Hielo y calentador de agua.

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN Y ENTREGA



1 Área de cajas y entrega.



3 Freidoras de ambos lados.



2 Baño Maria.



4 Refrigerador de ambos lados.



5 Refrigerador bajo barra y hornos en isla central.

Fotos de obra finalizada: FACHADA



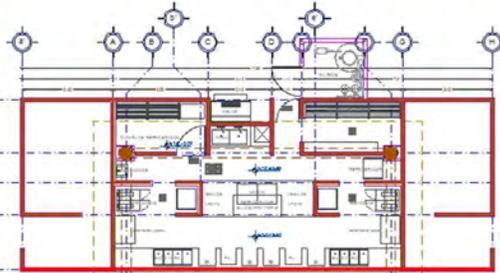
1 Área de atención y comensales



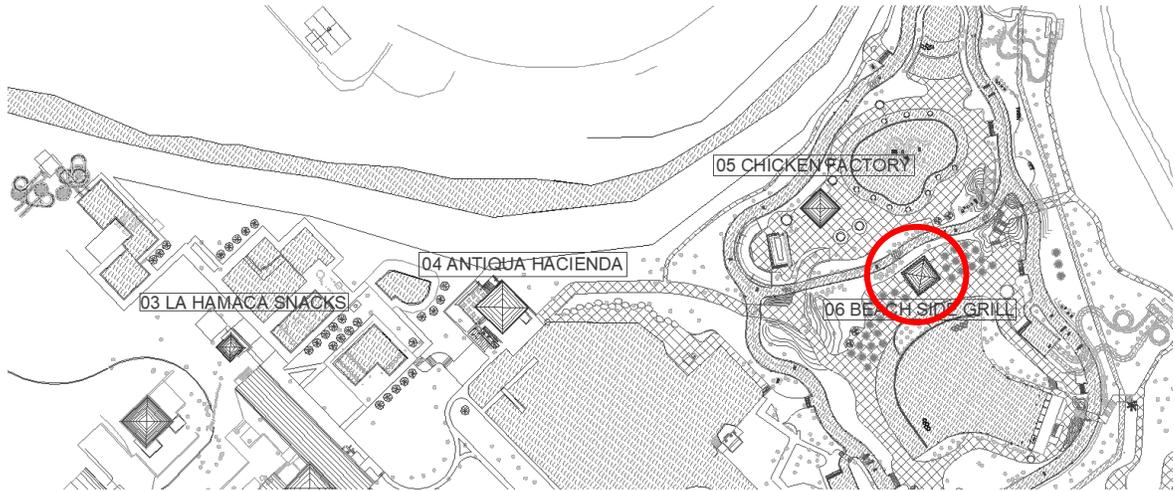
2 Cajas en operación



3 Área de comensales

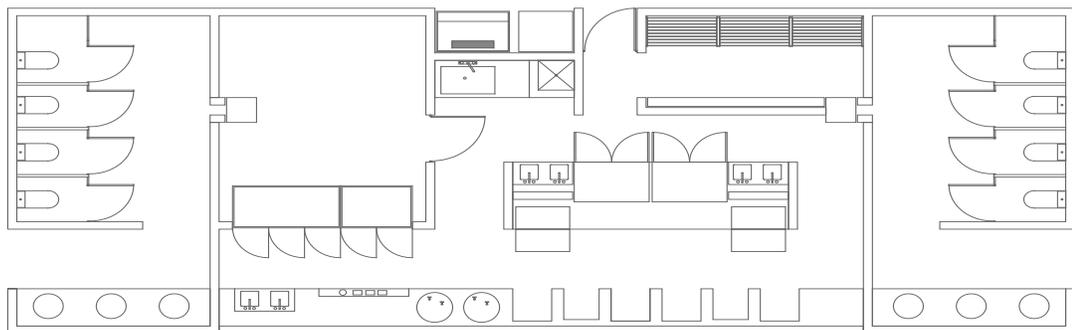


## 5.7 Beach Side Grill

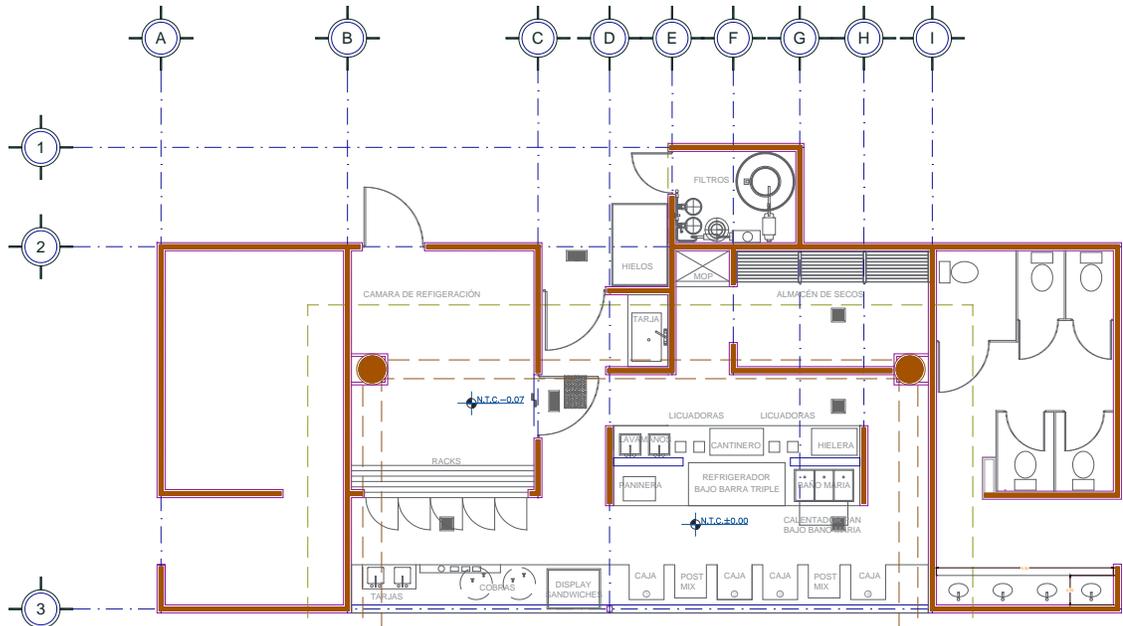


*Planta de localización de Beach Side Grill.*

Beach Side Grill es el 6 de 7 edificios que remodelamos dentro del parque acuático, éste podría decir que fue de los más sencillos en cuanto a trabajos de obra y retrasos en cronograma. En superficie y distribución, es muy similar a Chicken Factory casi gemelos; aunque el equipamiento de Beach Side Grill es un poco más sencillo ya que aquí únicamente se venden bebidas y uno que otro snack muy ligero como paninis y sándwich. Para este local se requirieron equipos como cobras (despachador de cerveza), licuadoras para coctel, refrigerador bajo barra, panineras, baño maría y cámara de refrigeración.



*Planta arquitectónica proyecto inicial.*



*Planta arquitectónica proyecto final.*

**Equipamiento:**



*Paninera*



*Refrigerador triple bajo barra*



*Máquina de Hielo*



*Baño maría*



*Cobras (despachador de cerveza)*

Este local representa uno de los puntos más fuertes de venta por estar ubicado a un costado de la alberca de olas del parque la cual es una de las atracciones favoritas de los visitantes, por ello decidieron destinarlo principalmente a la distribución de bebidas.



*Beach Side Grill en su estado inicial.*

		 									
<b>6629. BEER &amp; WINE</b>		WEEK 1	WEEK 2	WEEK 3	WEEK 4	WEEK 5	WEEK 6	WEEK 7	WEEK 8	WEEK 9	WEEK 10
		6th to 12th	13th to 19th	20th to 26th	27th to Nov 2	3th to 9th	10th to 16th	17th to 23th	24th to 30th	1st to 7th	8th to 14th
PRELEMINARY		100%									
DISMATLING			100%								
DEMOLITIÓN				100%							
MASONERY					80%	90%	90%	90%	90%	100%	
STRUCTURE					50%	50%	50%	50%	50%	50%	
HIDRAULIC & SEWER SYSTEM					10%	20%	20%	50%	50%	50%	
ELECTRICS						10%	10%	50%	50%	50%	
SYSTEMS									50%	50%	
GAS										10%	
CANCEL										10%	
FINISHED										20%	
CLEAN											

*Cronograma de obra.*



*Interior de Beach Side Grill antes de la remodelación.*

### **En Beach Side Grill tuve principalmente cinco aportaciones:**

- Cerámico decorativo en muros
- Realización de plano para estructura de plafón
- Cuarto de filtros
- Ubicación de contenedor de basura
- Sanitarios

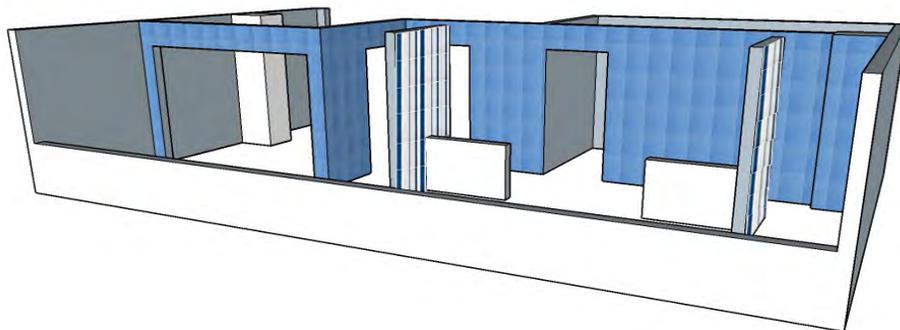
### **Cerámico decorativo en muros**

Para Beach Side Grill ya teníamos el camino recorrido con los edificios anteriores y como nos indicó el señor Omar V. (Presidente del Parque) que quería seguir manteniendo el mismo formato que el resto de los restaurantes, decidí hacer una propuesta con el cerámico de

INTERCERMIC Acuarelle Sky Blue formato 20x50 cm principalmente y esta vez hacer una variación e intercalarlo con el cerámico de INTERCERAMIC Kaleido Stripes Avio en formato 30x60 cm. Traté se darle continuidad a la paleta de colores que nos entregó el departamento de diseño de Six Flags que, en su mayoría eran azules en varios matices, así que quedo perfecta la combinación de estos dos cerámicos.



Para el despiece manejé exactamente los mismos lineamientos que en Chicken Factory, solo que aquí en vez de tener muros en forma de C al centro, únicamente teníamos mochetas a los costados de una mesa central. Aunque fue demasiado sencillo este despiece la propuesta se aprobó de inmediato y fue llevada a su ejecución.



*Propuesta gráfica de cerámico decorativo en Beach Side Grill.*



*Trabajos de colocación de cerámico Acuarelle Sky Blue en muros de área de entrega.*



*Colocación de cerámico decorativo Acuarelle y Kaleido en muros.*



*Colocación de cerámico Kaleido Stripes Avío en muros laterales.*

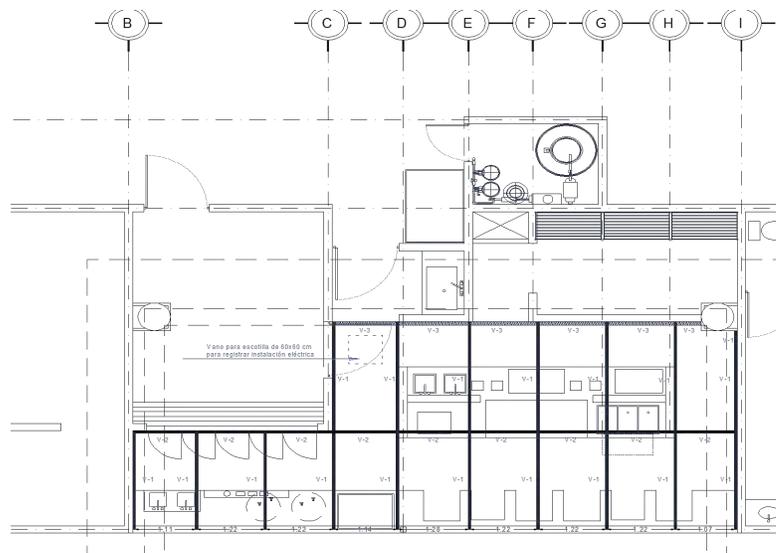


## Estructura de plafón

Para el cálculo de la estructura metálica encargada de dar soporte al plafón de Tablaroca, el Arq. Javier Silva utilizó básicamente criterios similares a los de Pizza y Chicken Factory que ya había calculado anteriormente, ya que son de superficies muy acercadas.

Un dato curioso que observé en el Arq. Silva es que realiza sus memorias de cálculo sin ayuda de ningún software de cálculo y tiene una plantilla en AutoCAD donde solamente copia la plantilla y sustituye valores por los que necesita en el momento. Y así tiene siempre sus cálculos a la mano.

En esta partida de la remodelación yo únicamente me encargué de vaciar los cálculos del Arq. Silva a un plano de herrería legible para ejecución. Fue relativamente sencillo porque las dimensiones de Beach son casi iguales a las de Chicken y hubo muy pocos cambios.



Parte del plano de herrería para Beach Side Grill.



*Armado de estructura metálica para soporte de plafón de tabla roca.*



*Colocación de viga IPR en fachada frontal para refuerzo estructural y soporte de plafón y cortinas metálicas.*



*Colocación de plafón de tablaroca.*



*Plafón terminado.*

## Diseño de Viga I CHICKEN

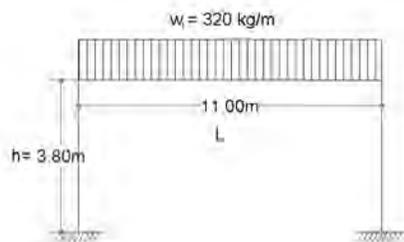
V-I

Área tributaria =  $24.75\text{m}^2$

Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2 + 600\text{ kg de persiana} + 440\text{kg peso propio}$

Carga total =  $3515\text{ kg}$

$w = 320\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{320 \times 11.00^2}{8} = 4840\text{ Kgm}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{484000\text{ kg cm}}{1520\text{ kg/cm}^2} = 318.43\text{ cm}^3$$

Se propone:



Perfil IPR de  $16'' \times 5\ 1/2''$

$S_{xx} = 629.8\text{ cm}^3 > 318.43\text{ cm}^3$

$r_{xx} = 15.90\text{ cm}$

$r_{yy} = 2.48\text{ cm}$

$A_s = 49.55\text{ cm}^2$

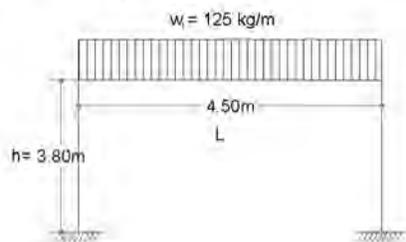
$P_w = 38.69\text{ kg/m}$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón

V-1

Área tributaria = 5.62m<sup>2</sup>  
Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>  
Carga total = 562 kg  
w = 125 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{125 \times 4.5^2}{8} = 316.4 \text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{31640 \text{ kg cm}}{1200 \text{ kg/cm}^2} = 26.36 \text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 4"x2"x4.0mm (verde)@ 1.25m



$$S_x = 27.5 \text{ cm}^3 > 26.4 \text{ cm}^3$$

$$S_y = 18.4 \text{ cm}^3$$

$$A_s = 11.00 \text{ cm}^2$$

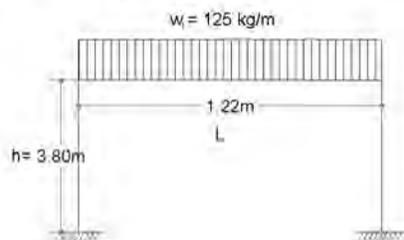
$$P_m = 8.62 \text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Diseño de soporte plafón

V-2

Área tributaria =  $1.50\text{m}^2$   
Carga unitaria =  $100\text{ kg/m}^2$   
Carga total =  $150\text{ kg}$   
 $w = 125\text{ kg/m}$



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

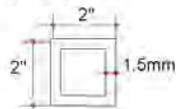
$$M = \frac{125 \times 1.22^2}{8} = 23.26\text{ Kg}$$

Módulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{2326\text{ kg cm}}{1200\text{ kg/cm}^2} = 1.93\text{ cm}^3$$

Se propone:

PTR 2"x2"x1.5mm (celeste)



$$S_x = 4.64\text{ cm}^3 > 1.93\text{ cm}^3$$

$$S_y = 4.64\text{ cm}^3$$

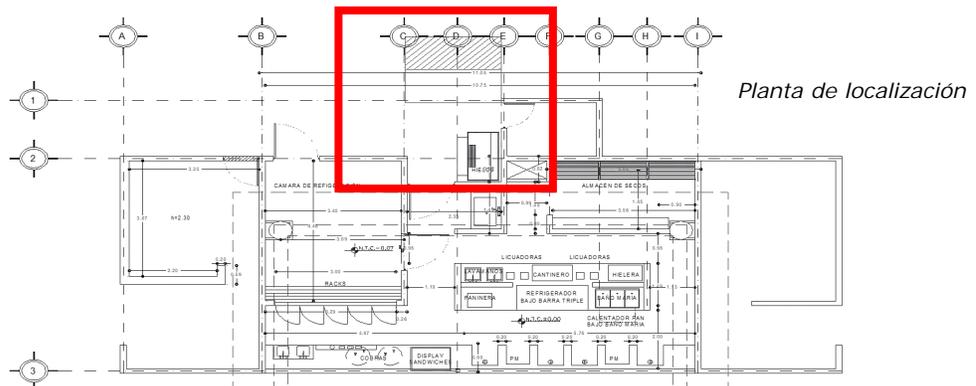
$$A_s = 2.91\text{ cm}^2$$

$$P_m = 2.44\text{ kg/m}$$

Cálculo realizado por el Arq. Javier Silva Ruiz

## Ubicación de cuarto de filtros y contenedor de basura

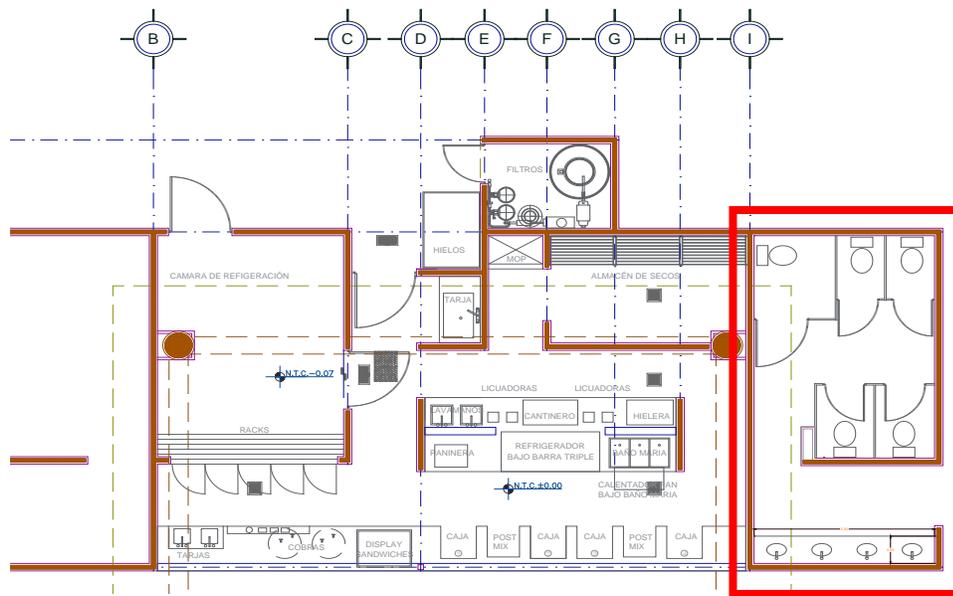
Para estos dos puntos de la remodelación también fue una gran ventaja la solución que habíamos dado anteriormente a estos espacios y no fue difícil ubicarlos en la misma disposición con respecto al edificio como sucedió con Chicken. Para fortuna el lugar se prestó para que pudieran quedar instalados ahí, así que se hizo un cuarto de filtros en la parte posterior cerca del acceso. La máquina de hielo quedó instalada en una de las paredes de este mismo cuarto de filtros y justo a un costado el contenedor de basura. No tuvo mayor complicación y no requirió de trabajos especiales, tampoco causó ningún tipo de retraso sobre cronograma.



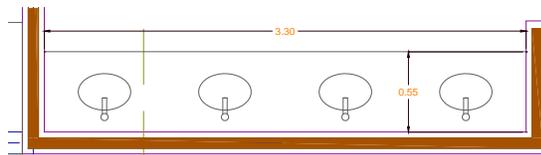
Colocación de contenedor de basura en la parte posterior de Beach Side Grill.

## Sanitarios

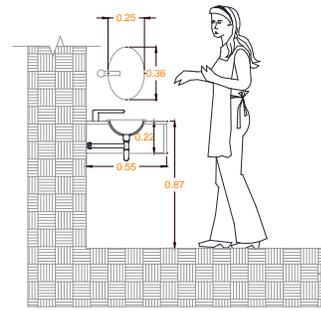
En este edificio al igual que en Chicken, se encuentra adosado un núcleo de sanitarios de cada lado. Supuestamente en Beach Side Grill se habilitarían paralelamente a la remodelación del local, pero al igual que en Chicken, quedaron como un proyecto a futuro. De todas formas, nos solicitaron hacer un proyecto para el núcleo de sanitarios de mujeres, aunque finalmente no se construyó.



Planta de localización



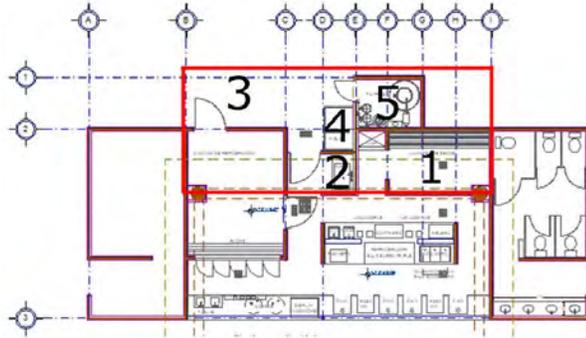
Detalle de bloque de lavamanos para sanitarios de mujeres en Beach Side Grill.



Fotos de obra finalizada: ALMACÉN Y CUARTO DE FILTROS



1 Almacén de secos.



4 Máquina de Hielos y acceso a cuarto de filtros.



2 Tarja para lavado.



3 Acceso a cámara de refrigeración.

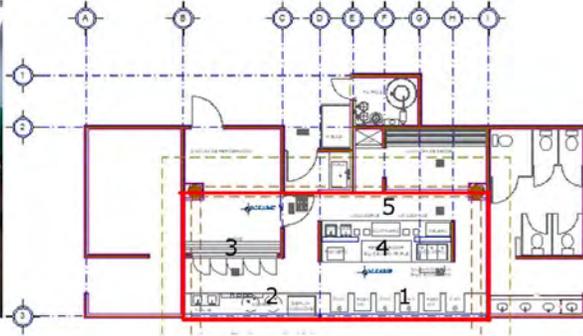


5 Cuarto de filtros.

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN



1 Área de cajas y Post Mix.



2 Tarjas y espacio para cobras.



3 Racks de bebidas frías.



4 Baño maría y mesa de trabajo, bajo barra refrigerador triple.

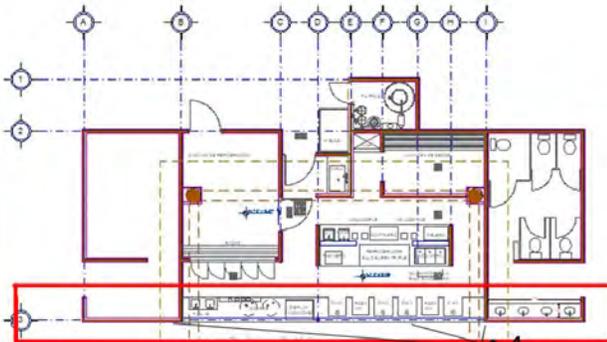


5 Preparación de bebidas y tarjas.

Fotos de obra finalizada: FACHADA



Logotipo de Beachside Grill.



1 Vista frontal de la fachada y parte del área de comensales.



2 Fachada estado inicial.

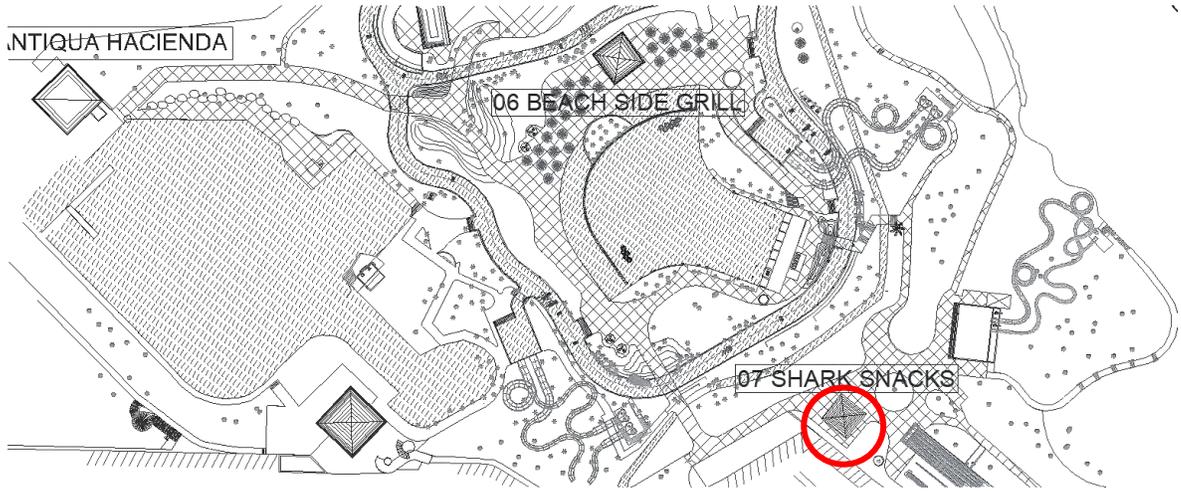


3 Perspectiva lateral.



4 Vista lateral del área de cajas y entrega.

## 5.8 Shark Snacks



Planta de localización de Shark Snacks.

Shark Snacks es el último de los siete edificios que se remodelaron en la primera etapa de rehabilitación del parque, también es uno de los más pequeños en donde participé, pero no por eso menos importante ya que considero que este local fue donde más aportaciones hice y debido a que la obra en este edificio fue la última en comenzar, pude presenciar desde un inicio todo el proceso de construcción.

### 7023. SNACKS & BEVERAGES



	WEEK 1	WEEK 2	WEEK 3	WEEK 4	WEEK 5	WEEK 6	WEEK 7	WEEK 8	WEEK 9	WEEK 10	WEEK 11	WEEK 12	WEEK 13	WEEK 14	WEEK 15	WEEK 16	WEEK 17
	6h to 12h	13h to 19h	20h to 24h	27h to Nov 2	3h to 9h	10h to 16h	17h to 23h	24h to 30h	1st to 7h	8h to 14h	15h to 21h	22h to 28h	29h to 04h	05h to 11h	12h to 18h	19h to 25h	26h to 01h
PRELEMINARY			100%														
DISMATLING			100%														
DEMOLITION				100%													
MASONERY				100%													
STRUCTURE									20%	100%							
HIDRAULIC & SEWER SYSTEM									20%	50%	60%	70%	80%	100%			
ELECTRICS																	
SYSTEMS																	
GAS									10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%
CANCEL									10%	40%	50%	50%	50%	60%	60%	70%	70%
FINISHED									20%	30%	30%	30%	30%	40%	50%	50%	50%
CLEAN																	

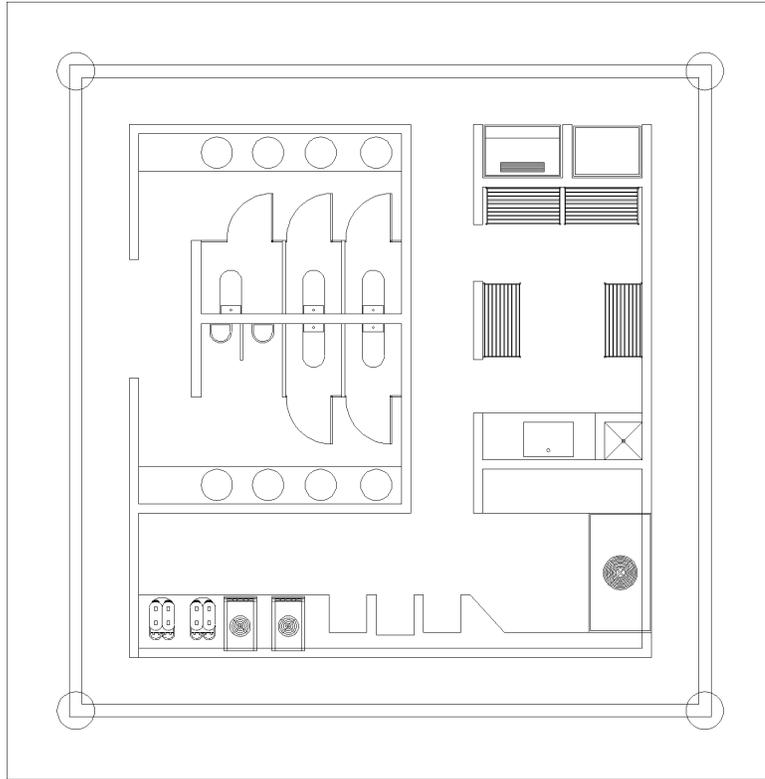
Cronograma de obra de Shark Snacks.



*Estado inicial de Shark Snacks*



*Estado inicial del interior del local.*



*Planta arquitectónica inicial de Shark Snacks*

Este local al igual que Beach Side Grill, se especializa en la venta de bebidas y bocadillos ligeros como son hotdogs, sándwich, cocteles de frutas y palomitas. Su equipamiento consta de una maquina palomera, dos máquinas de ICEE, un refrigerador bajo barra, dos núcleos de agua de sabor, dos cajas de cobro, un POST MIX, un calentador de pan, baño maría, un refrigerador de bebidas, una tarja de lavado, una tarja para manos, almacén de secos, máquina de hielo y cuarto de filtros.



Máquina de ICEE



Caja de Cobro POS



Máquina de Palomitas.



Refrigerador de bebidas



POST MIX



Refrigerador bajo barra.



Máquina de Hielos



Calentador de pan



MOD400

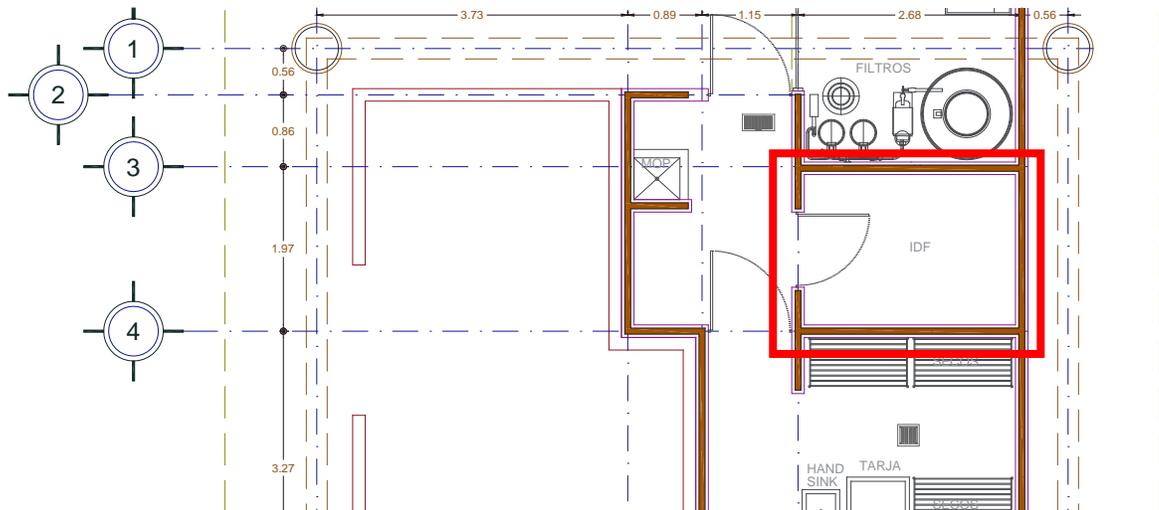


Baño Maria

MOD400TDMAF with dual control panels

Fichas técnicas en el Anexo de este documento

Anteriormente este edificio estaba dividido en dos partes, una era local comercial y la otra parte era un núcleo de sanitarios para hombres y mujeres, esta segunda parte desde un principio se pretendía dejar intacta ya que los sanitarios se encontraban en buenas condiciones y debido a el giro comercial que tendría este local, no requeriría de mucho espacio. Aparte de todas las partidas de las cuales he hablado en los edificios anteriores, aquí tenemos un elemento importante, el cuarto de IDF que se encarga de albergar los tableros de sistemas, CCTV, audio y Voz y datos de un área parcial del parque y a pesar de no intervenir, si tuvimos que considerar en todo momento la preparación para el equipamiento de este cuarto, en total son 45 estaciones de IDF en todo el parque pero solo esta se localizó justo dentro de este edificio, así que fue un elemento considerable para la distribución del equipamiento en el interior del local.



*Localización del IDF dentro del edificio.*

## En Shark Snacks tuve participaciones en:

- Realización de planos arquitectónicos
- Diseño de despiece para piso
- Diseño de despiece para cerámico decorativo en muros
- Ubicación de contenedor de basura
- Elaboración de plano de herrería para la construcción de estructura metálica para plafón.
- Elaboración de planos de instalación eléctrica.
- Instalación de Gas
- Instalación hidráulica
- Instalación sanitaria
- Instalación de sistemas
- Diseño de sardineles
- Diseño de cubierta para exterior.

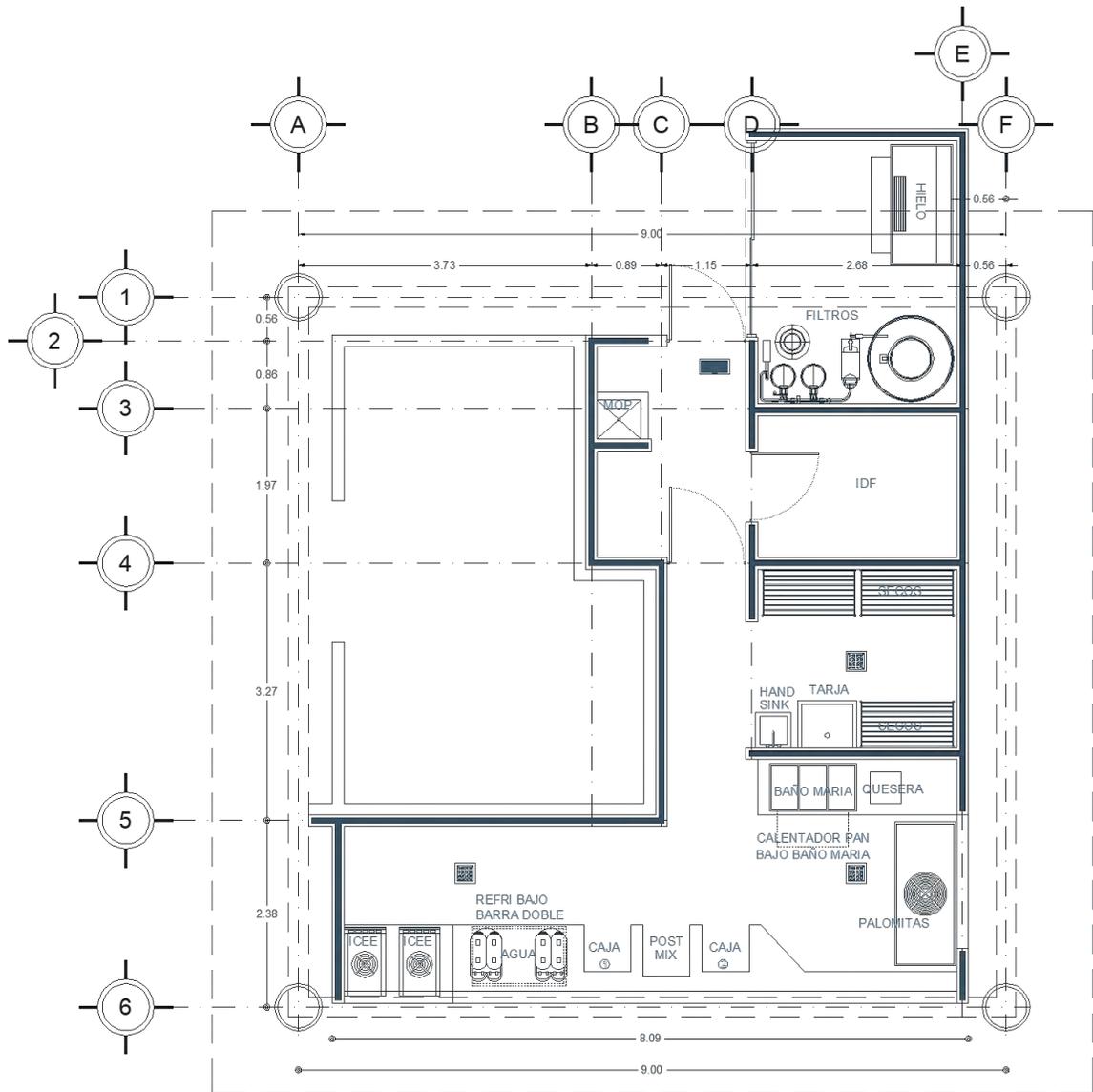
## Planos Arquitectónicos

Para la realización de los planos arquitectónicos de Shark Snacks, seguí el mismo formato de layers y calidades de los planos anteriores, aunque ya se me había entregado previamente un paquete de planos ejecutivos, debía encargarme de detallar cada una de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y acabados para su correcta ejecución en obra.

Para este punto, mi trayectoria con Larix arquitectos ya estaba completamente sólida y poco a poco fui adquiriendo más responsabilidades, así como más libertad para tomar algunas decisiones que involucraran cambios en la distribución de mobiliario y apariencia del edificio. Desde luego cada una de las decisiones tomadas fue antes consultada con la junta directiva y sujeta a aprobación.

Realizar el proyecto arquitectónico fue un trabajo que desarrollé con mucha más fluidez ya que tenía la experiencia previa de los seis edificios anteriores y mi criterio arquitectónico cada vez fue más amplio, así que los planos arquitectónicos fueron trabajo sencillo y no sufrió tantas modificaciones como los otros locales.

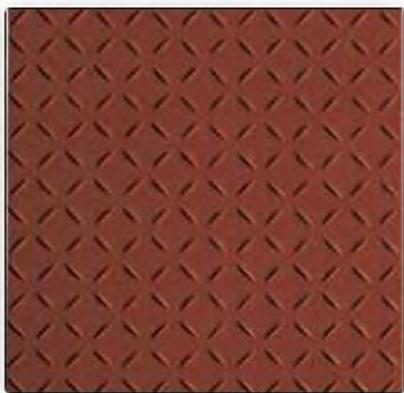
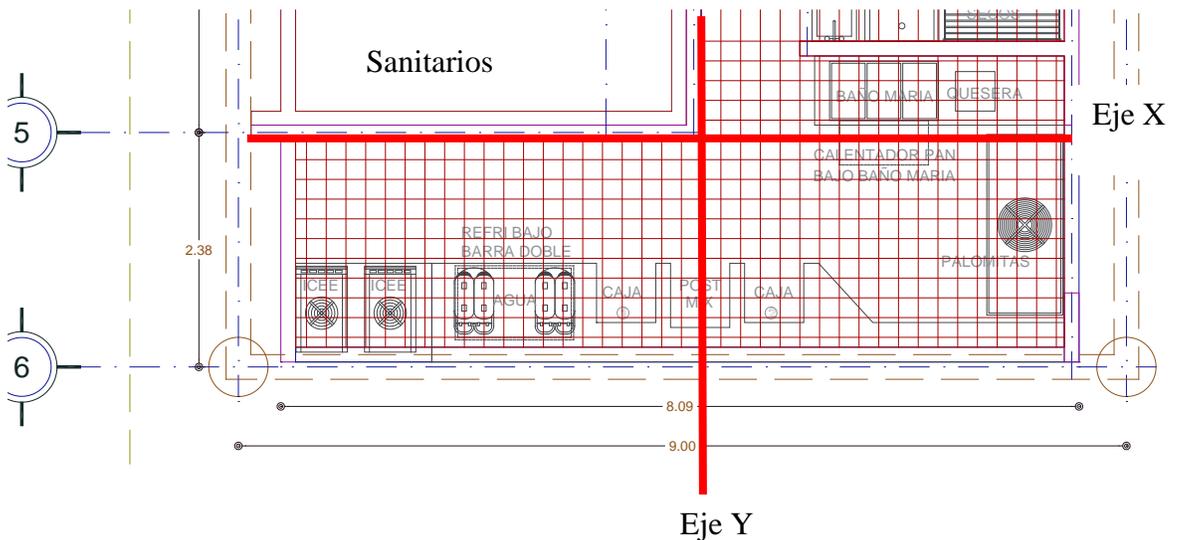
Otro aspecto a favor de estar presente en la obra desde el inicio es que conocí muy bien el inmueble, esto se vio reflejado en el avance de dibujo para el proyecto arquitectónico y en los planos de instalaciones que, en este caso, desarrollé desde la proyección, el dibujo y la supervisión en la obra, a excepción de la instalación eléctrica que sigo a cargo del Ing. Andrés Hernández.



Planta arquitectónica final de Shark Snacks.

## Diseño de despiece en piso

Para el despiece de cerámico en piso me concentré en que las piezas completas quedaran en el área visible a los comensales y los recortes en las menos visibles para eso me apoyé en el cuarto de servicios sanitarios usando como ejes "x" y "Y" los muros divisorios. De esta manera se lograba que las piezas completas quedaran al centro y los recortes a los extremos. Para este acabado se utilizó el cerámico de seguridad Interceramic Kronos de 20x20cm igual que en todos los demás edificios.



*Cerámico de seguridad para piso  
INTERCERAMC Kronos formato 20x20cm*



*Colocación de cerámico de seguridad Kronos.*



*Cerámico en piso terminado.*

## **Diseño de cerámico en muros**

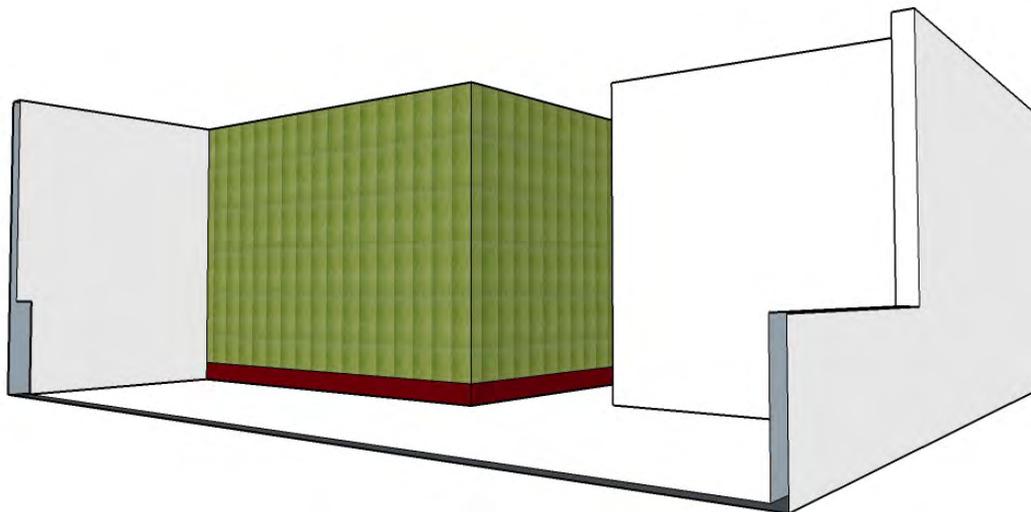
Esta propuesta no consumió mucho tiempo ya que en un principio se planeó cubrir todo el cubo sobresaliente de los servicios de color verde haciendo contraste con todos los demás muros en tono blanco pero el supervisor de diseño hizo énfasis en que este local tuviera una apariencia similar a la de los demás locales por lo que se repitió el patrón únicamente cambiando el sentido de las franjas y el color del cerámico, para Shark Snacks se utilizaron los cerámicos de Interceramic Napoles Ivory y Ligth Green, ambos en formato 25x50 cm.



*Cerámico 20x50cm*  
*INTERCERAMIC*  
*Aquarelle Ligth Green*



*Cerámico 20x50cm*  
*INTERCERAMIC*  
*Aquarelle Naples Ivory*



*Primera propuesta de cerámico para Shark Snacks.*



*Colocación de cerámico decorativo en muros de Shark Snacks de acuerdo a la propuesta final.*



*Cerámico decorativo en muro concluido.*



*Colocación de mobiliario fijo de acero inoxidable.*

## **Ubicación de contenedor de basura**

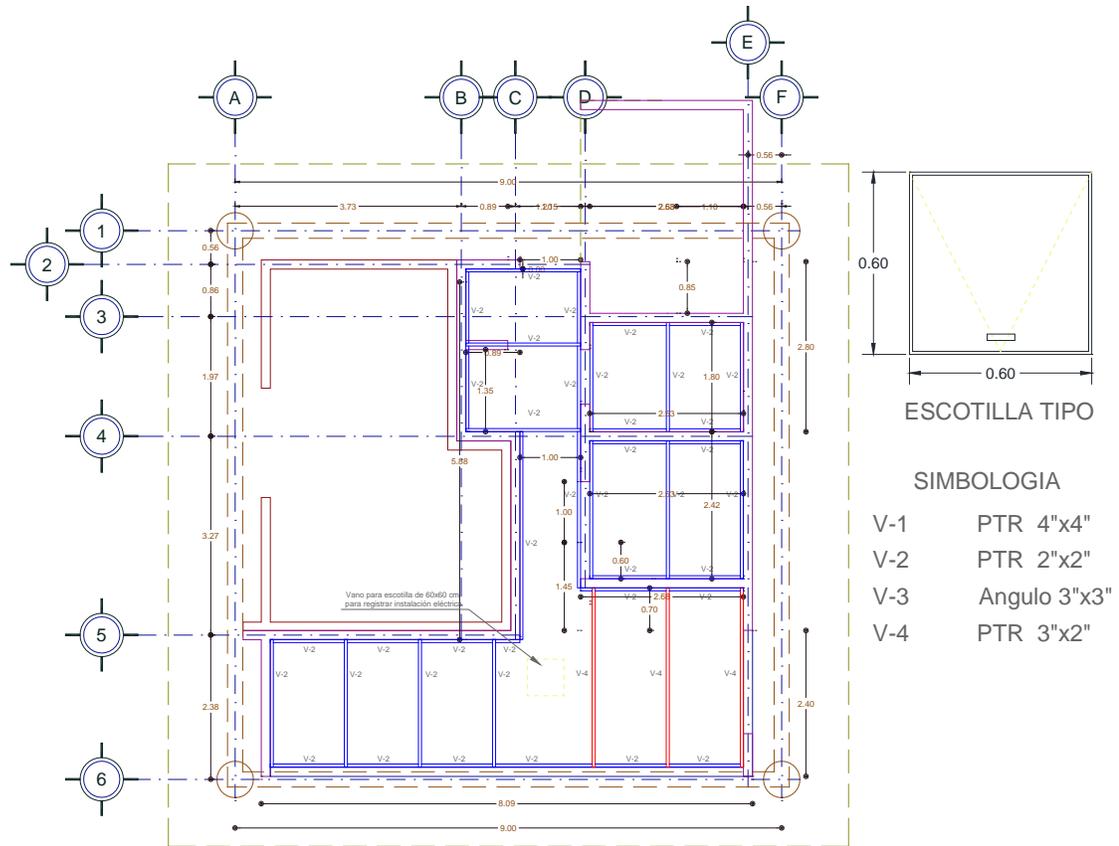
Ubicar el contenedor de basura fue una tarea sencilla porque no había muchos lugares donde pudiera quedar, así que lo colocamos a un costado del tanque de gas justo frente al cuarto de filtros y lo único que se tuvo que añadir fue una plancha de concreto para hacer una plataforma donde se pudiera asentar y a la vez tuviese un fácil acceso lo cual se logró de manera eficaz ya que esta área se encontraba en la parte posterior del local obteniendo así un flujo bastante dinámico.



*El área color rojo es la plancha de concreto para contenedor de basura.*

## **Elaboración del plano para soporte de plafón**

Para realizar el cálculo de esta estructura, el arquitecto Javier se basó en las memorias de cálculo de los edificios anteriores ya que se asemejaban bastante las dimensiones y la forma en la que se encontraban dispuestos los muros de carga y cubierta. Una vez teniendo el cálculo para este edificio la única aportación que hice fue realizar el plano con los datos que me proporcionó el arquitecto Javier para proporcionárselo al maestro de obra y posteriormente supervisar que se ejecutara correctamente en obra.



Plano de herrería para la construcción de soporte para plafón.



Estructura para soporte de plafón en proceso de construcción.



*Soporte de plafón terminado.*



*Plafón ciego de tabla roca colocado y pintado.*

## Diseño de soporte plafón

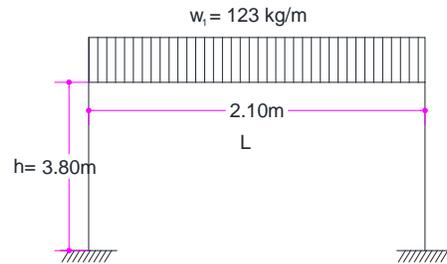
V-2

Area tributaria = 2.10 x 1.23

Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>

Carga total = 258.3 kg

w = 123 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{123 \times 2.10^2}{8} = 67.80 \text{ Kgm}$$

Modulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{6780 \text{ kg cm}}{820 \text{ kg/cm}^2} = 8.27 \text{ cm}^3$$

Relación de esbeltez  
para miembros principales  
 $Kl / r = 120$

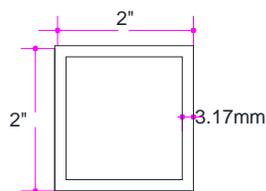
$$r = \frac{Kl}{120} \dots \frac{1 \times 125 \text{ cm}}{120} = 1.04$$

$$Kl / r \dots \frac{1 \times 210 \text{ cm}}{1.91 \text{ cm}} \dots = 110$$

Fatiga admisible

820kg/cm<sup>2</sup>

**Se propone:**



PTR 2"x2"xcal 11 (verde)

$$S_{xy} = 8.44 \text{ cm}^3 > 8.27 \text{ cm}^3$$

$$A_s = 5.82 \text{ cm}^2$$

$$P_m = 4.58 \text{ kg/m}$$

*Memoria de cálculo hecha por el Arq. Javier Silva*

## Diseño de soporte plafón

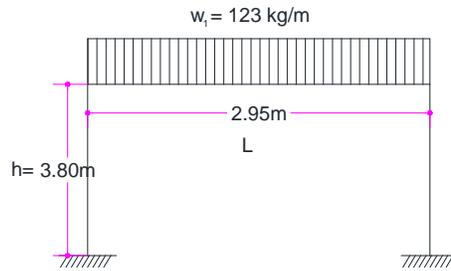
V-4

Area tributaria = 2.95 x 1.22

Carga unitaria = 100 kg/m<sup>2</sup>

Carga total = 360 kg

w = 122 kg/m



$$M = \frac{wL^2}{8}$$

$$M = \frac{122 \times 2.95^2}{8} = 132.72 \text{ Kg}$$

Modulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{13272 \text{ kg cm}}{848 \text{ kg/cm}^2} = 15.65 \text{ cm}^3$$

Relación de esbeltez  
para miembros principales  
 $Kl / r = 120$

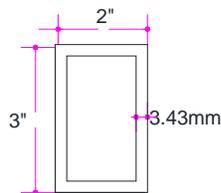
$$r = \frac{Kl}{120} \dots \frac{1 \times 125 \text{ cm}}{120} = 1.04$$

$$Kl / r \dots \frac{1 \times 295 \text{ cm}}{2.78 \text{ cm}} \dots = 107$$

Fatiga admisible

848kg/cm<sup>2</sup>

**Se propone:**



PTR 3"x2"xcal 10 (verde)

$$S_x = 15.86 \text{ cm}^3 > 15.65 \text{ cm}^3$$

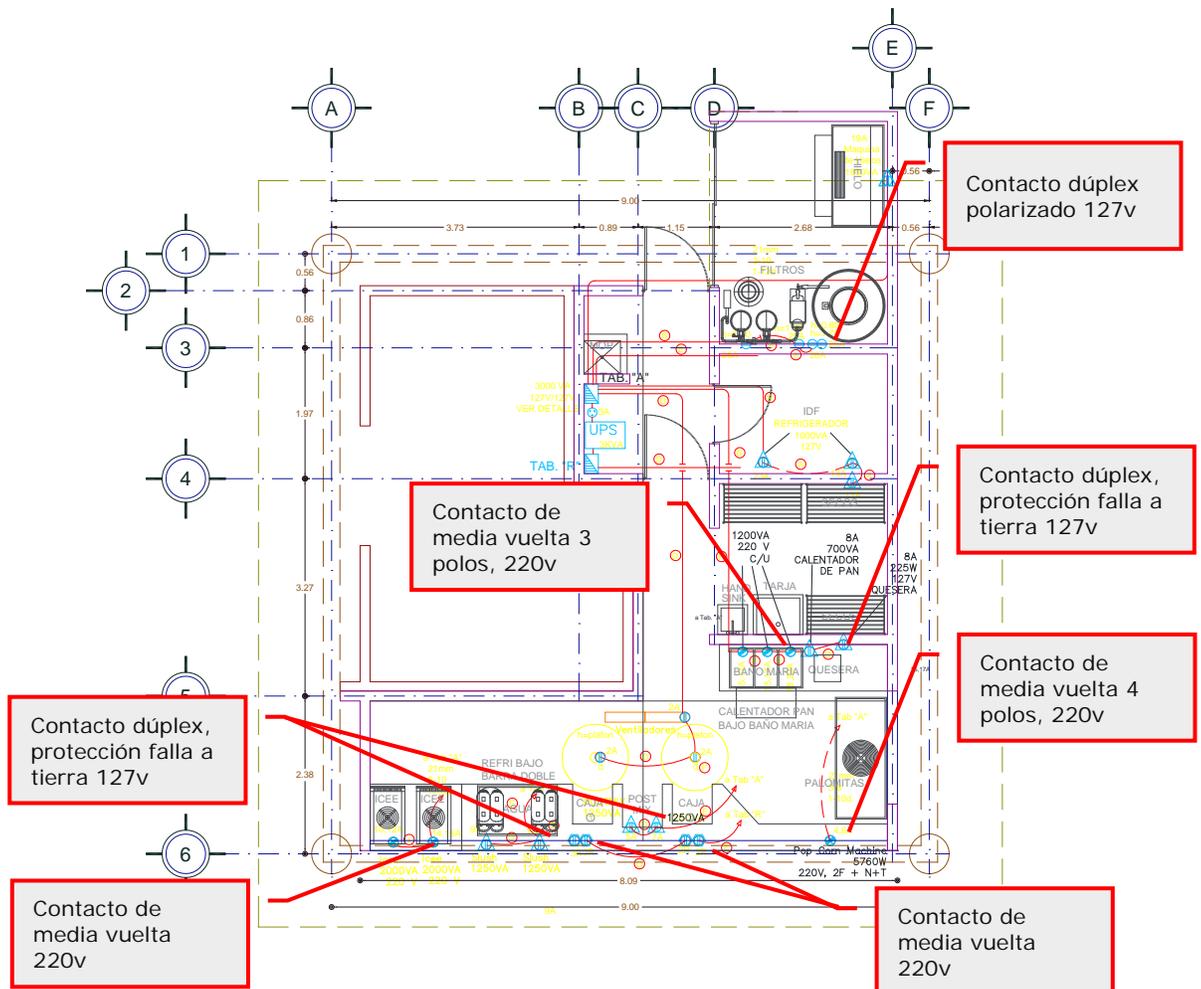
$$A_s = 7.87 \text{ cm}^2$$

$$P_m = 6.19 \text{ kg/m}$$

*Memoria de cálculo hecha por el Arq. Javier Silva*

## Elaboración de planos eléctricos

En este caso al igual que con otros como las memorias de cálculo estructural, las aportaciones que realicé para este proyecto fue el dibujo de los planos de instalación eléctrica, así como todas las correcciones y actualizaciones que se requirieron a lo largo del desarrollo del proyecto y conforme a los cambios que se fueron dando en cuanto al mobiliario y equipamiento de este local. El encargado de hacer este proyecto eléctrico fue el Ing. Andrés Hernández quien realizó tanto los cálculos como trayectorias, cédulas para asignar un tipo de cable y determinar qué tipo de contactos debían usarse en cada caso.



Al interactuar directamente con el ingeniero eléctrico también tuve un aprendizaje que por mínimo que haya sido fue facilitando la realización del dibujo de cada plano.

Un ejemplo de esto fue que aprendí las razones por las que cada equipo debe llevar diferentes tipos de contactos, como son las cajas de cobro, las cuales reciben información por medio de fibra óptica y es el sistema con el que cobran. Hay dos razones principales por las que deben llevar contactos regulados:

- Proteger a los equipos de alguna descarga o variación de voltaje.
- Cada contacto regulado llega al NoBreak y de éste al tablero regulado, lo que significa que, si en algún momento hay alguna falla eléctrica, estos contactos seguirán teniendo corriente para evitar la interrupción del sistema de cobro mientras se reestablece el servicio.

Dentro de los equipos de cada restaurante hay algunos que funcionan con energía de 220v como los Baño María, las máquinas de Palomitas y los ICEE. En el caso de los Baño María se requieren contactos de 3 polos con seguro de media vuelta a 220v; la principal característica de estos contactos es que tienen una entrada diferente a la de los contactos comunes y esto requiere de girar la clavija para conectar y desconectar, con el propósito de evitar que se conecte otro equipo que requiera menor voltaje y se quemara.

Otro tipo de contacto que se utilizó es el dúplex con protección de falla a tierra 120v, estos contactos están en quipos que generalmente se

encuentran en zonas semi húmedas, cuando se detecta un desbalance en la corriente, se corta la electricidad en milisegundos y para volverlos a activar hay que oprimir un botón. Por esta razón la especificación para los equipos de Agua de Sabor, POST MIX, Calentadores de pan y equipos que están cerca de áreas húmedas deben llevar este tipo de contactos.

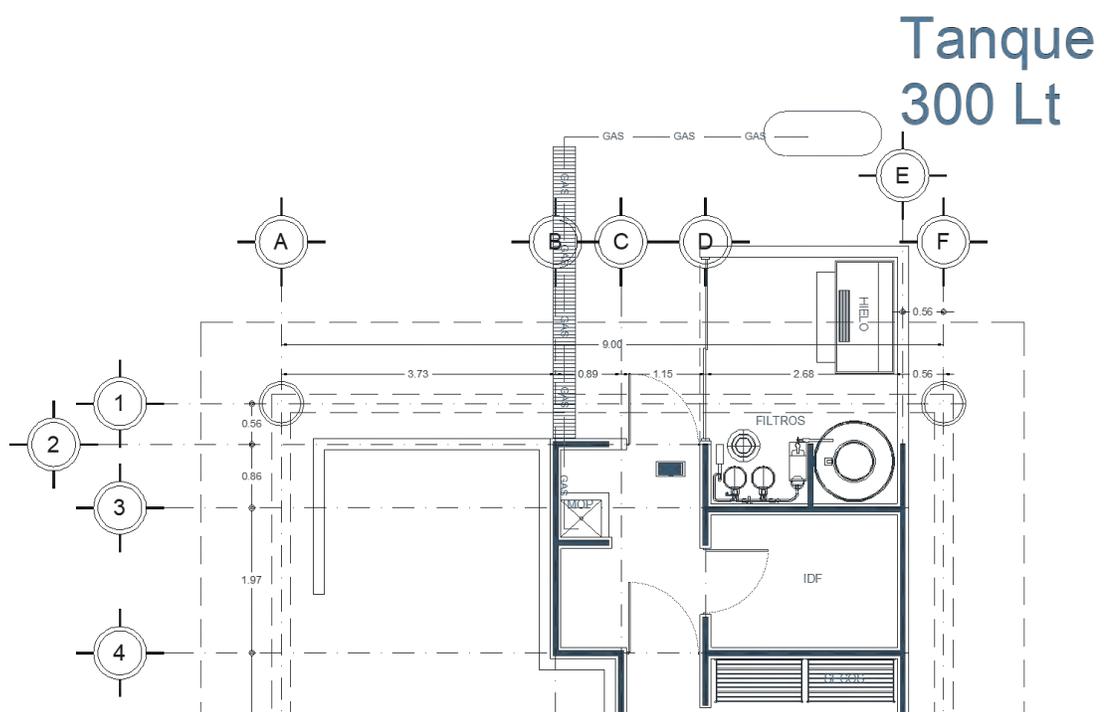
## **Instalación de gas**

La instalación de gas para Shark Snacks fue sencilla ya que el único elemento que requirió gas fue el calentador de agua. En esta instalación participé principalmente en tres puntos, el primero fue delimitar en qué lugar se instalaría el tanque de gas, el segundo fue el dibujo del plano para la construcción y por último generar una propuesta para la problemática que surgió después de determinar la ubicación del tanque.

A lo largo de esta relatoría he mencionado cuales son los requerimientos de algunos de los equipos más usados dentro de los establecimientos. En el caso de este último edificio no tenemos freidoras ni estufones por lo cual el único equipo que requirió de abastecimiento de gas fue el calentador de agua; este se instaló justo en la parte superior del Mop el cual su vez, se localizó en la parte posterior del local, lo que resulto muy conveniente ya que el tanque de gas también se ubicó en la parte posterior muy cerca del calentador y lejos del alcance de los visitantes, por lo que la trayectoria que necesitábamos desarrollar para llegar al calentador de agua fue mínima.

Para llevar la tubería del tanque al calentador fue necesario desarrollar un tamo por piso, esto presentaba un problema de seguridad ya que la

tubería sobresaldría por el piso pudiendo provocar tropiezos al personal. Debido a que por normatividad la tubería para instalación de gas debe estar aparente y por así convenir al desarrollo de la tubería, propuse hacer un pequeño paso que consistió una ranura en el piso para resguardar la tubería por debajo del nivel del piso y cubierto con una rejilla metálica para evitar accidentes. Esta solución resulto práctica y funcional por lo que fue aprobada y construida.



*Ubicación final en planta de tanque de gas.*



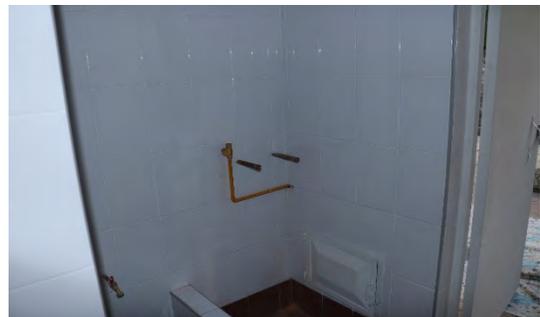
*Localización de tanque de gas.*



*Detalle de rejilla lineal.*



*Localización del calentador de agua en el área del MOP en el interior del edificio.*



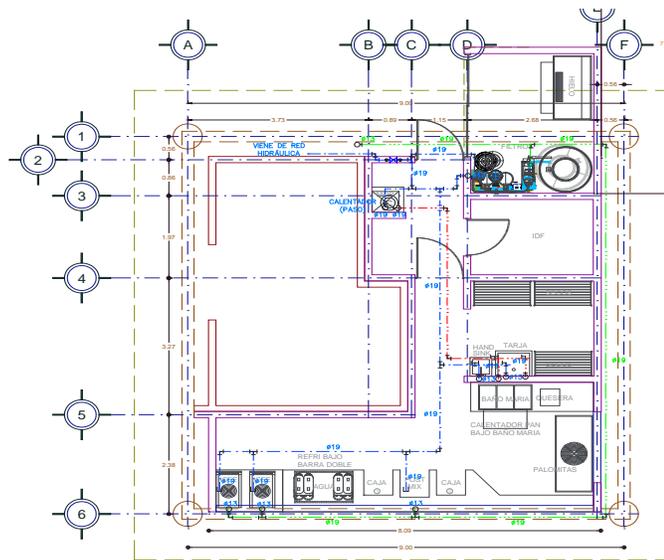
*Salida de alimentación de gas para calentador de agua.*



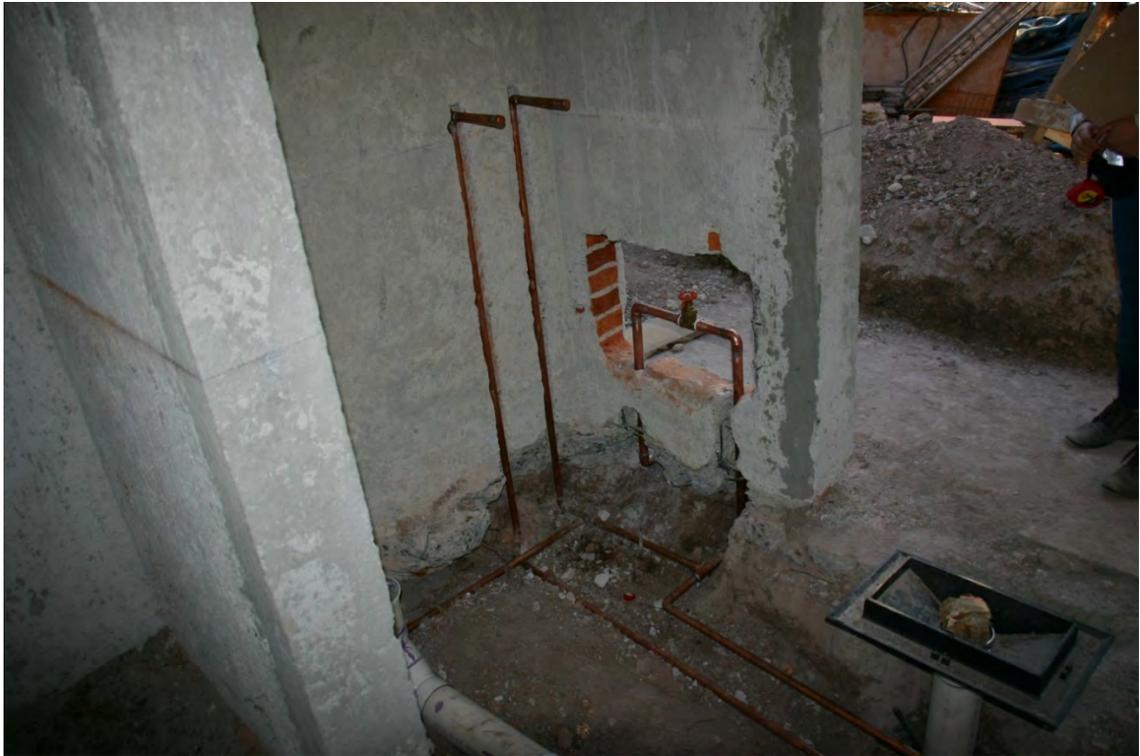
*Trayectoria de Tanque a Calentador de agua dentro del edificio por piso con rejilla lineal metálica en parte posterior del local.*

## Instalación Hidráulica

La instalación hidráulica en Shark Snacks prácticamente se volvió a proyectar de cero porque el proyecto que me entregaron en un inicio sufrió varias modificaciones durante la construcción y modificaciones de las obras anteriores, hasta llegar a un punto donde la ubicación de los equipos y mobiliario de este local fue completamente diferente a la del inicio. Para ello la redirección de las trayectorias no fue tan compleja debido a que en este local el equipamiento que requiere alimentación hidráulica es mínimo. El único contratiempo que se presentó respecto a este tema fue una notificación de último momento de que los equipos de ICEE y POSTMIX requerían agua filtrada, esto fue en la última etapa de la obra, cuando ya se estaban haciendo detalles por lo que se tomó la decisión de colocar tapones para clausurar las salidas de agua para estos equipos y extender una nueva trayectoria que sale directamente de los filtros para estos equipos. El plan inicial fue que por cuestiones de tiempo se dejaría esta tubería aparente, pero por fortuna el plazo de entrega se extendió un poco más y pudimos ocultar esta trayectoria en una ranura por piso en el perímetro del local hacia los filtros.



Planta de instalación hidráulica.



*Detalle de instalación con cuadro de toma hidráulica.*



*Tubería de instalación hidráulica y sanitaria.*



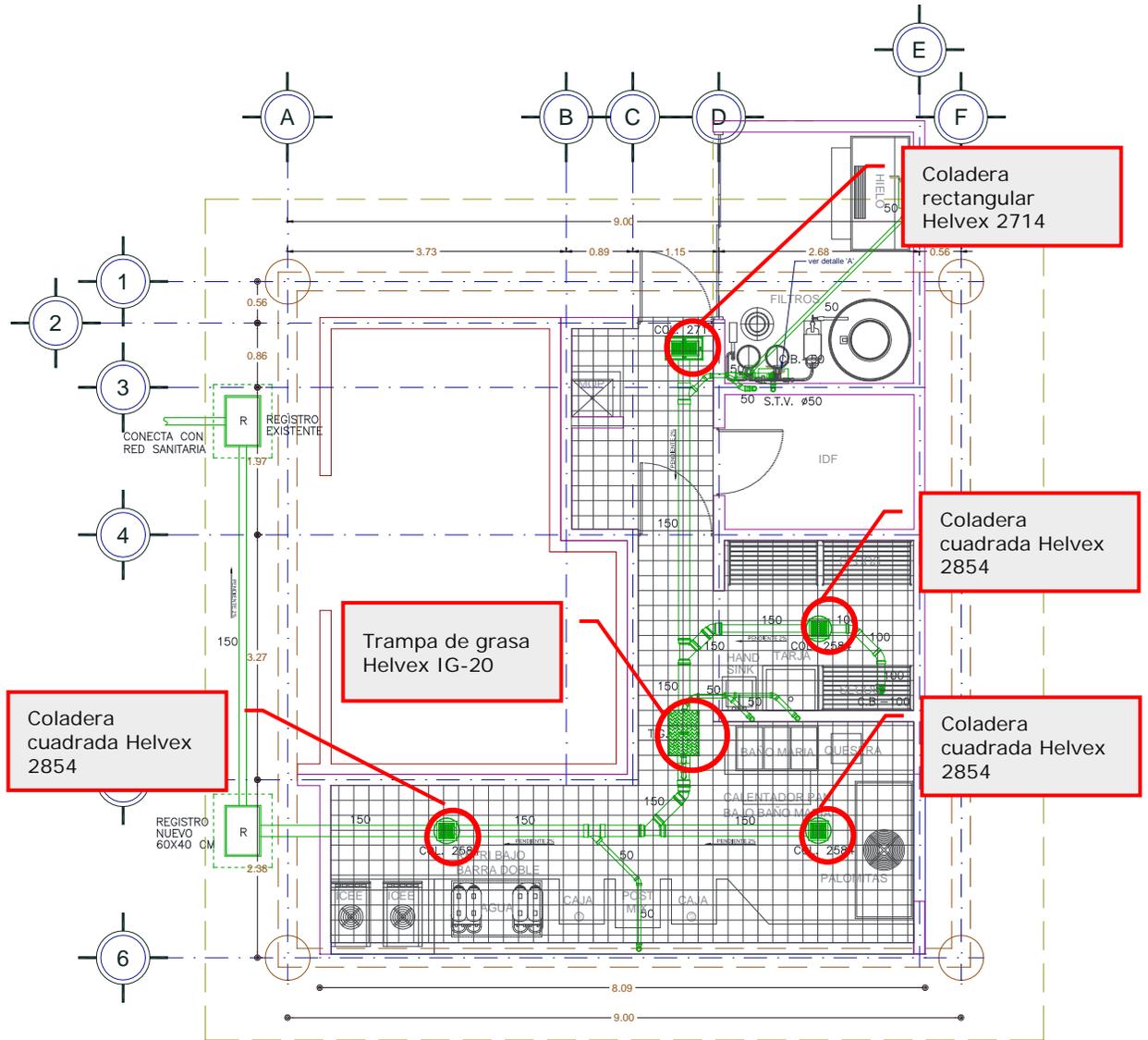
*Colocación de tubería de cobre para instalación hidráulica.*

## Instalación Sanitaria

La elaboración de la red sanitaria al igual que la hidráulica, sufrió varios cambios a lo largo del proceso de construcción debido a los cambios en el equipamiento, no obstante, se realizó con bastante rapidez.

Dentro de todos los elementos que componen la estructura de la instalación sanitaria de Six Flags tenemos algunos artefactos que son especializados en la optimización del funcionamiento de las cocinas industriales y que son requisito indispensable para el parque tanto de México como de Oaxtepec, por ejemplo:

- La trampa de grasa que sirve para evitar que se contamine el agua que va al drenaje, a través de un filtro para separar la grasa producto de la limpieza de las freidoras y otros utensilios.
- La coladera rectangular en todos los accesos a los locales es para absorber la mayor cantidad de flujo pluvial y evitar inundaciones en los interiores de los locales.
- La coladera cuadrada en los pasillos de todos los locales la cual sirve para drenar fácil y rápidamente los espacios al momento de la limpieza ya que por lo regular el “modus operandi” de los restaurantes el hacer limpieza con abundante agua y jabón en los pisos antes de abrir al público y después de cerrar el local. Todo lo hacen siempre contra reloj por lo que es muy importante agilizar cada proceso.



Planta de instalación sanitaria de Shark Snacks.



Coladera cuadrada Helvex modelo 2854.

## Ficha técnica

Color	Cromo
Modelo	2584
Tamaño artículo (L x P x A cm)	26 x 26 x 13
Tamaño caja (L x P x A cm)	26 x 26 x 13
Peso (Kg)	12.000
Envío por paquetería	Sí
Entrega Gratuita	CDMX y Zona Metropolitana
Descripción de la Garantía	Garantía de por vida en el fofó y dos años en acabado en cromo por defecto de fabrica.

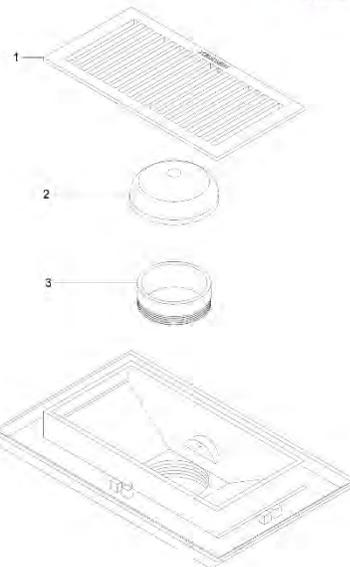
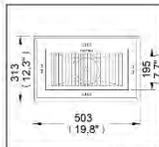
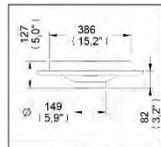


Coladera rectangular Helvex 2714.

**Coladeras**

**2714**

**Coladera Rectangular Grande con Campana**



**Despiece**

**NA**

Mod.	Descripción
1 Rc-030	Rejilla Rectangular 2714
2 Rc-034	Campana
3 Rc-031	Contra Sello 2714

**Características y Datos Técnicos**

Rejilla Removible  
Plato de Doble Drenaje  
Sello Hidráulico

Conexión:  
Rosca de Instalación 4"-8 NPSM

**Materiales:**  
Rejilla: Fierro Conado  
Cuerpo: Fierro Colado



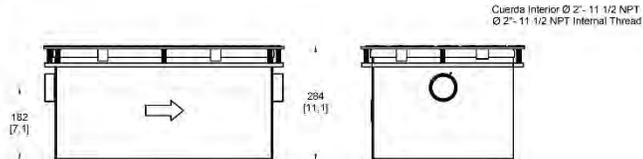
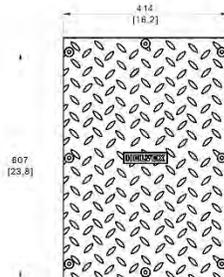
Trampa de grasa Helvex IG-20.



**IG-20**

Interceptora de grasa con canastilla para sedimentos sólidos de 45 l/min y 18 kg de capacidad.  
 Conexión para tubo de 2" para roscar.

Grease interceptor with basket for solid sediments of 11,8 gpm and 39,6 lb of capacity; Connection for 2" pipe for threading.



Máquina Remanufacturada / Remanufactured Machine / Máquina Remanufacturada

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Conexión de Entrada y Salida: Cuerda Interna Ø 2"-11 1/2 NPT.  
 Peso Total 42 kg.  
 Temperatura Máxima de Operación 88° C.  
 Capacidad de Retención de Grasa 18 kg  
 Caudal Máximo 45 l/min.  
 Reductor de Velocidad del Flujo.  
 Sólo para aplicaciones de drenaje por gravedad.  
 La Colocación de la cubierta permite un acceso total al tanque para un mantenimiento adecuado.  
 Mamparas y canastilla para sedimentos sólidos extraíbles para su limpieza.

**CUMPLIMIENTO**

Cumple con las especificaciones requeridas por Standard PDI-G 101 Pruebas y Procedimiento para la Evaluación de Interceptores de Grasa Hidromecánicos con el apéndice de instalación y mantenimiento.

Nuestras Interceptoras cumplen las exigencias de la norma ASME A112.14.3.

**GARANTÍA:**

El producto HELVEX está garantizado como libre de defectos en materiales y procesos de fabricación.

El producto HELVEX está garantizado, en lo que se refiere a los acabados, por un periodo de 10 años en los acabados cromo y duravex, y por 2 años en acabados diferentes al cromo, a partir de la fecha de compra indicada en la factura.

**PRODUCT FEATURES**

Input and Output Connection: Internal Thread Ø 2"-11 1/2 NPT.  
 Total Weight 92,5 lb.  
 Maximum Operating Temperature 88° C.  
 Grease Retention Capacity 39,6 lb.  
 Maximum Flow 11,8 gpm.  
 Built-in flow control.  
 For gravity drainage application only.  
 Laying the cover allows full access to the tank for proper maintenance.  
 Bulkhead and rack for removable solid sediments for cleaning.

**COMPLIANCE**

Meets the specifications required by Standard PDI-G 101 Testing and Rating Procedure for Hydro Mechanical Grease Interceptors with Appendix of Installation and Maintenance.

Our Interceptors meet the requirements of ASME A112.14.3.

**WARRANTY:**

HELVEX product is warranted to be free from defects in materials and manufacturing processes.

HELVEX product is warranted in regards to finishes for period of 10 years in the finishes chrome and duravex and for 2 years in different finishes chrome from the date of purchase indicated on the invoice.

A consecuencia de la presión del tiempo y muy probablemente por falta de cuidado, se provocó una ruptura en la tubería hidráulica existente de alimentación a los sanitarios que se localizaban a un lado de nuestro local dentro del mismo edificio. A causa de esta fisura se dio una fuga de agua en los sanitarios; esto causó problemas ya que primero debíamos reparar esa tubería antes de poder continuar con el trabajo de excavación para la tubería sanitaria. Afortunadamente se pudo reparar rápidamente el desperfecto y se pudo continuar con el trabajo en la instalación sanitaria.

Dejando atrás el incidente de la fuga de agua, los trabajos para la instalación sanitaria se realizaron sin más contra tiempos y de manera correcta. Como en los edificios anteriores antes de colar el firme del piso, Rick debía supervisar que las conexiones estuviesen correctamente pegadas con el material que el mismo nos indicó y una vez que diera su aprobación se podía proceder con el colado del piso.



*Ensamble de conexiones PVC para tubería de instalación sanitaria.*



*Excavación para tubería sanitaria e hidráulica.*



*Excavación para tubería sanitaria.*



*Instalación sanitaria lista para recibir relleno de arena.*



*Relleno de cepa para recibir firme de concreto.*

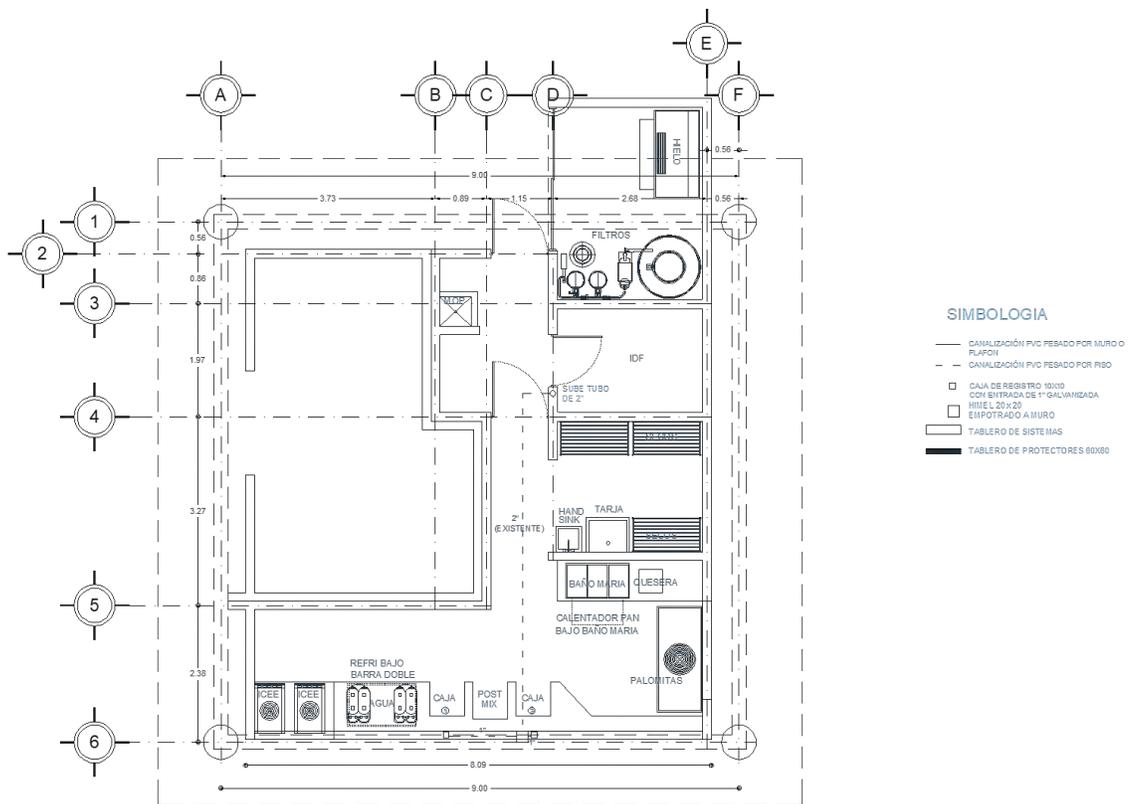


*Colado de piso en Shark Snacks.*



## Instalación de sistemas

Para la red de sistemas al igual que en los otros edificios no tuvimos complicaciones ya que desde un principio los ingenieros de sistemas del parque nos establecieron cuales eran las necesidades y requerimientos para la instalación por lo que no hubo contra tiempos en esta fase y se realizó conforme a lo establecido en el cronograma de obra, en este tema la única participación que tuve fue intercambiar información con la supervisora de sistemas de Six Flags México para acordar la trayectoria, cableado y tablero y posteriormente vaciar toda la información en un plano.



Planta de instalación de sistemas de Shark Snacks.

## Diseño de sardineles

Para el diseño de los sardineles de Shark Snacks recurrí a la solución que dimos en el restaurante La Antigua Hacienda, haciendo una de las esquinas a 45° para adelgazar una parte del sardinel y ampliar el área de la caja para mayor funcionalidad sin dejar desprotegidos los equipos al momento de la limpieza.



*Construcción de sardineles con detalle a 45° en esquina.*



*Sardineles en construcción para cajas, POSTMIX y máquinas de ICEE.*

Por otro lado, hay un aspecto que se agregó en los nuevos sardineles y que no había mencionado, se trata de una esquina metálica en todo el perímetro del sardinél. Esto se decidió ya que en los restaurantes existentes de Six Flags México no lo tiene y frecuentemente se presenta desgaste en las esquinas de los sardineles debido al golpeteo constante del personal con los pies. A causa de esto se decidió incluir este elemento metálico en un restaurante del parque en la ciudad de México unos meses antes de que diera inicio el proyecto de remodelación de HHOX y ya que los resultados fueron muy positivos se decretó que los todos los nuevos restaurantes llevarían este elemento como parte general del formato para restaurantes.



*Ejemplo de sardinél sin esquinero metálico.*



*Ejemplo de sardinél con esquinero metálico.*



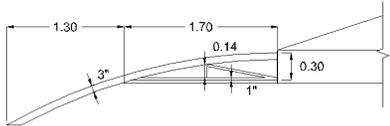
*Sardineles terminados y local en operación.*

## Diseño de cubierta para exterior

Esta semi cubierta fue un tema muy similar al de La Antigua Hacienda, su función principal era cubrir del sol a los visitantes que estuviesen en espera de sus alimentos y para esto me encargué del diseño de una cubierta compuesta por cinco arcos de metal adosados a una armadura que a su vez estaría soldada al cuerpo del edificio en la parte frontal superior de la fachada, entre arco y arco había un espacio que sería ocupado por una especie de velaría hecha de malla sombra y tensada de los extremos hacia los arcos. Para hacer esta semi cubierta trabajé en equipo con el Arq. Javier quien se encargó del cálculo estructural para determinar que perfiles serían los adecuados para soportar la estructura.

**Diseño de armadura 1**

V-1  
Area tributaria =  $(11.20 \times 3.00) / 4 = 8.40 \text{m}^2$   
Carga unitaria =  $25 \text{kg/m}^2$   
Carga total = 210 kg  
 $w = 125 \text{kg/m}$



$M = \frac{wL^2}{2}$        $M = \frac{125 \times 1.70^2}{2} = 181 \text{ Kg-m} = 18100 \text{ Kg-cm}$

Tensión = compresión =  $\frac{M}{\text{par de fza.}} = \frac{18100 \text{ Kg cm}}{20 \text{ cm}} = 905 \text{ Kg}$

As en compresión =  $\frac{905 \text{ Kg}}{1520 \text{ Kg/cm}^2} = 0.60 \text{ cm}^2$

Se propone perfil cuadrado de 1"x1" Calibre 14

$1.69 \text{cm}^2 > 0.60 \text{cm}^2$

*Memoria de cálculo hecha por el Arq. Javier Silva*

## Diseño de perfil redondo

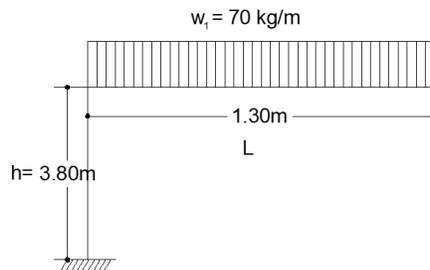
V-1

$$\text{Area tributaria} = (11.20 \times 1.30) / 4 = 3.65 \text{ m}^2$$

$$\text{Carga unitaria} = 25 \text{ kg/m}^2$$

$$\text{Carga total} = 92 \text{ kg}$$

$$w = 70 \text{ kg/m}$$



$$M = \frac{wL^2}{2}$$

$$M = \frac{70 \times 1.30^2}{2} = 59.15 \text{ Kgm}$$

Modulo de sección en x-x

$$S_{xx} = \frac{M}{f_b} = \frac{5915 \text{ kg cm}}{1280 \text{ kg/cm}^2} = 4.62^3$$

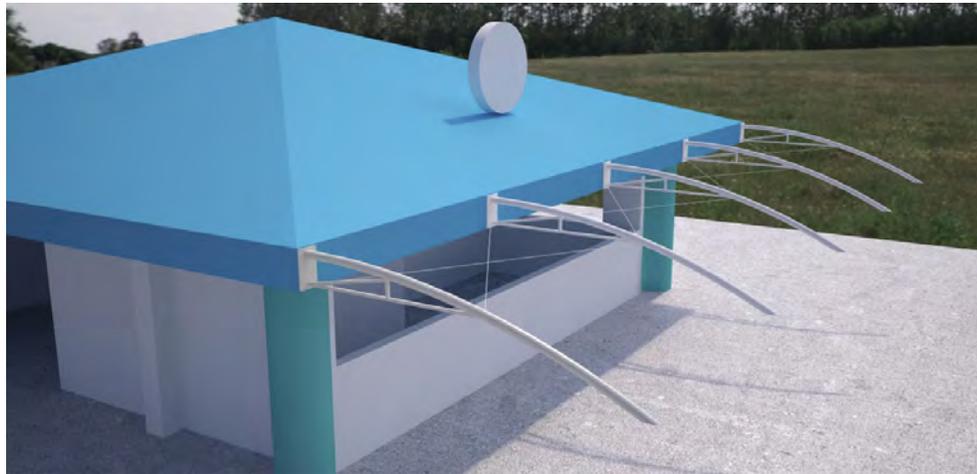
Se propone perfil OR Ced. 30,  $6.62 \text{ cm}^3 > 4.62 \text{ cm}^3$

*Memoria de cálculo hecha por el Arq. Javier Silva*

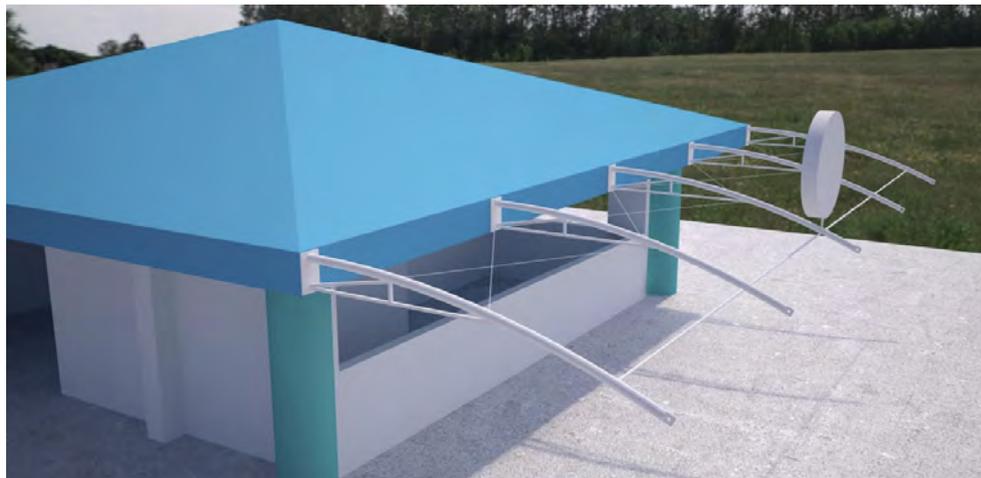
Por mi parte me encargue de aterrizar el diseño de la propuesta ya que el Arq. Larix me entregó un boceto indicando de manera muy general lo que pretendía para la apariencia de esa cubierta, también realicé el modelo 3D para hacer una representación gráfica de cómo quedaría y mostrarla a la junta directiva quien daría su visto bueno y posteriormente su aprobación.



*Render de propuesta para cubierta Shark Snacks.*



*Render de cubierta para Shark Snacks, vista de estructura. Logotipo del local sobre cubierta principal.*



*Render de cubierta para Shark Snacks, vista de estructura con logotipo del local sobre arcos de tubular  
OR 3"*



*Fotografía de fachada principal de Shark Snacks con semi cubierta sin malla sombra.*



*Detalle de armadura*

En esta última actividad de la primera fase de la remodelación, aparte de realizar la propuesta y el dibujo 2D y 3D, también me encargue de investigar en donde nos podíamos apoyar para moldear el tubular que formaría los arcos. Fue una tarea nueva ya que después de localizar un taller donde realizaran este trabajo, también me encargaría de llevar el material al taller e indicar el trabajo que se tendría que hacer. Para esta tarea me apoyé con dos trabajadores de obra quienes me ayudaron a colocar los tubulares en la camioneta de la empresa y una vez llegando al taller, a descargar el material.

Por último, me encargué de explicarle al maestro herrero en qué consistía el trabajo y supervisar el avance de cada una de las etapas de elaboración hasta llegar a la colocación en el edificio.



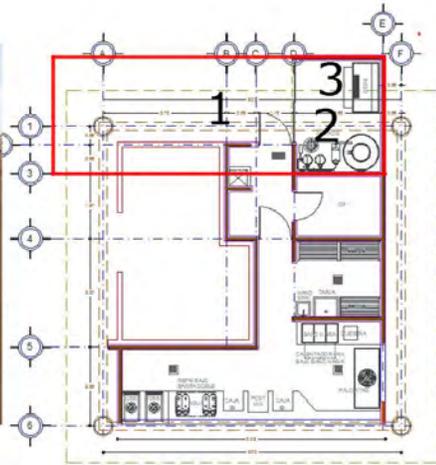
*Construcción de la armadura para semi cubierta de Shark.*



*Fachada principal de Shark Snacks con cubierta terminada y en operación.*

Desde mi punto de vista Shark Snacks fue el edificio mejor realizado y el que sufrió menos retrasos durante el proceso de construcción y aunque no fue el más complejo, si aportó mucho a mis conocimientos y tuvo un cierto grado de dificultad con la elaboración de la cubierta.

Fotos de obra finalizada: FILTROS



1 Tarja y Tarja de manos

2 Área de filtración equipada.

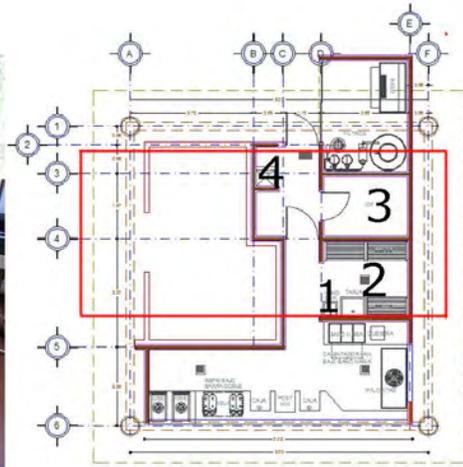


3 Máquina de hielos instalada.

Fotos de obra finalizada: ALMACÉN



1 Tarja y Tarja de manos



2 Almacén de secos



3 Cuarto de IDF

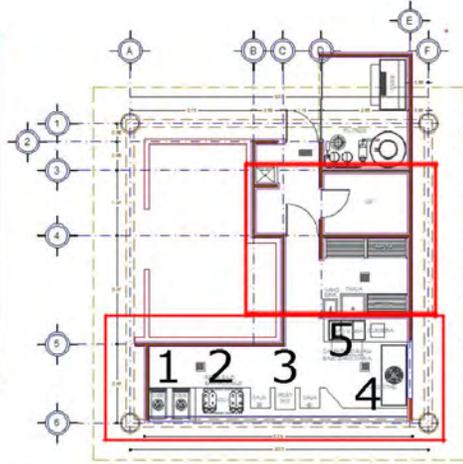


4 MOP

Fotos de obra finalizada: PREPARACIÓN



1 Parte posterior de máquinas de ICEE y refrigerador.



2 Máquinas de Agua.



3 Cajas y POSTMIX.



4 Máquina de palomitas

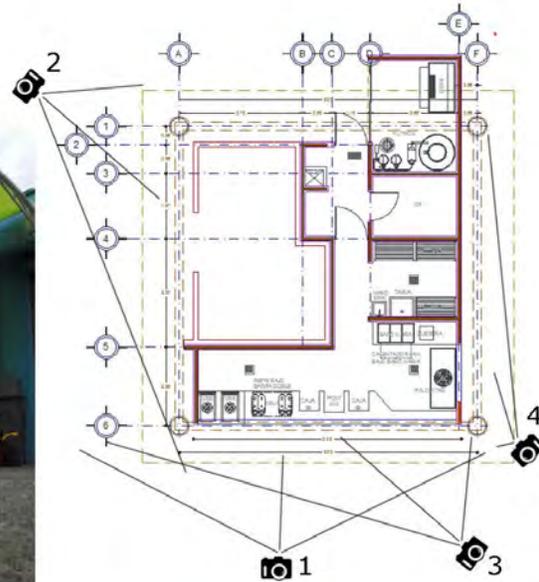


5 Baño María

Fotos de obra finalizada: FACHADA



1 Perspectiva lateral de la fachada donde se aprecia la velaria.



2 Fachada lateral del área de sanitarios.



3 Perspectiva lateral de la fachada con la estructura lista para montar la malla sombra.



4 Vista de fachada frontal y lateral.

## 5.9 Fichas Técnicas



Over 90 Years Of Quality Foodservice  
Products And Service

Job

Item No.

### MOD400 Series 12" X 20" Four-Well Heavy Duty, Top-Mount, Rectangular Drop-In Food-Warmers



MOD400



MOD400TDMAF with dual control panels

#### DESCRIPTION

Wells heavy-duty, top-mount, drop-in, Modular food warmers are designed to hold heated foods at safe and fresh serving temperatures. Wells MOD400 Series accommodates four 12" X 20" standard food pans or equivalent fractional inset pans and are designed for wet or dry operation

#### SPECIFICATIONS

**Construction** – One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep-drawn stainless steel warming pans are standard features on all models. Wellsloks are standard for quick and easy installation.

**Insulation** – Sides, front, back and bottom are fully insulated for energy savings, efficiency, quicker pre-heat and faster recovery.

**Controls & Heating**- Individual controls for each well provide maximum versatility. Models with thermostatic or infinite controls are available. High-limits prevent overheating. Temperature-ready indicator lights are standard on all control types. Powerful tubular heating elements are located under the warming pans for quick and efficient heating and for even heat distribution.

#### Additional Features Available

- Auto water-fill to maintain proper water level.
- Select models are field convertible from 3Ø to 1Ø
- Drains
- Drains with manifolds
- Infinite or thermostatic controls

#### STANDARD FEATURES

- ☐ Accommodates four 12" X 20" standard inset pans or equivalent fractional pans
- ☐ One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep-drawn stainless steel warming pans
- ☐ Suitable for wet or dry operation (wet recommended for best results)
- ☐ Energy-saving fully-insulated construction
- ☐ Fully Insulated models are perfect for non-metal counters
- ☐ Thermostatic or infinite controls
- ☐ Separate controls for each individual wells
- ☐ High limits prevent overheating
- ☐ Thermostatic controls are recessed in a one-piece, drawn, front-mounted panel
- ☐ Wellslok standard for ease of installation
- ☐ Powerful tubular heating elements
- ☐ ½" drains and manifolds available
- ☐ 2-Year Limited Parts & 1-Year Limited Labor Warranty

#### OPTIONS & ACCESSORIES

- ☐ Adaptor tops for round insets
- ☐ Inset with lid
- ☐ 8oz. soup ladle
- ☐ Drain valve extension kit
- ☐ Drain screens
- ☐ Wellslok extension kits for wood counter installations
- ☐ Optional 72" wiring
- ☐ Autofill models with single or double control panels

#### CERTIFICATIONS



Sheet No. MOD4-09/12



Wells Bloomfield • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com © 2012 Wells Bloomfield • Printed in the U.S.A.

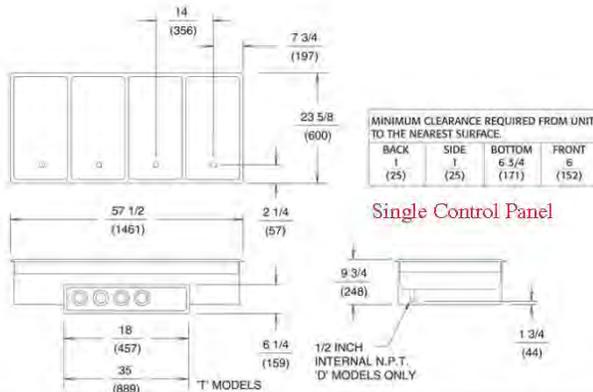
NOTE: Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.



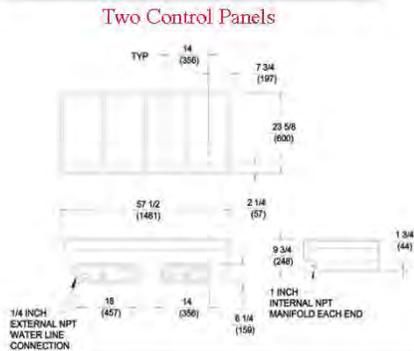
Over 90 Years Of Quality Foodservice Products And Service

# MOD400 Series 12" X 20" Four-Well Heavy Duty, Top-Mount, Rectangular Drop-In Food-Warmers

**DIMENSIONS:** INCH (MM)



**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.



SPECIFICATIONS													
Model Number	Description	Volts	Watts Per Well	Phase	Standard Power Cord Supply	OVERALL Width Left to Right Inches (MM)	OVERALL Length Front to Back Inches (MM)	OVERALL Height Inches (MM)	CONTROL PANEL Width Front to Back Inches (MM)	CONTROL PANEL Height Left to Right Inches (MM)	Shipping Weights Pounds (KG)	Crate Size Cubic Feet (Cubic Meters)	Approvals
MOD400*	Infinite Controls no Drains	208/240V	900/1200	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	18 (457)	6-1/4 (159)	95 (43.18)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400CSA*	Infinite Controls no Drains	208V 240V	700 1200	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	18 (457)	6-1/4 (159)	95 (43.18)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400D*	Infinite Controls with Drains	208/240V	900/1200	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	18 (457)	6-1/4 (159)	96 (44.55)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400DM*	Infinite Controls with Drains & Manifold	208/240V	900/1200	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	18 (457)	6-1/4 (159)	98 (44.55)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400T*	Thermostatic Controls no Drains	208/240V	1240/1650	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	35 (889)	6-1/4 (159)	96 (44.55)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400TD*	Thermostatic Controls with Drains	208/240V	1240/1650	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	35 (889)	6-1/4 (159)	105 (47.73)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400TDM*	Thermostatic Controls with Drains & Manifold	208/240V	1240/1650	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	35 (889)	6-1/4 (159)	105 (47.73)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400TDMAF*	Thermostatic Controls with Drains, Manifold & Auto-Fill	208/240V	1240/1650	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	18 & 14 (457 & 356)	6-1/4 (159)	112 (50.91)	13.56 (0.296)	NSF UL
MOD400TDMAFS*	Thermostatic Controls with Drains, Manifold, Auto-Fill & Single Control Panel	208/240V	1240/1650 (6.06.9)	3Ø*	NONE	57-1/2 (1461)	23-5/8 (600)	9-3/4 (248)	35-1/6 (891)	6-1/4 (159)	112 (50.91)	13.56 (0.296)	NSF UL

\* All MOD400's ship 3Ø and are field convertible to 1Ø

AutoFill models require a water connection. Please refer to the operator's manual and installation instructions for details.

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Wells exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.



Wells Bloomfield • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com © 2012 Wells Bloomfield • Printed in the U.S.A.

**NOTE: Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.**



**GOLD MEDAL PRODUCTS**

10700 Medallion Drive | Cincinnati, OH 45241 | (800) 543-0862 | www.gmpopcorn.com

**#2872ED - 32oz. Grand Pop-O-Gold, 72" Cabinet - CALL FOR ADDITIONAL OPTIONS**



More and more concession stands prefer to have a hanging kettle because it is truly a space saver. In addition, the deep well allows you to pop so much corn ahead that it's almost the equivalent of a larger kettle popper!

Pricing, specifications and availability are subject to change without notice. Images are for representation purposes only and may depict items that are sold separately.

Gold Medal Products is proud to be associated with the agencies noted on the right. Not all equipment is listed with all agencies. Please call 1-800-543-0862 to request the agency approvals for any specific model.



*Don't forget to order your supplies for your next event!*

**Your One-Stop Resource for All Your Concession Equipment & Supply Needs**

**TRUE** TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.  
 2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400  
 Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl Fax# (001)636-272-7546  
 Parts Dept. (800)424-TRUE • Parts Dept. Fax# (636)272-9471 • www.truefmg.com

Project Name: \_\_\_\_\_  
 Location: \_\_\_\_\_  
 Item #: \_\_\_\_\_ Qty: \_\_\_\_\_  
 Model #: \_\_\_\_\_

A/A # \_\_\_\_\_  
 S/S # \_\_\_\_\_

**Model: GDM-23-HC-LD Glass Door Merchandiser:**  
 Swing Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant & LED Lighting



- GDM-23-HC-LD**
- ▶ The world's #1 manufacturer of glass door merchandisers.
  - ▶ Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydrocarbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
  - ▶ Exterior - non-peel or chip black laminated vinyl; durable and permanent.
  - ▶ Interior - attractive, NSF approved, white aluminum interior liner with stainless steel floor.
  - ▶ Self closing door. Positive seal, torsion type closure system.
  - ▶ "Low-E" double pane thermal insulated glass door assembly with extruded aluminum frame. The latest in energy efficient technology.
  - ▶ LED interior lighting provides more even lighting throughout the cabinet. Safety shielded.
  - ▶ Entire cabinet structure is foamed-in-place using Ecomate. A high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- Bottom mounted units feature**
- ▶ "No stoop" lower shelf to maximize product visibility.
  - ▶ Storage on top of cabinet.
  - ▶ Easily accessible condenser coil for cleaning.

**ROUGH-IN DATA**

Chart dimensions rounded up to the nearest 1/8" Specifications subject to change without notice. (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm)				HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
			L	D†	H							
GDM-23-HC-LD	1	4	27 686	29 3/8 759	78 3/8 1998	1/2 1/2	115/60/1 230-240/50/1	5.4 2.4	5-15P ▲	9 2.74	310 141	

† Depth does not include 1 1/2" (39 mm) for door handle.

▲ Plug type varies by country.

	<b>APPROVALS:</b>	<b>AVAILABLE AT:</b>
12/14 Printed in U.S.A.		

Model:  
**GDM-23-HC-LD**

**Glass Door Merchandiser:**  
*Swing Door Refrigerator with Hydrocarbon  
Refrigerant & LED Lighting*



**STANDARD FEATURES**

**DESIGN**

- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, and lower utility costs in an attractive merchandiser that brilliantly displays packaged food and beverages.

**REFRIGERATION SYSTEM**

- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- Extra large evaporator coil balanced with higher horsepower compressor and large condenser; maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (5°C to 3.3°C).
- Sealed, cast iron, self-lubricating evaporator fan motor(s) and larger fan blades give True merchandisers a more efficient low velocity, high volume airflow design. This unique design ensures faster temperature pull down of warm product, colder holding temperatures and faster recovery in high use situations.
- Bottom mounted condensing unit positioned for easy maintenance. "No stoop" lower shelf maximizes visibility by raising merchandised product to higher level.

**CABINET CONSTRUCTION**

- Exterior - non-peel or chip black laminated vinyl; durable and permanent.
- Interior - attractive, NSF approved, white aluminum liner with stainless steel floor.
- Insulation - entire cabinet structure is foamed-in-place using Ecomate. A high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).

- Welded, heavy duty steel frame rail, black powder coated for corrosion protection.
- Frame rail fitted with leg levelers.
- Illuminated exterior sign panel. Variety of sign options available.

**DOOR**

- "Low-E", double pane thermal insulated glass door assembly(ies) with extruded aluminum frame(s). The latest in energy efficient technology.
- Door fitted with 12" (305 mm) long extruded handle.
- Self closing door. Positive seal, torsion type closure system.
- Magnetic door gasket of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

**SHELVING**

- Four (4) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 22 5/8" L x 23 1/4" D (574 mm x 591 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pilasters made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on 1/2" (13 mm) increments.

**LIGHTING**

- LED interior lighting provides more even lighting throughout the cabinet. Safety shielded.

**MODEL FEATURES**

- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- See our website [www.truefmfg.com](http://www.truefmfg.com) for latest color and sign offerings.
- Convenient clean-out drain built in cabinet floor.
- Listed under NSF-7 for the storage and/or display of packaged or bottled product.

**ELECTRICAL**

- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



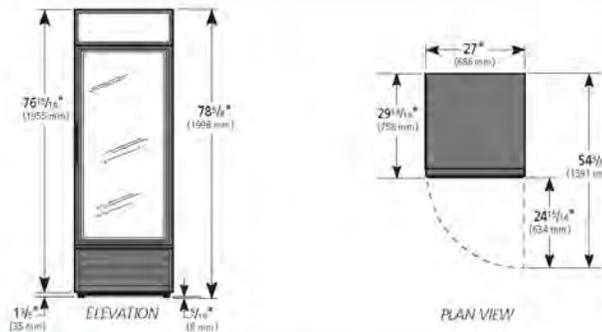
115/60/1  
NEMA-5-15R

**OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES**

Upcharge and lead times may apply.

- 230 - 240V / 50 Hz.
- White exterior.
- Stainless steel exterior.
- Black aluminum interior liner with black shelving.
- Stainless steel interior liner.
- 6" (153 mm) standard legs.
- 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- 2 1/2" (64 mm) diameter castors.
- 4" (102 mm) diameter castors.
- Red wine thermostat.
- White wine thermostat.
- Chocolate thermostat.
- Barrel lock (factory installed).
- Wine racks.
- Sliding wine racks.
- Additional shelves.
- TrueFlex gravity feed organizers.
- Pricing strips.

**PLAN VIEW**



**WARRANTY\***  
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

\*RESIDENTIAL APPLICATIONS: TRUE assumes no liability for injuries, liability coverage for complete failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. Unit with R290 refrigerant is not approved by UL/ETL for use in residential applications.

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER.  
SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

	Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
	GDM-23-HC-LD	TFEZ03E	TFAY03S	TFAZ03P	TFAZ033	

**TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl. Fax# (001)636-272-7546 • [www.truefmfg.com](http://www.truefmfg.com)

 <b>TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.</b> 2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400 Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl Fax# (001)636-272-7546 Parts Dept. (800)424-TRUE • Parts Dept. Fax# (636)272-9471 • www.truefmfg.com	Project Name: _____	A/A # _____
	Location: _____	S/S # _____
	Item #: _____ Qty: _____	
	Model #: _____	
Model: <b>TUC-48-HC</b>	<b>Undercounter:</b> <i>Solid Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant</i>	



- TUC-48-HC**
- ▶ True's undercounter units are designed with enduring quality that protects your long term investment.
  - ▶ Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
  - ▶ Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydrocarbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
  - ▶ High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (1.5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
  - ▶ All stainless steel front, top and ends. Matching aluminum finished back.
  - ▶ Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
  - ▶ Front breathing.
  - ▶ Heavy duty PVC coated wire shelves.
  - ▶ Foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).

**ROUGH-IN DATA**

Specifications subject to change without notice. Chart dimensions rounded up to the nearest 1/8" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm)			HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
			L	D†	H*						
TUC-48-HC	2	4	48 3/8 1229	30 1/8 766	29 3/4 756	1/8 1/4	115/60/1 230-240/50/1	3.0 1.63	5-15P ▲	7 2.13	260 118

† Depth does not include 1" (26 mm) for rear bumpers.

\* Height does not include 6 1/4" (159 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲ Plug type varies by country.

	APPROVALS:	AVAILABLE AT:
10/15 Printed in U.S.A.		

Model:  
**TUC-48-HC**

**Undercounter:**  
*Solid Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant*



**STANDARD FEATURES**

**DESIGN**

- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

**REFRIGERATION SYSTEM**

- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- Oversized, factory balanced refrigeration system with guided airflow to provide uniform product temperatures.
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
- State of the art, electronically commutated evaporator and condenser fan motors. ECM motors operate at higher peak efficiencies and move a more consistent volume of air which produces less heat, reduces energy consumption and provides greater motor reliability.
- Condensing unit access in back of cabinet, slides out for easy maintenance.

**CABINET CONSTRUCTION**

- Exterior - stainless steel front, top and ends. Matching aluminum finished back.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.

- Insulation - entire cabinet structure and solid doors are foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- 5" (127 mm) diameter stem castors - locks provided on front set. 36" (915 mm) work surface height.

**DOORS**

- Stainless steel exterior with white aluminum liner to match cabinet interior.
- Each door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing doors with 90° stay open feature. Doors swing within cabinet dimensions.
- Magnetic door gaskets of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

**SHELVING**

- Four (4) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 21 3/16" x 16"D (548 mm x 407 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pillars made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on 1/2" (13 mm) increments.

**MODEL FEATURES**

- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- NSF-7 compliant for open food product.

**ELECTRICAL**

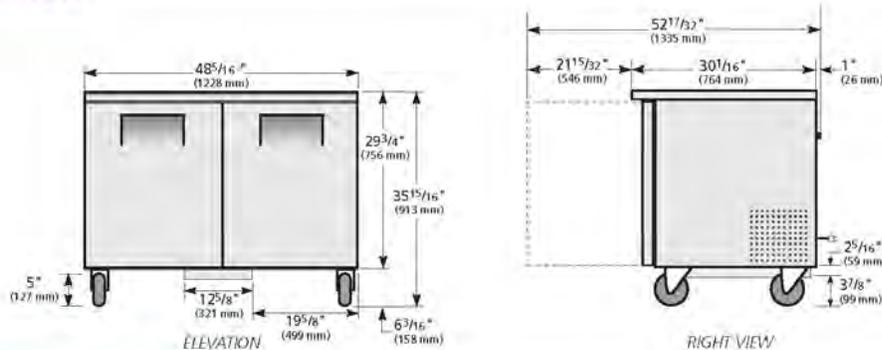
- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



**OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES**

- Upcharge and lead times may apply.
- 230 - 240V / 50 Hz.
  - 6" (153 mm) standard legs.
  - 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
  - 2 1/2" (64 mm) diameter castors.
  - Barrel locks (factory installed). Requires one per door.
  - Single oversheif.
  - Double oversheif.
  - 30" (762 mm) deep, 1/2" (13 mm) thick, white polyethylene cutting board. Requires "L" brackets.
  - 30" (762 mm) deep, 1/2" (13 mm) thick, composite cutting board. Requires "L" brackets.
  - Heavy duty, 16 gauge tops.
  - Exterior rectangular digital temperature display (factory installed).
  - ADA compliant models with 34" (864 mm) work surface height.
  - Low profile models with 31 7/8" (810 mm) work surface height.

**PLAN VIEW**



**WARRANTY\***  
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

\*RESIDENTIAL APPLICATIONS: TRUE assumes no liability for injuries, liability coverage for complete failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. Units with R290 refrigerant are not approved by UL/ETL for use in residential applications.

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER.  
SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

	Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
	TUC-48-HC	TFQY02E	TFQY02S	TFQY02P	TFQY023	

**TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl. Fax# (001)636-272-7546 • www.truefmfg.com



Item No. \_\_\_\_\_

Quantity \_\_\_\_\_

**Model No.**

8018-BW, 8027-BW, 8036-BW, 8045N-BW, 8045W-BW, 8075-BW

**MOIST HEAT BUN/FOOD WARMERS**

8024-BW, 8048-BW

**BUN/FOOD WARMERS**

8018-SBB, 8027-SBB, 8036-SBB, 8045W-SBB, 8045N-SBB,  
8075-SBB, 8230-SBB, 8250-SBB

**STAINLESS STEEL BUN BOXES**

AIA File No. \_\_\_\_\_



8027-BW

8024-BW



8048-BW

8045W-SBB



**MOIST HEAT BUN/FOOD WARMERS**

Keep your buns fresh and tasty with Nemco's line of moist heat bun / food warmers! This unit will warm it, store it and sell it! They're great for holding buns or even buns with hotdogs. And they're manufactured to the high quality you are used to from Nemco! With several different sizes designed to fit beneath the Nemco Roller grill models, they make a very profitable addition to your operation.

**Standard Features:**

- Stainless steel construction
- Stainless steel rack in bottom of pan to separate buns from water
- Adjustable thermostat up to 200°F
- Easy open sliding drawer
- Fits under Roller Grill to maximize counter space

**BUN / FOOD WARMERS**

Whether you need capacity for two or four dozen buns, these durable, stainless steel, single-drawer warmers **without a water reservoir** will keep the buns and other foods fresh and ready to serve. Their space-saving, stackable design makes for an easy fit anywhere. 8024-BW has a stainless steel flip door.

**Standard Features:**

- Stainless steel construction
- Temperature of the 8024-BW reaches 100°F and 8048-BW reaches 150°F
- Fits under Roller Grill to maximize counter space

**STAINLESS STEEL BUN BOXES**

Each of these commercial-grade boxes provides a durable, stackable storage unit that keeps your hot dog buns fresh (leave buns in bag). They are designed to accommodate the appropriate size roller grill for maximum countertop efficiency.

**Standard Features:**

- Stainless steel construction
- Polycarbonate hinged doors
- Fits under Roller Grill to maximize counter space

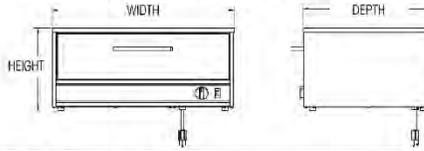


NEMCO Food Equipment, Ltd.  
301 Meuse Argonne Ave.  
Hicksville, OH 43526  
Phone (419) 542-7751  
FAX (419) 542-6690  
www.nemcofoodequip.com

©2008 11/11 Printed in U.S.A.

**Model No.**

8018-BW 8027-BW 8036-BW 8045W-BW 8045N-BW 8075-BW  
 8024-BW 8048-BW  
 8018-SBB 8027-SBB 8036-SBB 8045W-SBB 8045N-SBB 8075-SBB 8230-SBB 8250-SBB



AIA File No.

**Specifications - Moist Heat Bun/Food Warmers**

Model No.	Fits Grill Model	Bun Capacity	Preheat Time	Width Inches/(cm)	Depth Inches/(cm)	Height Inches/(cm)	Volts	Rated Wattage	Nominal Amps	NEMA Plug	Actual Weight lbs./(kg)	Shipping Weight lbs./(kg)
8018-BW 8018-BW-220	8018	24	15	18 1/2" (47.0)	17 1/2" (44.5)	10 5/8" (27.0)	120 220	400 400	3.3 1.8	5-15 P 6-15 P	37 (16.8)	45 (20.5)
8027-BW 8027-BW-220	8027	32	15	23" (58.4)	17 1/2" (44.5)	10 5/8" (27.0)	120 220	450 450	3.8 2.0	5-15 P 6-15 P	45 (20.5)	52 (23.7)
8036-BW 8036-BW-220	8036	48	15	30" (76.2)	17 1/2" (44.5)	10 5/8" (27.0)	120 220	550 550	4.6 2.5	5-15 P 6-15 P	56 (25.5)	64 (29.0)
8045W-BW 8045W-BW-220	8045W	64	15	35 1/2" (90.2)	17 1/2" (44.5)	10 5/8" (27.0)	120 220	650 650	5.4 3.0	5-15 P 6-15 P	63 (29.7)	72 (32.8)
8045N-BW 8045N-BW-220	8045N	32	15	23" (58.5)	25 5/8" (65.1)	10 5/8" (27.0)	120 220	450 450	3.8 2.0	5-15 P 6-15 P	49 (22.3)	60 (27.3)
8075-BW 8075-BW-220	8075	64	15	35 1/2" (90.2)	25 5/8" (65.1)	10 5/8" (27.0)	120 220	650 650	5.4 3.0	5-15 P 6-15 P	71 (32.3)	84 (38.2)

**Specifications - Bun/Food Warmers**

Model No.	Fits Grill Model	Bun Capacity	Preheat Time	Width Inches/(cm)	Depth Inches/(cm)	Height Inches/(cm)	Volts	Rated Wattage	Nominal Amps	NEMA Plug	Actual Weight lbs./(kg)	Shipping Weight lbs./(kg)
8024-BW 8024-BW-220	8010	24	30	15 3/4" (40.0)	11" (27.9)	5" (12.7)	120	20	0.17	5-15 P	9	11
8048-BW 8048-BW-220	8027	48	30	22" (55.9)	15 1/4" (38.7)	7 1/2" (19.1)	120 220	108	0.9 0.5	5-15 P 6-15 P	27.5 (12.5)	33 (15.0)

**Specifications - Bun Boxes**

Model No.	Fits Grill Model	Bun Capacity	Width Inches/(cm)	Depth Inches/(cm)	Height Inches/(cm)	Actual Weight lbs./(kg)	Shipping Weight lbs./(kg)
8018-SBB	8018	36	18 3/4" (47.6)	19" (48.3)	6 1/4" (15.9)	9 (4.1)	12 (5.4)
8027-SBB	8027	36	22 1/4" (56.5)	19" (48.3)	6 1/4" (15.9)	14 (6.4)	19 (8.7)
8036-SBB	8036	48	29 5/8" (75.2)	19" (48.3)	6 1/4" (15.9)	15 (6.9)	20 (9.1)
8045W-SBB	8045W	60	35 1/2" (90.2)	19" (48.3)	6 1/4" (15.9)	17 (7.8)	23 (10.5)
8045N-SBB	8045N	64	22 1/4" (56.5)	28 1/4" (71.8)	6 1/4" (15.9)	15 (6.9)	20 (9.1)
8075-SBB	8075	96	35 1/2" (90.2)	28 1/4" (71.8)	6 1/4" (15.9)	18 (8.2)	26 (11.9)
8230-SBB	8230	36	23 3/4" (60.3)	21 1/4" (71.8)	6 1/4" (15.9)	15 (6.9)	20 (9.1)
8250-SBB	8250	60	35 3/4" (90.8)	21 1/4" (71.8)	6 1/4" (15.9)	17 (7.8)	23 (10.5)

**Typical Specifications**

Moist heat bun/food warmers shall have stainless steel body, interior, bun drawer slides and pan and be equipped with a thermostatic control and metal sheath heating element. They also shall have a maximum heat setting of 200°F and shall operate on 120V and 220V. The bun/food warmers model # 8024-BW shall have a maximum heat setting of 100°F and the 8048-BW unit shall have a maximum heat setting 150°F. A 6' cord and plug shall be furnished for easy installation on all Moist Heat Bun/Food Warmers and Bun/Food Warmers. Moist heat bun/food warmers shall be ETL and National Sanitation Foundation listed. The Bun/Food Warmers shall be ETL and National Sanitation Foundation listed. The Bun Boxes shall be National Sanitation Foundation listed.



NEMCO Food Equipment, Ltd.  
 301 Meuse Argonne Ave.  
 Hicksville, OH 43526  
 Phone 419-542-7751  
 FAX 419-542-6690  
[www.nemcofoodequip.com](http://www.nemcofoodequip.com)



Made in U.S.A.

11/11 Printed in U.S.A.



**FEATURES:**

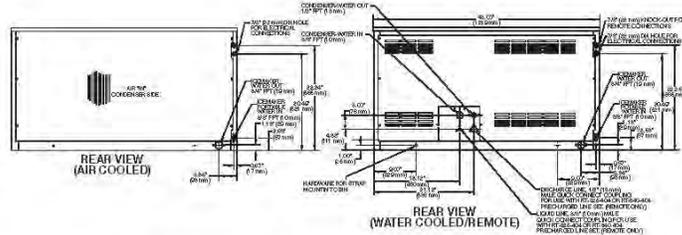
- Produces up to 1458 lbs. (663 Kgs.) of ice per day
- Constructed from corrosion-resistant stainless steel
- Built in Agion Antimicrobial product protection effective against mold, mildew and fungus
- Ultra-low profile – only 26 inches (660 mm) tall
- Harvest assist reduces utility consumption
- Choice of full or half cube size
- No air filter to clean or replace



CG5064-0807

Agion is a trademark of Agion Technologies, Wakefield, MA.

**ICE MAKER**



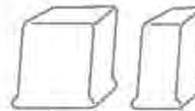
**OPERATING LIMITS**

Ambient Temp. Range Air & Water	50° - 110°F (10° - 43°C)
Water Temp. Range	40° - 100°F (4.5° - 38°C)
Water Pressure Ice Maker Water In	Min. 20 psi (1.4 bar) Max. 60 psi (6.9 bar)
Condenser Inlet Water (Water cooled only)	Min. 20 psi (1.4 bar) Max. 60 psi (6.9 bar)

MODEL NO.	Cond. Unit	Ice Prod. per 24 hrs. at 70° Air / 50° Water lbs. (Kgs.)	Ice Prod. per 24 hrs. at 90° Air / 70° Water lbs. (Kgs.)	Water Used-Gals. (Ltrs.) per 100 lbs. of ice 90° Air / 70° Water		Kilowatts Used per 100 lbs. of ice 90° Air / 70° Water	Heat Rejection (Btu/h)	Electrical Rating	Min. Circuit Amp.
				Ice Prod. Use	Cond. Use				
CCM1448A*2	Air	1466 (666)	1122 (510)	21.3 (81)	n/a	5.5	22590	208-230/60/1	19.6
CCM1448W*2	Water	1397 (635)	1187 (540)	22.2 (84)	153.4 (581)	4.9	22529	208-230/60/1	15.6
CCM1448R*2	Remote	1458 (663)	1134 (515)	20.0 (76)	n/a	5.6	23085	208-230/60/1	23.3
CCM1448AF5	Air	1263 (574)	901 (410)	22.2 (84)	n/a	6.2	19348	230/50/1	20.8
CCM1448WF5	Water	1326 (603)	1107 (503)	21.1 (80)	177.0 (670)	4.5	20269	230/50/1	15.4
CCM1448RF5	Remote	1142 (519)	1002 (455)	18.1 (69)	n/a	6.1	21330	230/50/1	18.1

MODEL NO.	Description	Shipping Weight lbs. (Kgs.)
RC14002	Remote Condenser for 1 model CCM1484R (208-230/50-60/1 voltage)	100 (46)
RT25	25 ft. (7.6m) Precharged Tubing Kit for R-404A models	13 (6)
RT40	40 ft. (12m) Precharged Tubing Kit for R-404A models	18 (8)
RT60	60 ft. (18.2m) Precharged Tubing Kit for R-404A models	26 (12)

See Bin specification sheet for information on ice storage bins.  
 \*R represents cube size. For full cube substitute an "F", for half cube substitute an "H".  
 Please note: air-cooled units require 6" (152 mm) clearance for air intake and exhaust.



NUMBER OF WIRES . . . . . 3  
 MAX. FUSE SIZE . . . . . 20, 25 or 30  
 SHIPPING WEIGHT LBS (KGS) . . . 300 (136)  
 AGENCY LISTINGS . . . . .



Cube Size:	Width	Depth	Height
Full	7/8" (22mm)	7/8" (22mm)	7/8" (22mm)
Half	3/8" (10mm)	7/8" (22mm)	7/8" (22mm)



© 2007 IMI CORNELIUS

IN THE U.S.A.                      OUTSIDE THE U.S.A.                      101 Broadway Street West  
 Ph: 800.238.2600                      Ph: 763.488.8200                      Osseo, MN 55369  
 Fax: 763.488.4283                      Fax: 763.488.4283                      www.cornelius.com

For more information or to place an order, contact your sales representative or authorized distributor.



## MÁQUINA FBD 563 ESPECIFICACIONES

**Alimentación de jarabe:**  
Sistema Bag in Box  
3 sabores por máquina

**Dimensiones:**

Alto: 105 cm Ancho: 52 cm Largo: 87 cm  
Peso: 188 kg

**Cart opcional:**

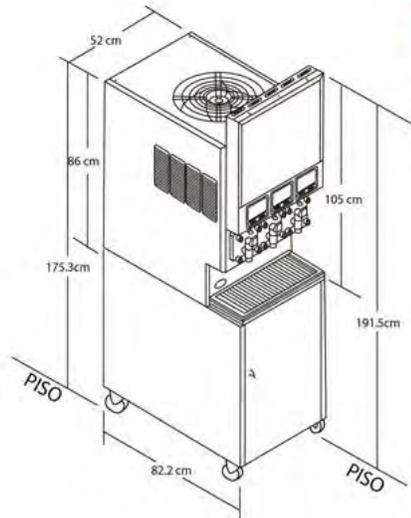
Alto: 90 cm Ancho: 52 cm Largo: 87 cm

**Espacio para ventilación:**

10 cm a los costados y hacia atrás.  
30 cm hacia arriba.

**Requerimientos eléctricos:**

220 volts bifásicos, 60 ciclos con neutro y un cable de tierra física. Haciendo un total de cuatro cables. Un interruptor termo magnético de 2x30 amps. Cables calibre 10 de alimentación en el contacto. Un contacto 4x20 Arrow Hart modelo 7410-B.



La toma de agua y el contacto eléctrico deberán estar a 1 mt. de distancia de la máquina.

**Alimentación de agua:**

Flujo constante 25 psi.  
Tubería de 1/2 pulgada con llave de paso de 1/2 cuerda interior.  
Niple espiga a 1/4"

Call Center - Servicio 98: cobertura nacional en servicio  
Tel: (55) 5243-5102 / 01 800 500 4233  
(ICEE)

Síguenos en [www.icee.mx](http://www.icee.mx)



Family data sheet

# HP Retail Customer Facing Displays



Retail Solutions



December 2014

## HP Retail Customer Facing Displays - specifications



Display	HP Retail Integrated 7-in Customer Facing Display	HP L6010 10.4-in Customer Display	HP RP7 Integrated 10.4-in Customer Display
<b>Part numbers</b>	F7A92AA	A1X76AA	QZ702AA
<b>Compatibility</b>	HP RP7 Retail System, HP RP7 Retail System, or HP L6015/1m or L6017/1m Display	Standalone. Compatible with all Retail Systems.	HP RP7 Retail System
<b>Display type</b>	LCD, LED Backlit	LCD, LED Backlit	LCD, LED Backlit
<b>Brightness<sup>1</sup></b>	250 cd/m <sup>2</sup>	300 cd/m <sup>2</sup>	300 cd/m <sup>2</sup>
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	185 x 53.5 x 125 mm (7.28 x 2.11 x 4.92 in)	192.8 x 167.6 x 225 mm (7.59 x 6.6 x 8.86 in)	645.2 x 104.1 x 528.3 mm (25.4 x 4.1 x 20.8 in) (head unit only)
<b>Temperature range</b>	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10 to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)	<b>Operating:</b> 5° to 40° C (41° to 104° F) at 20% to 80% (non-condensing) <b>Non-operating:</b> -20° to 60° C (-4° to 140° F) at 5% to 95% (non-condensing)	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10 to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)
<b>Tilt adjustability</b>	293 degrees	-5 to +35 degrees	-5 degrees to + 45 degrees
<b>Weight</b>	0.68 kg, 1.5 lb	1 kg, 2.2 lb	1.2 kg, 2.65 lb (head unit only)
<b>Interface / Connection</b>	5V Powered USB (mounted to the top display USB port only)	DVI-I	DVI-I
<b>Operating systems<sup>2</sup></b>	Windows 8/8.1 Professional 32 and 64-bit Windows Industry 8/8.1 32 and 64-bit Windows 7 Professional 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady / 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady 2009 Windows XP Professional	Windows 7 32-bit Professional Windows 7 64-bit Professional Windows Embedded for Point of Service Windows Embedded POSReady Windows Vista Business 32 Edition Windows XP Professional	Windows 7 32-bit Professional Windows 7 64-bit Professional Windows Embedded for Point of Service Windows Embedded POSReady Windows Vista Business 32 Edition Windows XP Professional
<b>Option kit contents</b>	HP Retail Integrated 7-in CFD, HP Point of Sale System Software and Documentation CD	HP L6010 10.4-in Customer Display, Documentation CD and Warranty manual.	HP RP7 Integrated 10.4-in Customer Display, Documentation CD and Warranty manual.
<b>Service and Warranty<sup>3</sup></b>	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.

5

## HP Retail Customer Facing Displays - specifications



Display	HP Retail Integrated 2x20 Display	HP VFD Customer Display
<b>Part numbers</b>	G6U79AA G7G29AA	QZ701AA
<b>Compatibility</b>	HP RP2 Retail Systems; Model 2000 and 2030, HP RP / Retail Systems; Model 7100 and 7800 or HP L6015tm and HP L6017tm Retail Touch monitors	HP RP / Retail System
<b>Character support</b>	G6U79AA: Non-Complex characters G7G29AA: Complex characters	Complex and non-complex characters and graphics
<b>Display type</b>	LCD, LED Backlit	Vacuum Fluorescent Display
<b>Brightness<sup>5</sup></b>	370 cd/m <sup>2</sup>	350 - 700 cd/m <sup>2</sup>
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	220 x 75 x 40 mm (not including the USB attachments bracket) (8.66 x 2.95 x 1.5 / in)	226 x 40.05 x 72 mm (8.89 x 1.58 x 2.84 in)
<b>Temperature range</b>	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10° to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10° to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)
<b>Tilt adjustability</b>	179 degrees	-5° to 60°
<b>Weight</b>	0.34 kg, 0.74 lb	1.75 kg, 3.86 lb
<b>Interface / Connection</b>	5V Powered USB	USB + PWR 12V (connects to the RP / I/O panel)
<b>Operating systems<sup>6</sup></b>	Windows 8/8.1 Professional 32 and 64-bit Windows Industry 8/8.1 32 and 64-bit Windows 7 Professional 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady 7 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady2009 Windows XP Professional	Windows 7 32-bit Professional Windows 7 64-bit Professional Windows Embedded for Point of Service Windows Embedded POSReady Windows Vista Business 32 Edition Windows XP Professional
<b>Option kit contents</b>	HP Point of Sale System Software and Documentation CD	HP Point of Sale System Software and Documentation CD
<b>Service and Warranty<sup>7</sup></b>	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.

## HP Retail Customer Facing Displays - specifications



Display	HP Pole Display	HP LCD Pole Display	HP Graphical Pole Display
<b>Part numbers</b>	FK225AA	F7A93AA	QZ704AA
<b>Compatibility</b>	Compatible with all retail systems	Compatible with all retail systems	Compatible with all retail systems
<b>Character support</b>	Complex characters	TBD	Complex characters
<b>Display type</b>	Vacuum Fluorescent Display, Blue Green	LCD Backlit LED	Vacuum Fluorescent Display, Blue Green
<b>Brightness<sup>5</sup></b>	350 - 700 cd/m <sup>2</sup> (max)	250 cd/m <sup>2</sup>	350-700 cd/m <sup>2</sup> (max)
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	Panel dimensions: 225 x 50 x 86 mm (8.85 x 1.9 x 3.3 in) Rectangular base dimensions: 217 x 106 x 20 mm (8.5 x 4.2 x 0.8 in) Optional circular base: 65.48 x 70.96 x 35 mm (2.6 x 2.8 x 1.4 in)	185 x 66 x 58 mm (7.3 x 2.6 x 2.3 in)	Panel Dimensions: 226 x 40.25 x 72mm (8.9 x 1.6 x 2.8 in) Rectangular Base Dimensions: 180mm x 140mm x 24mm (7 x 5.5 x 0.9 in)
<b>Temperature Range</b>	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10 to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10 to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)	<b>Operating:</b> 50° to 104° F (10 to 40° C) at 20% to 85% humidity (non-condensing at ambient) <b>Non-operating:</b> -22° to 149° F (-30° to 65° C) at 5% to 90% humidity (non-condensing at ambient)
<b>Adjustability</b>	355 degrees (max)	Tilt range of motion - 293°	180 degrees (max) horizontal rotation
<b>Weight</b>	0.57 kg, 1.15 lb (VFD and cable); 0.045 kg, 0.10 lb (1 pole); 0.46 kg, 1.01 lb (rectangular base); 0.025 kg, 0.06 lb (circular base)	CFI Weight: 0.71 kg, 1.57 lb Pole Pieces/Stand Weight: 1.80 kg, 3.97 lb	0.59 kg, 1.3 lb (VFD and cable) 0.05 kg, 0.11 lb (1 pole) 1.06 kg, 2.34 lb (rectangular base)
<b>Interface/Connection</b>	5V USB Type A	5V Powered USB	12V Powered USB
<b>Operating systems<sup>6</sup></b>	Windows 7 Professional 64-bit Windows 7 Professional 32-bit Windows Vista Business 32-bit Windows XP Professional 32-bit Windows Embedded for Point of Service Windows Embedded POSReady 2009	Windows 8/8.1 Professional 32 and 64-bit Windows Industry 8/8.1 32 and 64-bit Windows 7 Professional 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady 7 32 and 64-bit Windows Embedded POSReady 2009 Windows XP Professional	Windows 7 Professional 32-bit Windows 7 Professional 64-bit Windows Vista Business 32-bit Windows XP Professional 32-bit Windows Embedded POSReady 7 32-bit Windows Embedded POSReady 7 64-bit Windows Embedded for Point of Sale Windows Embedded POSReady 2009
<b>Option kit contents</b>	HP POS Pole Display, Point of Sale System Software and Documentation CD and the Options Warranty Manual	HP LCD Pole Display, Pole Stand, Pole Pieces (qty 3), Assembly Screws, HP Point of Sale System Software and Documentation CD	HP Graphical POS Pole Display assembly, Documentation CD and Warranty manual.
<b>Service and Warranty</b>	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.	Your HP Peripheral Limited Warranty is a three (3) year (HP Option Limited Warranty Period) parts replacement warranty. Additional HP Care Pack Services options are available to extend warranty coverage.

# LANCER.

## Ice Cooled Dispenser Series 2300 & 2400

Operation Manual

PN: 28-0058/04



**ICD 2300 8-Valve Drop In**



**ICD 2400 6-Valve Free Standing**

Lancer Corp.  
6855 Lancer Blvd.  
San Antonio, Texas 78219

800-729-1500  
Technical Support/Warranty: 800-729-1550  
custserv@lancercorp.com  
lancercorp.com

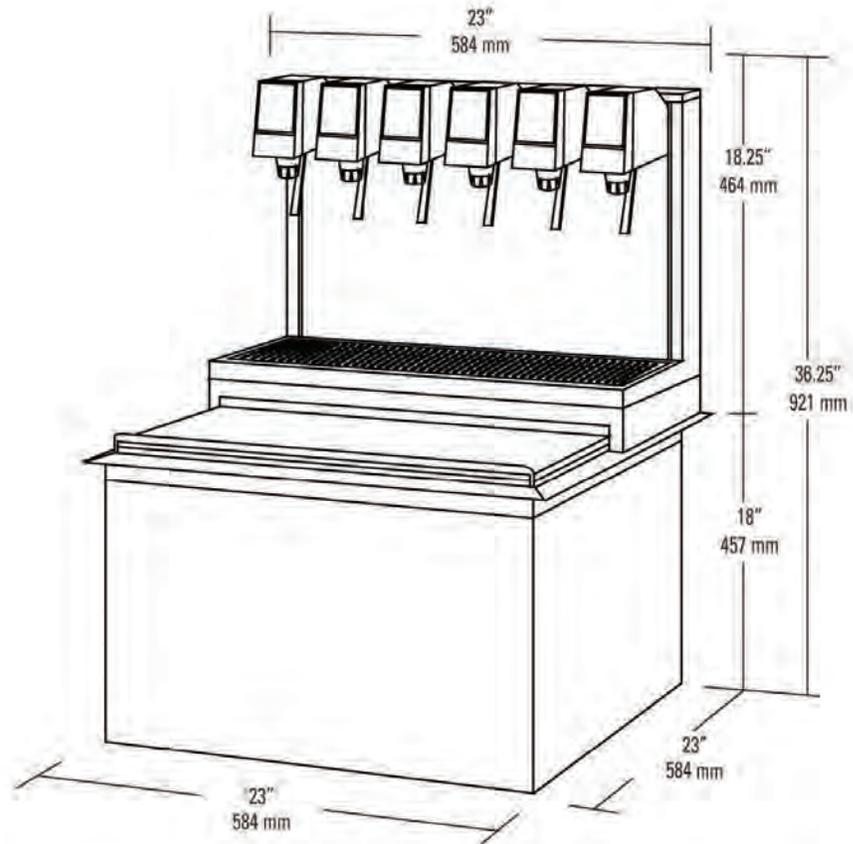
Manual PN: 28-0058/04  
May 1998

**FOR QUALIFIED INSTALLER ONLY**



"Lancer" is the registered trademark of Lancer © 2014 by Lancer, all rights reserved.

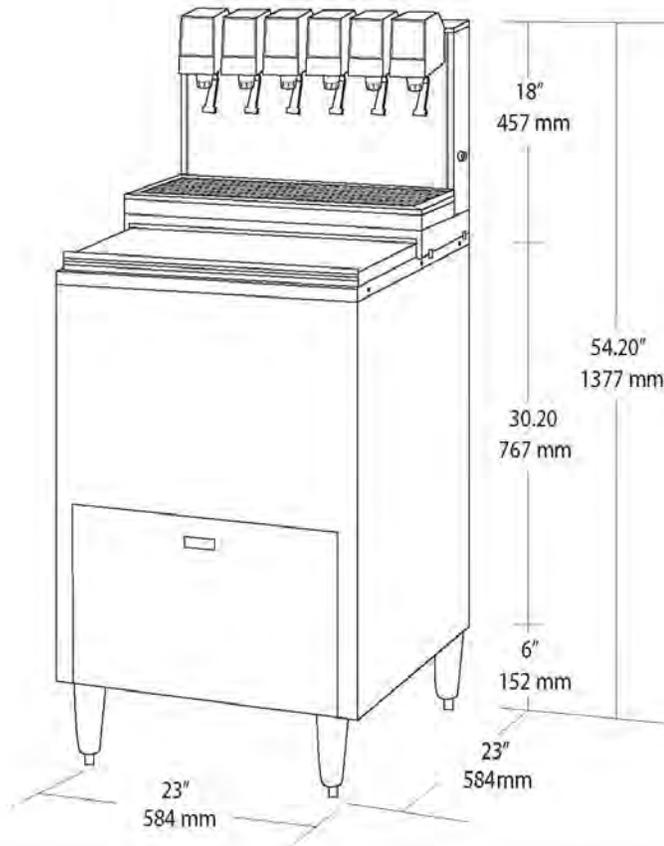
## ICD 2300 SPECIFICATIONS



<p><b>DIMENSIONS</b>            Width: 23 inches (584 mm)            Depth: 23 inches (584 mm)            Height: 36.25 inches (921 mm)</p> <p><b>COUNTER CUT-OUT</b>            Width: 23.25 inches (591 mm)            Depth: 23.25 inches (591 mm)</p> <p><b>ELECTRICAL</b>            115 VAC/ 60 Hz</p>	<p><b>WEIGHT</b>            Operating: 206 lbs (93 kg)            Shipping: 260 lbs (118 kg)</p> <p><b>ICE</b>            Capacity: 100 lbs (45 kg)</p> <p><b>FITTINGS</b>            Soda water inlet: 3/8" barb            Brand syrup inlets: 3/8" barb</p>	<p><b>PLAIN WATER SUPPLY</b>            Min flowing pressure:            20 PSI (0.138 MPA)            Max flowing pressure:            50 PSI (0.345 MPA)</p> <p><b>CARBON DIOXIDE (CO2)</b>            Min pressure:            90 PSIG (0.621 MPA)            Max pressure:            110 PSIG (0.758 MPA)</p>
--	--	--

This unit emits a sound pressure level below 70 dB

### ICD 2400 SPECIFICATIONS



<b>DIMENSIONS</b> Width: 23 inches (584 mm) Depth: 23 inches (584 mm) Height: 54.20 inches (1377 mm)	<b>WEIGHT</b> Operating: 290 lbs (132 kg) Shipping: 196 lbs (89 kg)	<b>PLAIN WATER SUPPLY</b> Min flowing pressure: 20 PSI (0.138 MPA) Max flowing pressure: 50 PSI (0.345 MPA)
<b>COUNTER CUT-OUT</b> Width: 23.25 inches (591 mm) Depth: 24 inches (603 mm)	<b>ICE</b> Capacity: 100 lbs (45 kg)	<b>CARBON DIOXIDE (CO2)</b> Min pressure: 90 PSIG (0.621 MPA) Max pressure: 110 PSIG (0.758 MPA)
<b>ELECTRICAL</b> 24 VAC/ 60 Hz	<b>FITTINGS</b> Soda water inlet: 3/8" barb Brand syrup inlets: 3/8" barb	

This unit emits a sound pressure level below 70 dB

## 6 Antecedentes Probatorios de la Práctica Profesional

### 6.1 Carta Responsiva de Larix Arquitectos



CDMX, México a 02 de septiembre del 2019

A quien corresponda:

Por medio de la presente se hace constar que la **C. Mariana Lizette Carrera Amaya** labora en nuestra empresa **LARIX ARQUITECTOS** a partir del 07 de noviembre del 2016 al presente día, desempeñando el cargo de **DIBUJANTE PROYECTISTA**, laborando de lunes a viernes en un horario de 8:00 a 18:00 hrs y sábado de 8:00 a 14:00 hrs, descansando los domingos.

De igual forma se hace constar que durante su tiempo como empleada de la empresa ha exhibido una conducta correcta y no ha incurrido en faltas administrativas o de otra índole. Se extiende la presente constancia para los fines que la C. Mariana Lizette Carrera Amaya considere pertinentes.

Atentamente

---

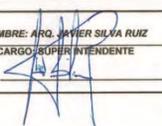
Arq. Javier Israel Silva Ruiz

Gerente de Proyectos

Tel. 55 6022 1779

Email: [arqisrael.larix@gmail.com](mailto:arqisrael.larix@gmail.com)

## 6.2 Reportes de Obra

		
<b>REPORTE SEMANAL DE OBRAS SIX FLAGS HHOX</b>		<b>17</b>
<b>OBRA: REMODELACIÓN RESTAURANTES IN PARK SFHHOX</b>		
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS		CONTRATO No: ANUAL
NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE FIRMA: 		PERIODO: 30 DE ENERO AL 04 DE FEBRERO 2017 SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA

		
<b>FOTOS REPORTE</b>		<b>17</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>		
		En la fotografía 1 COLOCACION DE JUNTA EN CERÁMICO DE MUROS STORAGE
		En la fotografía 2 COLOCACION DE TUBERIA PARA INSTALACION ELECTRICA
En la fotografía 3 APLANADO DE BARRA		En la fotografía 4 INSTALACIÓN DE EQUIPO DE FILTROS
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL		
EDIFICIO: <u>H2O SNACKS</u>		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC
REALIZÓ: <u>MARIANA L. CASAÑA</u>		SUPERVISION INTERNA
NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE		

**LARIX**  
ARQUITECTOS

17 FOTOS REPORTE

DESCRIPCIÓN

En la fotografía 1  
COLOCACION PANEL ELECTRICO

En la fotografía 2  
COLOCACION DE CERAMICO DECORATIVO

En la fotografía 3  
COLOCACION DE ESTRUCTURA METALICA PARA  
CAJILLO DE CORTINA

En la fotografía 4  
SALIDA DE METAL PARA EXTRACTOR

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: SIX PIZZA

REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

**LARIX**  
ARQUITECTOS

17 FOTOS REPORTE

DESCRIPCIÓN

En la fotografía 1  
COLOCACION DE CERAMICO EN ACCESO PARA  
EMPLEADOS

En la fotografía 2  
TRABAJOS DE COLOCACION DE TOPES EN PUERTAS  
BACK 1 Y 2

En la fotografía 3  
LIMPIEZA GENERAL FINA

En la fotografía 4  
COLOCACION DE CHAPA CON JALADERA EN PUERTA  
DE MADERA BACK 2

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: LA HAMACA SNACKS

REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE



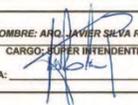
FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 COLOCACIÓN DE CERÁMICO BLANCO
			En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS FRONTALES
			En la fotografía 3 COLOCACIÓN DE ESTRUCTURA METÁLICA PARA CAJILLO DE CORTINA
			En la fotografía 4 PREPARACIÓN DE FIRME PARA RECIBIR PISO DE CÁMARA DE REFRIGERACIÓN
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL EDIFICIO: <u>BEACH SIDE GRILL</u> REALIZÓ: <u>MARIANA L. CARRERA A.</u>			SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 CANALIZACIÓN DE TUBERÍA ELÉCTRICA
			En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE ESTRUCTURA METÁLICA PARA SOPORTE DE PLAFÓN DE TABLAROCA
			En la fotografía 3 APLANADO DE MUROS
			En la fotografía 4 APLANADO DE CUARTO DE FILTROS
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL EDIFICIO: <u>SHARK SNACKS</u> REALIZÓ: <u>MARIANA L. CARRERA A.</u>			SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

REPORTE SEMANAL DE OBRAS SIX FLAGS HHOX 18

**OBRA: REMODELACIÓN RESTAURANTES IN PARK SFHHOX**

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS      CONTRATO No: ANUAL

NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE  
FIRMA: 

PERIODO: 06 AL 11 DE FEBRERO 2017  
SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA



FOTOS REPORTE 18

DESCRIPCIÓN



En la fotografía 1  
COLOCACION DE CERÁMICO EN BARRA

En la fotografía 2  
COLOCACION DE CERÁMICO SE SEGURIDAD EN PISO

En la fotografía 3  
CONSTRUCCIÓN DE CAJILLO EN PLAFÓN Y  
APLICACIÓN DE PINTURA

En la fotografía 4  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DE SEGURIDAD EN PISO  
DE SOTAGE

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: H2O SNACKS

REALIZÓ: MARIANA L. CARREA A. 

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

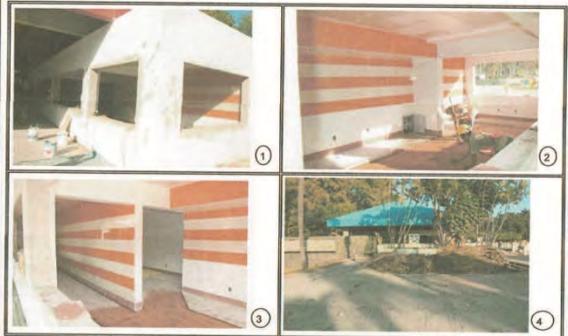
NOMBRE: ARO. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

FOTOS REPORTE		18	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 COLOCACION DE CERÁMICO EN BARRA
			En la fotografía 2 COLOCACION DE CERÁMICO DE SEGURIDAD EN PISO
			En la fotografía 3 CONSTRUCCIÓN DE CAJILLO EN PLAFÓN Y APLICACIÓN DE PINTURA
			En la fotografía 4 COLOCACIÓN DE CERÁMICO DE SEGURIDAD EN PISO DE SOTAGE
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO:	HDO SNACKS		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC
REALIZÓ:	MARIANA L. CARRERA A.		SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

FOTOS REPORTE		18	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS
			En la fotografía 2 TRABAJOS DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
			En la fotografía 3 LIMPIEZA GRUESA
			En la fotografía 4 LIMPIEZA FINA
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO:	LA HAMACA SNACKS		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC
REALIZÓ:	MARIANA L. CARRERA A.		SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO
...	...	...	...

**FOTOS REPORTE 17 DESCRIPCIÓN**



En la fotografía 1  
TRABAJOS DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL

En la fotografía 2  
COLOCACIÓN DE JUNTA EN PISO CERÁMICO EN ÁREA DE CAJAS

En la fotografía 3  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS

En la fotografía 4  
LIMPIEZA DE PALMERAS EN JARDINERA DE FACHADA LATERAL

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: LA ANTIGUA HACIENDA

REALIZÓ: MARIANA L. CÁRRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO
...	...	...	...

**FOTOS REPORTE 17 DESCRIPCIÓN**



En la fotografía 1  
TRABAJOS DE PINTURA EN VIGA Y ESTRUCTURA METÁLICA

En la fotografía 2  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO EN COLUMNA DERECHA

En la fotografía 3  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO EN COLUMNA IZQUIERDA

En la fotografía 4  
CANALIZACIÓN CABLEADO ELÉCTRICO A TABLERO DE DISTRIBUCIÓN

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: CHICKEN FACTORY

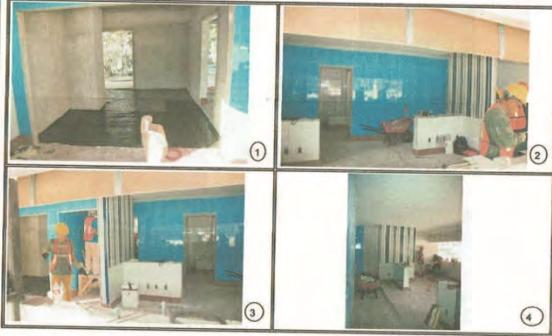
REALIZÓ: MARIANA L. CÁRRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO
PREPARACIÓN DE FIRME PARA RECIBIR PISO DE CÁMARA DE REFRIGERACIÓN			
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS			
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN ANTEPECHO IZQUIERDO			
APLICACIÓN DE PINTURA EN PLAAFÓN DE TABLAROCA			

**FOTOS REPORTE 17 DESCRIPCIÓN**



En la fotografía 1  
PREPARACIÓN DE FIRME PARA RECIBIR PISO DE CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

En la fotografía 2  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS

En la fotografía 3  
COLOCACIÓN DE CERÁMICO DECORATIVO EN ANTEPECHO IZQUIERDO

En la fotografía 4  
APLICACIÓN DE PINTURA EN PLAAFÓN DE TABLAROCA

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: BEACH SIDE GRILL

REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARG. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO
APLANADO DE MUROS			
TRAZADO DE NIVELES PARA COLOCACIÓN DE PISO CERÁMICO			
CALEFATEADO DE PLAFÓN DE TABLAROCA			
DETALLE EN PUERTA DE ACCESO DE SERVICIO REPARADO			

**FOTOS REPORTE 17 DESCRIPCIÓN**



En la fotografía 1  
APLANADO DE MUROS

En la fotografía 2  
TRAZADO DE NIVELES PARA COLOCACIÓN DE PISO CERÁMICO

En la fotografía 3  
CALEFATEADO DE PLAFÓN DE TABLAROCA

En la fotografía 4  
DETALLE EN PUERTA DE ACCESO DE SERVICIO REPARADO

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: SHARK SNACKS

REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARG. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPER INTENDENTE

REPORTE SEMANAL DE OBRAS SIX FLAGS HHOX 23

**OBRA: REMODELACIÓN RESTAURANTES IN PARK SFHHOX**

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS      CONTRATO No: ANUAL

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPERINTENDENTE  
FIRMA: 

PERIODO: 13 AL 18 DE MARZO 2017  
SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

ACTIVIDAD	13/03	14/03	15/03	16/03	17/03	18/03
Colocación de cortina						
Aplicación de pintura						
Colocación de luminarias						
Aplicación de junta						

FOTOS REPORTE 23

DESCRIPCIÓN



En la fotografía 1  
COLOCACION DE CORTINA EN ACCESO PRINCIPAL

En la fotografía 2  
APLICACION DE PINTURA EN PLAFON

En la fotografía 3  
COLOCACION DE LUMINARIAS EN STORAGE

En la fotografía 4  
APLICACION DE JUNTA EN PISO CERAMICO DE AREA DE ENTREGA Y PREPARACION

CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS  
CONTRATO No: ANUAL

EDIFICIO: H2O SNACKS  
REALIZÓ: MARIANA L. CARREA A. 

SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC  
SUPERVISION INTERNA

NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ  
CARGO: SUPERINTENDENTE

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO

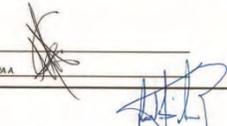
FOTOS REPORTE	23	DESCRIPCIÓN
		En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN ESTRUCTURA PARA CORTINA
		En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE PUERTAS DE MADERA PARA CUBRIR TABLERO
En la fotografía 3 INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE		
En la fotografía 4 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL		
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL  EDIFICIO: <u>SIX PIZZA</u> REALIZÓ: <u>MARIANA L. CARRERA A.</u>		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
_____ NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SÚPER INTENDENTE		

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FIN	ESTADO

FOTOS REPORTE	23	DESCRIPCIÓN
		En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
		En la fotografía 2 INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE
En la fotografía 3 COLOCACIÓN DE CORTINA METÁLICA EN FACHADA PRINCIPAL		
En la fotografía 4 COLOCACIÓN DE LUMINARIAS EN ÁREA DE ATENCIÓN		
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL  EDIFICIO: <u>LA HAMACA SNACKS</u> REALIZÓ: <u>MARIANA L. CARRERA A.</u>		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
_____ NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE		

FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
			En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE CORTINA DE ACERO EN ÁREA DE ATENCIÓN
			En la fotografía 3 COLOCACIÓN DE LUMINARIAS EN ÁREA DE ATENCIÓN
			En la fotografía 4 INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO: LA ANTIGUA HACIENDA			
REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.			SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
			En la fotografía 2 APLICACIÓN DE PINTURA EN ANTEPECHO DE CORTINA
			En la fotografía 3 INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE
			En la fotografía 4 COLOCACIÓN DE CORTINAS METÁLICAS EN ÁREA DE ATENCIÓN
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO: CHICKEN FACTORY			
REALIZÓ: MARIANA L. CARRERA A.			SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC SUPERVISION INTERNA
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
			En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE LUMINARIAS EN ÁREA DE ATENCIÓN
			En la fotografía 3 INSTALACIÓN DE MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE
			En la fotografía 4 COLOCACIÓN DE CORTINAS METÁLICAS EN ÁREA DE ATENCIÓN
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO: <u>BEACH SIDE GRILL</u>		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC	
REALIZÓ: <u>MARIANA I. CARRERA A.</u>		SUPERVISION INTERNA	
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

FOTOS REPORTE		17	DESCRIPCIÓN
			En la fotografía 1 APLICACIÓN DE PINTURA EN FACHADA PRINCIPAL
			En la fotografía 2 COLOCACIÓN DE LUMINARIAS EN ÁREA DE ATENCIÓN
			En la fotografía 3 COLOCACIÓN DE CORTINAS METÁLICAS
			En la fotografía 4 DETALLE DE ESCOTILLA REPARADO
CONTRATISTA: LARIX ARQUITECTOS CONTRATO No: ANUAL			
EDIFICIO: <u>SHARK SNACKS</u>		SIX FLAGS HURRICANE HARBOR OAXTEPEC	
REALIZÓ: <u>MARIANA I. CARRERA A.</u>		SUPERVISION INTERNA	
 NOMBRE: ARQ. JAVIER SILVA RUIZ CARGO: SUPER INTENDENTE			

## 6.3 Correos Electrónicos

16/08/2021 Correo: Mariana Carrera - Outlook

Outlook Buscar Reu 

Mensaje nuevo Responder a todos  Eliminar  Archivo  No desea 

**Carpetas**

- Bandeja de... **26215**
- Correo no des... 17
- Borradores
- Elementos enviad...
- Elementos elimin...
- Archivo
- Notas
- Historial de conv...

SFHHOX

Carpeta nueva

**Grupos**

Nuevo grupo

**Cotización de placa de marmol**

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>    ...

Mié 15/02/2017 07:27 PM  
Para: liliana@marmoles.mx  
CC: Usted

Lavamanos Sanitario Muj... 

2 MB

Buenas tardes Liliana,

Adjunto el plano de la placa que solicito me haga favor de cotizar. La entrega sería en Oaxtepec Morelos, para que por favor lo consideres.

Te pido por favor que desgloses el costo de la instalación del ovalín pues es probable que puedan omitirse, según el gusto del cliente.

*¡Gracias por tu atención!*

Copio a la Arq. Mariana Carrera para que le de seguimiento a éste asunto

--

**Arq. Larix Camacho**



**LARIX**  
ARQUITECTOS

[Responder](#) | [Responder a todos](#) | [Reenviar](#)

<https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLTY5YmIALTAwAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSfEYFFiGYQBALdWpqjIPEOn0D...> 1/1

Outlook

Buscar

Reu 

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

Carpetas

Bandeja de... 26215

Correo no des... 17

Borradores

Elementos enviad...

Elementos elimin...

Archivo

Notas

Historial de conv...

SFHHOX

Carpeta nueva

Grupos

Nuevo grupo

Fwd: lona

Respondió el Jue 09/03/2017 07:18 PM.

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>

Jue 09/03/2017 04:29 PM

Para: Usted; mariatae@gmail.com; jisr\_6@hotmail.c

Mariana me apoyas para cotizar está lona con el que nos cobraba 2500 o algo así x fa?

Una vez confirmado el monto, puedes pedir por favor los datos para transferencia y pago por favor?

Gracias

**Arq. Larix Camacho**  
Enviado desde mi iPhone

Inicio del mensaje reenviado:

**De:** administracion Colegio Mc Auliffe <[administracion@colegiomcauliffe.edu.m](mailto:administracion@colegiomcauliffe.edu.m)>

X>

**Fecha:** 9 de marzo de 2017, 15:24:08 GMT-6

**Para:** [arq.larix@gmail.com](mailto:arq.larix@gmail.com)

**Asunto:** lona

Saludos Larix

En adjunto el archivo de la lona

Buen día



https://outlook.live.com/mail/0/AQMKADAwATM0MDAAMS04NThhLTY5YmIALTAwAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSfEYFFIGYQBALdWpqjIPeTon0D... 1/1

Outlook

Buscar

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

Re: Planos IE

Respondió el Vie 28/04/2017 06:41 PM.

ING. JOSE ANDRES HERNANDEZ ALVARADO <eiandresmail@gmail.com>  
 Vie 28/04/2017 05:43 PM  
 Para: Usted  
 CC: Arq Larix Camacho

231116 04Mexicano IE B...  
340 KB

**HOLA, MARIANA:**

**TE ADJUNTO EL ARCHIVO YA CORREGIDO DEL PROYECTO IE MEXICANO, CON EL CAMBIO DE VOLTAJE EN LAS CARGAS DE BAÑOS MARÍA.**

**SALUDOS.**

**ANDRÉS H.**

2017-04-28 14:21 GMT-05:00 Mariana Carrera <merry\_carma@live.com.mx>:

https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLTYSYmIALTAwAioWMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSFEYFFIGYQBALdWpqijIPetOn0D... 1/1

Outlook

Buscar

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

Carpetas

Bandeja de... 26215

Correo no des... 17

Borradores

Elementos enviad...

Elementos elimin...

Archivo

Notas

Historial de conv...

SFHHOX

Carpeta nueva

Grupos

Nuevo grupo

Re: Pendiente

ING. JOSE ANDRES HERNANDEZ ALVARADO <eiandresmail@gmail.com>  
Mar 02/05/2017 11:35 AM  
Para: Usted

**HOLA, MARIANA:**

**NO VEO LA FICHA TÉCNICA DEL EQUIPO (PALOMERA) QUE PIENSAN INSTALAR.**

**¿ME LA PUEDES ANEXAR, POR FAVOR?**

**GRACIAS.**

**ANDRÉS H.**

El 2 de mayo de 2017, 8:44, Mariana Carrera <merry\_carma@live.com.mx> escribió:

Buenos días Ing. Andrés

Parece que quedó pendiente el tema del contacto de a palomera de Snacks & Lobby y Snacks & Bevergae, se iba a hacer el calculo del cable amp para ver si se podía ocupar la misma tubería o de plano es necesario hacer otra.

Te pido por favor si revisas los planos, te mando la última versión que tengo.

Gracias! Saludos.

<https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLTYSYmIAlTAwAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSfEYFFIGYQBALdWpqjIPeTon0D...> 1/1

- Outlook
- Mensaje nuevo
- Carpetas
- Bandeja de... 26217
- Correo no des... 17
- Borradores
- Elementos enviad...
- Elementos elimin...
- Archivo
- Notas
- Historial de conv...
- SFHHOX
- Carpeta nueva
- Grupos
- Nuevo grupo

Buscar

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

### Re: Presentación Acometidas

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>

Vie 05/05/2017 11:32 PM  
Para: Usted

Muchas gracias,

Llegando temprano por favor imprímela pero con planos doble carta y las memorias directas, porque no se ve bien, es decir que todo sea legible.

Gracias,

2017-05-05 22:12 GMT-05:00 Mariana Carrera <merry\_carma@live.com.mx>:



https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLTYSYmIALTAwAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSFEYFFIGYQBALdWpqjIPeOn0D... 1/1

Outlook

Buscar

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

**Carpetas**

- Bandeja de... 26217
- Correo no deseado 17
- Borradores
- Elementos enviados
- Elementos eliminados
- Archivo
- Notas
- Historial de conversaciones

SFHHOX

Carpeta nueva

Grupos

Nuevo grupo

**Pase de salida**

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>

Jue 18/05/2017 07:56 PM

Para: Usted

DOC-20170517-WA0009... 16 KB

Mariana me puedes apoyar revisando la redacción y ortografía de este doc x fa?

Hasta arriba le pones:

Sr. Juan porras e Ismael Romero  
Pues va dirigido a ellos,

Hay que entregarlo ahorita en la salida

**Arq. Larix Camacho**

Enviado desde mi iPhone

Inicio del mensaje reenviado:

**De:** Juni Camacho <camachojuni087@gmail.com>

**Fecha:** 17 de mayo de 2017, 12:26:16 GMT-5

**Para:** "Arq. Larix Camacho" <larix.camacho@gmail.com>

**Asunto:** Compartir 'DOC-20170517-WA0009.docx'

Responder | Reenviar

https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NTlhLTy5YmIAlTAwAioWMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSFEYFFIGYQBALdWpqjIPeTon0D... 1/1

Outlook

Buscar

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No desear

Carpetas

Bandeja de... 26217

Correo no des... 17

Borradores

Elementos enviad...

Elementos elimin...

Archivo

Notas

Historial de conv...

SFHHOX

Carpeta nueva

Grupos

Nuevo grupo

Re: Planos para revisión

ING. JOSE ANDRES HERNANDEZ ALVARADO <ejandresmail@gmail.com>  
 Vie 02/06/2017 05:32 PM  
 Para: Usted; Arq Larix Camacho

**FAVOR DE CONFIRMAR LA CARGA DE LOS CALENTADORES DE PIZZA, YA QUE LA FICHA TÉCNICA INDICA 3520 VA A 220V Y USTEDES ME MANDAN EL PLANO CON 1200 VA A 127V. CIRCUITOS 10A Y 12A. A ESTE ÚLTIMO CONECTAN UN REFRIGERADOR, QUEDANDO SOBRECARGADO.**

**SI TIENEN UNA FICHA TÉCNICA NUEVA, MÁNDENMELA POR FAVOR.**

**SALUDOS.**

**ANDRES H.**

El 1 de junio de 2017, 19:53, Mariana Carrera <mery\_carma@live.com.mx> escribió:

Claro Ing. Disculpe la demora.

Saludos

**De:** ING. JOSE ANDRES HERNANDEZ ALVARADO <ejandresmail@gmail.com>  
**Enviado:** jueves, 1 de junio de 2017 11:04 a. m.  
 Para: Mariana Carrera

https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLT5YmIALTAWAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSfEYFFIGYQBALdWpqjIPeOn0D... 1/1

Outlook

Buscar

Reu

Mensaje nuevo

Responder a todos

Eliminar

Archivo

No desea

Carpetas

Bandeja de... 26217

Correo no des... 17

Borradores

Elementos enviad...

Elementos elimin...

Archivo

Notas

Historial de conv...

SFHHOX

Carpeta nueva

Grupos

Nuevo grupo

Fwd: Lev. Oaxtepec

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>

Lun 12/06/2017 07:39 PM

Para: Usted; Ares Camacho Robles

Lev\_Oaxtepec\_Six\_Flax\_A...  
258 KB

2 archivos adjuntos (5 MB) Descargar todo

Guardar todo en OneDrive

Mariana,

Me ayudas revisando este plano y si está bien, le puedes poner nuestros datos y logos al pie de plano por favor?

Una vez que esté corregido, me lo mandas por mail en DWG y por what's app en PDF por favor?

Gracias,

**Arq. Larix Camacho**

Enviado desde mi iPhone

Inicio del mensaje reenviado:

**De:** "... ARQ. VICMAN... ." <vicman14@hotmail.com>

**Fecha:** 12 de junio de 2017, 18:08:11 GMT-5

**Para:** "arq.larix@gmail.com" <arq.larix@gmail.com>

**Asunto:** Lev. Oaxtepec

Larix te adjunto el levantamiento de las áreas exteriores en Six Flags Oaxtepec, quedo pendiente en caso de alguna duda

<https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NThhLTYSYmIALTAwAi0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSFEYFFIGYQBALdWpqjIPeTon0D...> 1/1

- Outlook
- Mensaje nuevo
- Carpetas
  - Bandeja de... 26217
  - Correo no des... 17
  - Borradores
  - Elementos enviad...
  - Elementos elimin...
  - Archivo
  - Notas
  - Historial de conv...
  - SFHHOX
  - Carpeta nueva
- Grupos
  - Nuevo grupo

Buscar

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

← detalles estructurales

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com>

Vie 23/06/2017 02:41 PM  
Para: Usted

detalles estruc.dwg  
82 KB

hola mariana puedes poner estos detalles en un layout tamaño carta con un pide de plano como el de Oxepec, yo le modifco los datos, pero checa que al convertirlo en PDF quede bien, por fa!



Responder | Reenviar

Outlook

Buscar

Reu

Mensaje nuevo

Responder a todos Eliminar Archivo No deseado

Re: Barra oficina

AC Arq Larix Camacho <arq.larix@gmail.com> Lun 03/07/2017 01:58 PM Para: Usted

Gracias, la puedes pasar a SketchUp y ponerle materiales por fa? Para mandársela al carpintero por favor

El 3 de julio de 2017, 13:08, Mariana Carrera <merry\_carma@live.com.mx> escribió:

Larix aquí te dejo esta propuesta de la barra de la oficina a ver como te parece.



Responder Reenviar

https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATM0MDAAMS04NTlhLTy5YmIAlTAwA0wMAoALgAAA1HBseU3nfdEsSFEYFFIGYQBALdWpqjIPeOn0D... 1/1

## 7 Conclusión

Considero que el proyecto de remodelación de Six Flags Hurricane Harbor Oaxtepec fue acertado en diversos aspectos: las atracciones principales, los recorridos por los andadores y por supuesto los restaurantes en donde se utilizan materiales y equipos de alta calidad y seguridad para su correcto funcionamiento. No obstante, desde mi punto de vista crítico, hay pocos núcleos de servicios sanitarios para la capacidad del complejo y también son escasas las zonas con mobiliario de descanso; esto tiene que ver directamente con las estrategias comerciales del parque, que, aunque incrementan las ventas, no dejan de desfavorecer al usuario.

También me hubiese gustado que conservaran más albercas ya que considero es uno de los elementos con mayor demanda por los visitantes y favorito para muchos, sin embargo, la razón de que se hayan reducido las albercas al mínimo también es una estrategia para que la gente esté en movimiento y no se quede todo el día en un solo lugar.

Reitero que colaborar con este proyecto enriqueció enormemente mis conocimientos en el ámbito profesional, ya que me enfrenté a diversas situaciones durante el desarrollo de proyecto y la obra, lo cual fortaleció mis habilidades para trabajar tanto en gabinete como en campo, y me ha permitido ascender progresivamente hasta la fecha. A continuación, dejo una síntesis de las participaciones y el aprendizaje adquirido durante esta experiencia que he ido describiendo a lo largo de estas páginas.

En el área de proyectos, participé en el desarrollo de las carpetas de planos ejecutivos que nos entregó el proyectista ya que no contaban con las suficientes propiedades para su ejecución en obra. Por otra parte, los edificios no contaban con un levantamiento de estado actual y las medidas no coincidían, por lo que tuve que hacer esos levantamientos y muchas modificaciones al proyecto original para adecuarlo al contexto existente. Con estas actividades aprendí que la información que contenga un plano es vital para la ejecución del proyecto en campo ya que los trabajadores encargados de la construcción siguen paso a paso las indicaciones que hay en los planos y de esto depende que el proyecto se desarrolle sin deficiencias.

En este proyecto, pude observar y en cierta forma “sufrir” la serie de cambios interminables en el proyecto ya sea a causa del tiempo o por algún problema en la obra o bien a cambios en las decisiones de los directivos de Six Flags. Siempre tuve una idea vaga de que, al momento de la aprobación de algún proyecto, se llevaría a cabo tal cual, hasta concluir, pero la realidad es que no es así, siempre surgen problemas en la obra que afectan directamente al proyecto teniendo que hacer “bomberazos” como los llaman en la empresa, donde hay que proponer soluciones casi inmediatas al problema que se presenta.

También aporte varios patrones de despiece para los muros de cerámico decorativo en los locales, así como la ubicación de las coladeras en el interior del restaurante con respecto al formato del piso cerámico para mejorar la apariencia. En esta actividad pude alimentar mi creatividad y también amplí mis conocimientos sobre acabados cerámicos decorativos, a pesar de que surgió una lluvia de ideas al ver los catálogos también aprendí que es indispensable considerar algunos

aspectos antes de elegir un cerámico como el formato que tiene, el stock de la tienda para surtir rápidamente el pedido, el color y el precio. Dentro de esta misma área también pude aportar la ubicación para tanques de gas y contenedores de basura ya que no se tenía un lugar asignado y se tuvo que ir resolviendo durante el proceso de construcción. En esta parte aprendí a detectar más fácilmente cual es el mejor sitio para poder ubicar los accesorios de las instalaciones sin afectar el funcionamiento del edificio, muchas veces en el dibujo se proyecta de una manera y en campo no hay las condiciones adecuadas, ya sea por medidas, porque se obstruyen circulaciones o porque hay algún elemento de infraestructura no se pueden instalar en el lugar proyectado y se tiene que cambiar la ubicación.

En cuanto a diseño, tuve la oportunidad de participar en la realización de dos cubiertas para el área de comensales en cada restaurante; una pérgola metálica y la otra, una velaria con malla sombra y estructura de metal. Esta pequeña aportación fue muy importante para mí ya que pude sentir la satisfacción de ver el nacimiento de un proyecto y presenciar cómo se va materializando poco a poco hasta llegar a concretarse. Desde plasmar esas líneas en un dibujo, modelarlo en 3D para visualizarlo, contemplar en todo momento materiales comerciales con lo que se pueda fabricar, dirigir y supervisar la manufactura hasta que por último se coloca.

En lo que se refiere a dibujo arquitectónico, contribuí con la realización de todos los planos arquitectónicos de cada edificio, también realicé gran parte de los planos de instalaciones hidráulicas, sanitarias, sistemas, gas y correcciones de instalación eléctrica. Además de realizar modelos en 3D para posteriormente hacer renders para

presentación. Este fue el primer peldaño que pude subir, reafirmé conocimientos teóricos aprendidos en la universidad y me di cuenta que cada empresa tiene diferentes formatos de dibujo y representación. En este caso la empresa era muy joven cuando llegué a ella y me tocó ir personalizando junto con los demás colaboradores ese formato que le da el carácter al plano, un ejemplo de esto es el dibujo de la instalación sanitaria, ya que en la mayoría de los planos que había visto la tubería se representa con una línea con mayor calidad o color diferente; en Larix Arquitectos, quisimos darle una mejor representación a esos planos de instalación sanitaria y para ello nos dimos a la tarea de descargar los bloques de los equipos que utilizaríamos como las coladeras Helvex o la trampa de grasa, así como las conexiones que dibujamos con la escala real para tener información más precisa de las trayectorias.

En trabajo de campo, realicé los reportes de obra semanales para presentarlos ante la junta directiva, y fueron anexados también a las carpetas de entrega junto con la bitácora de obra. Aquí aprendí a prestar más atención a los detalles, por ejemplo: al pasar asistencia, revisar que todos los trabajadores usaran equipo de seguridad correctamente, verificar que las obras se encontraran limpias y que no se desperdiciara material.

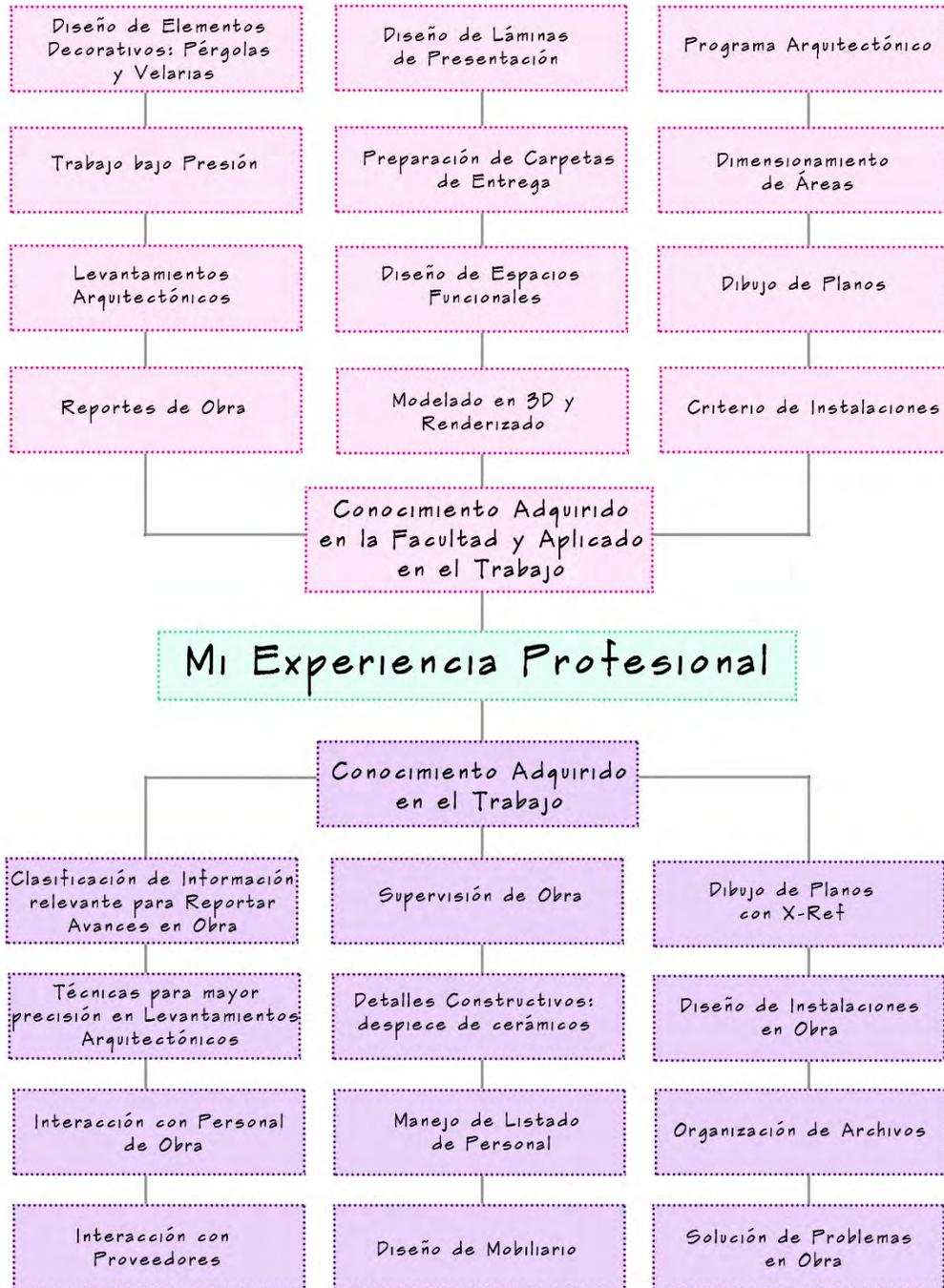
Por último, en cuanto a actividades administrativas se refiere, participé como encargada de las listas de asistencia diaria, y la actualización del listado del personal para intercambiar información con el contador de la empresa y poder hacer movimientos de Altas/Bajas en el sistema de seguridad social. También me encargué de llevar un control de la información de los trabajadores y la creación de un archivo de fácil

acceso a los datos del personal (dirección, teléfono, CURP, NSS, cargo, salario y observaciones relacionadas a su trabajo).

Me siento orgullosa de pertenecer a la comunidad de la FES Acatlán ya que gracias a la enseñanza aprendida es que he podido tener un desempeño competente en el campo laboral.

A continuación, hago una síntesis de las actividades que desarrollé durante la ejecución de este proyecto.

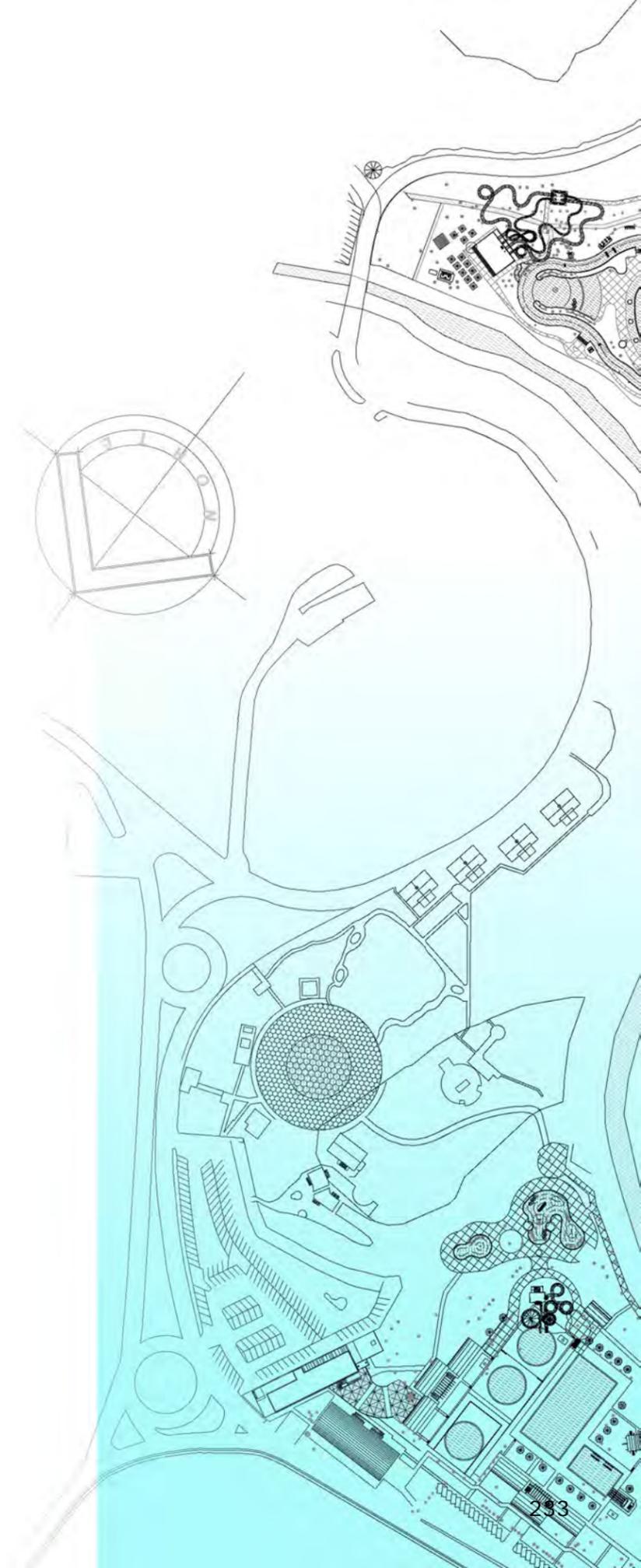
## 7.1 Cuadro sinóptico de Actividades Desarrolladas



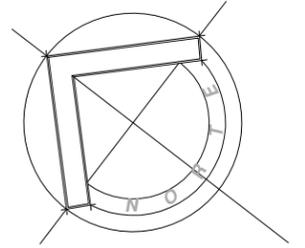
## 8 Bibliografía

1. México, **Periódico Oficial**, Plan de Desarrollo Municipal de Cuautla, 1990.
2. Luis Arnal, **Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal**, México, Editorial Trillas, 2005.
3. Arq. Alfredo Plazola Cisneros, **Enciclopedia de Biblioteca de Arquitectura Plazola**, México Plazola Editores y Noriega Editores, 1999.
4. [www.helvex.com.mx](http://www.helvex.com.mx)
5. [www.pitco.com](http://www.pitco.com)
6. [www.interceramic.com.mx](http://www.interceramic.com.mx)
7. [www.truemfg.com/NA/MX](http://www.truemfg.com/NA/MX)
8. [www.wellsbloomfield.com](http://www.wellsbloomfield.com)
9. [www.gmpopcorn.com](http://www.gmpopcorn.com)
10. [www.nemcofoodequip.com](http://www.nemcofoodequip.com)
11. [www.cornelius.com](http://www.cornelius.com)
12. [www.icee.com.mx](http://www.icee.com.mx)
13. [www.hp.com/go/POS](http://www.hp.com/go/POS)
14. [www.lancercorp.com](http://www.lancercorp.com)

# MASTER PLAN



# PLANO DE CONJUNTO PARQUE ACUÁTICO



PROYECTO:   
Grupo LUCCE

CONSTRUYE:   
LARIX  
ARQUITECTOS

## MASTER PLAN

EDIFICIO: PARQUE ACUÁTICO

CLAVE:

ESC: S/E

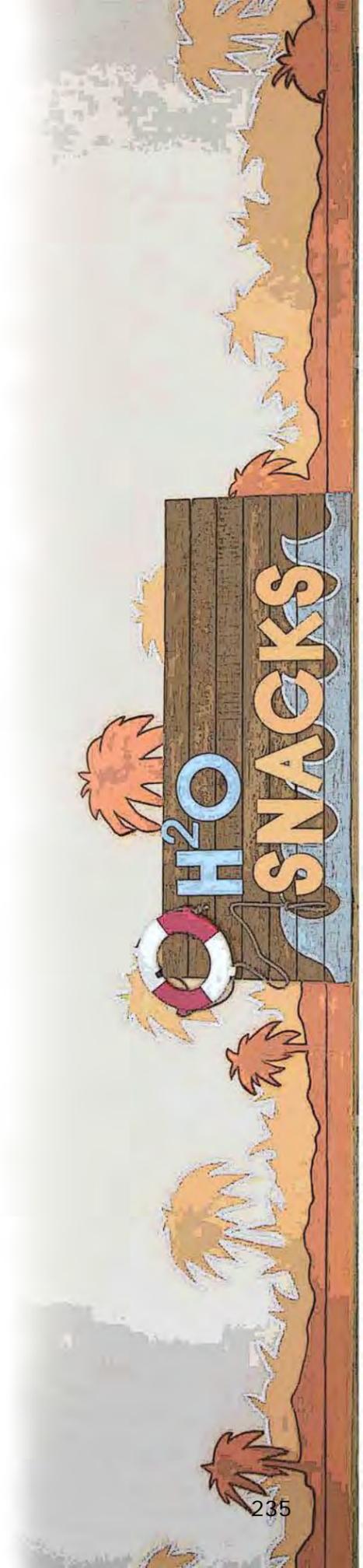
ACOTACIONES: METROS

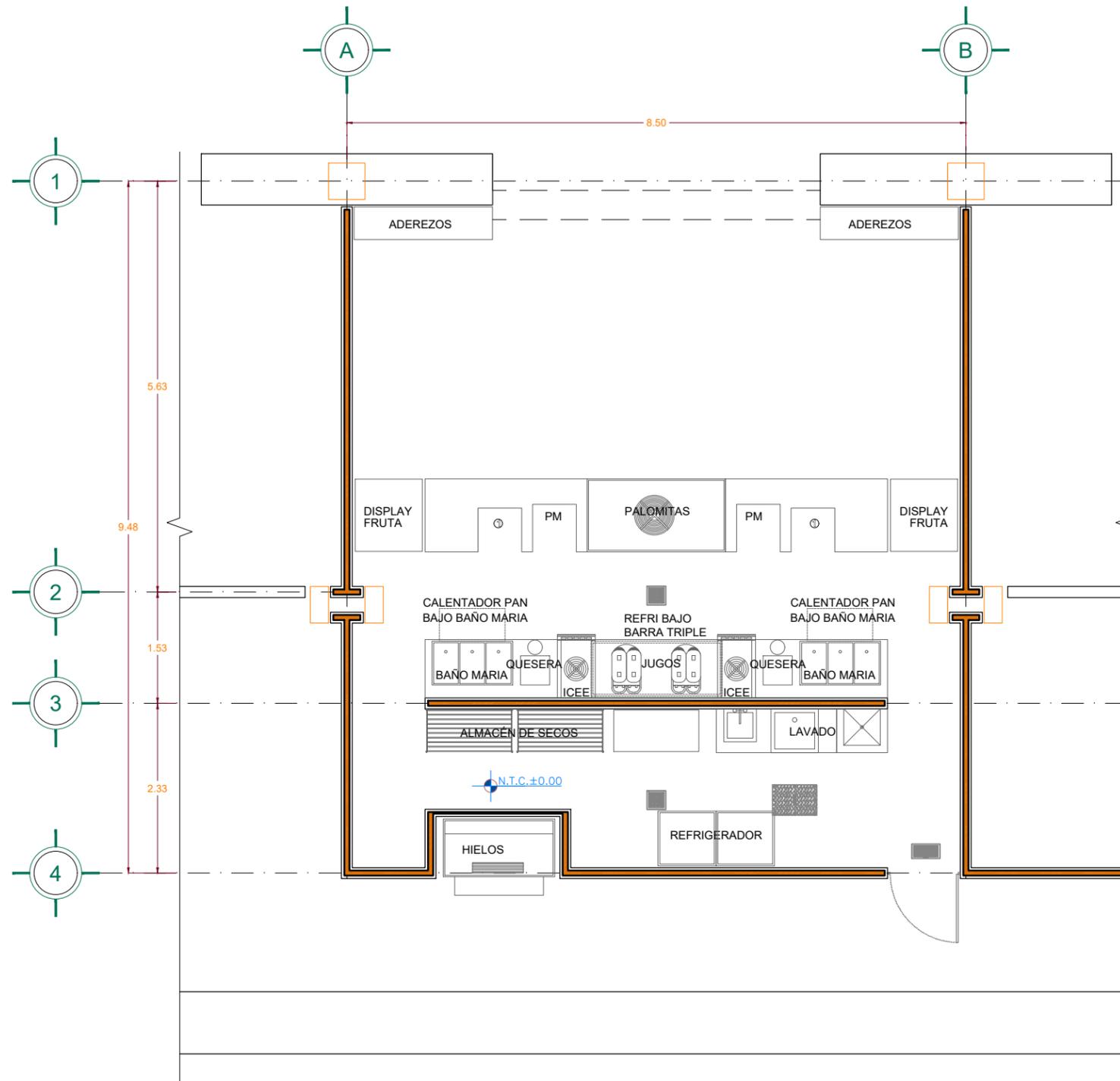
MP-01

01

H<sub>2</sub>O

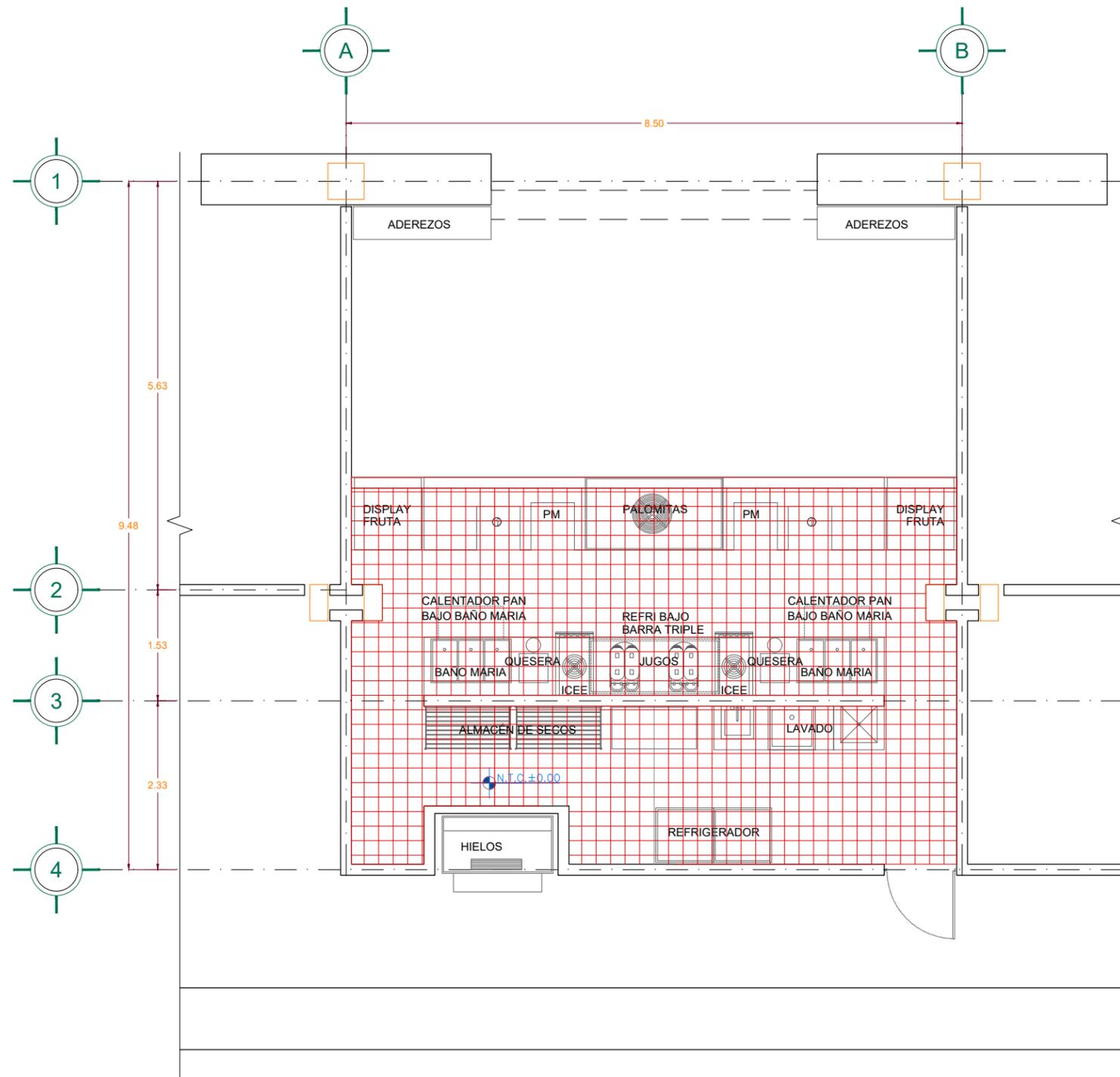
SNACKS





PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS  
**PLANTA ARQUITECTONICA**  
 EDIFICIO: SNACKS & LOBBY      CLAVE: 4327  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

**A-01**



PROYECTO:   
 Grupo LUCCE

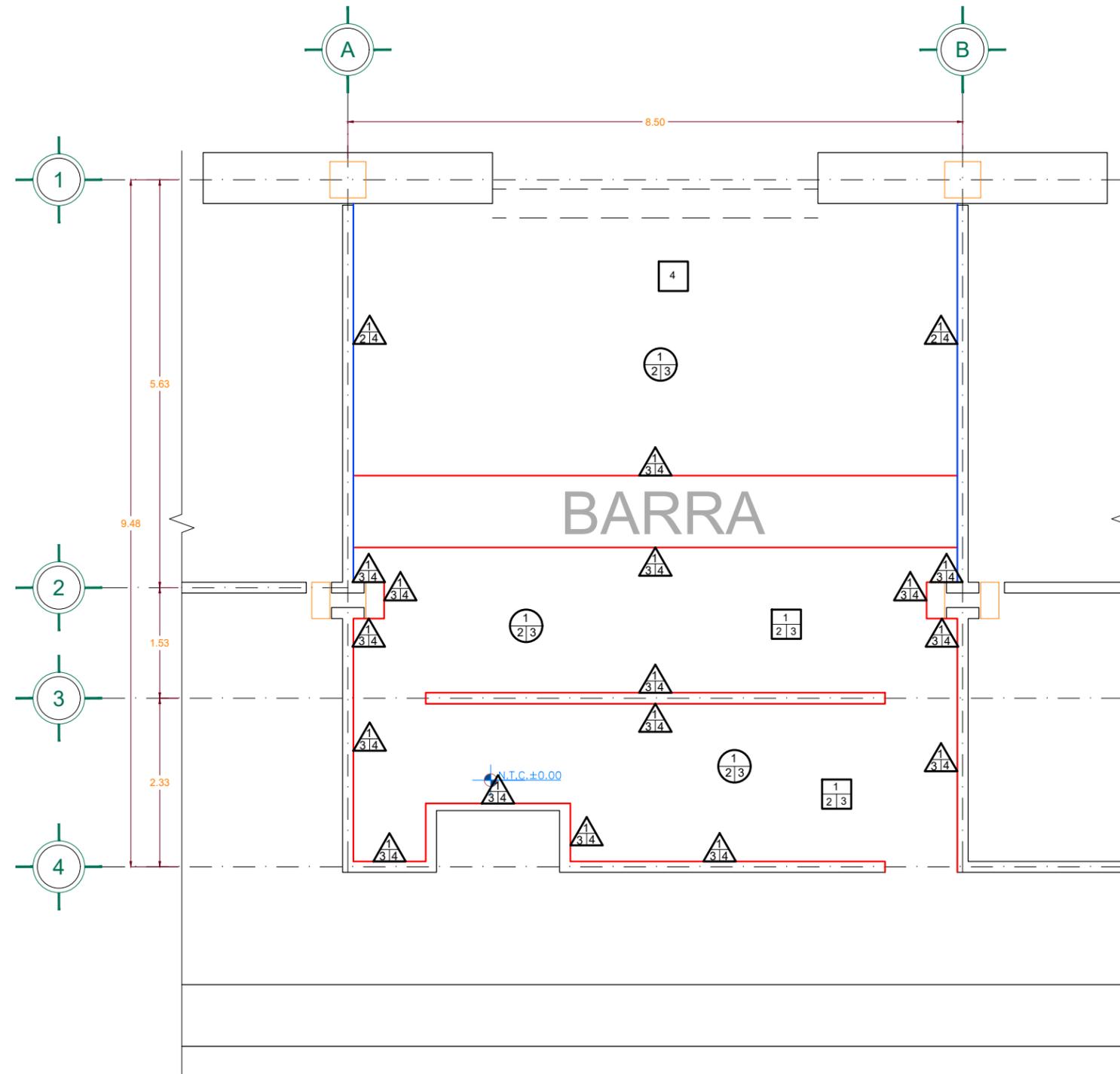
CONSTRUYE:   
 LARIX  
 ARQUITECTOS

PLANTA DE DESPIECE EN PISOS

EDIFICIO: SNACKS & LOBBY CLAVE: 4327

ESC: 1:75 ACOTACIONES: m

AC-01



## SIMBOLOGÍA

△	<p><b>MUROS:</b></p> <p>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.            2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarelle formato 25x50cm, color Naples Ivory y Sky Blue (intercalado según despiece).            3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.            4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.</p>
□	<p><b>PISOS:</b></p> <p>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.            2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.            3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.            4 Concreto pulido con pigmento de color.</p>
○	<p><b>PLAFÓN:</b></p> <p>1 Panel de Yeso marca PANEL REY.            2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.            3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.</p>

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

### PLANTA DE ACABADOS

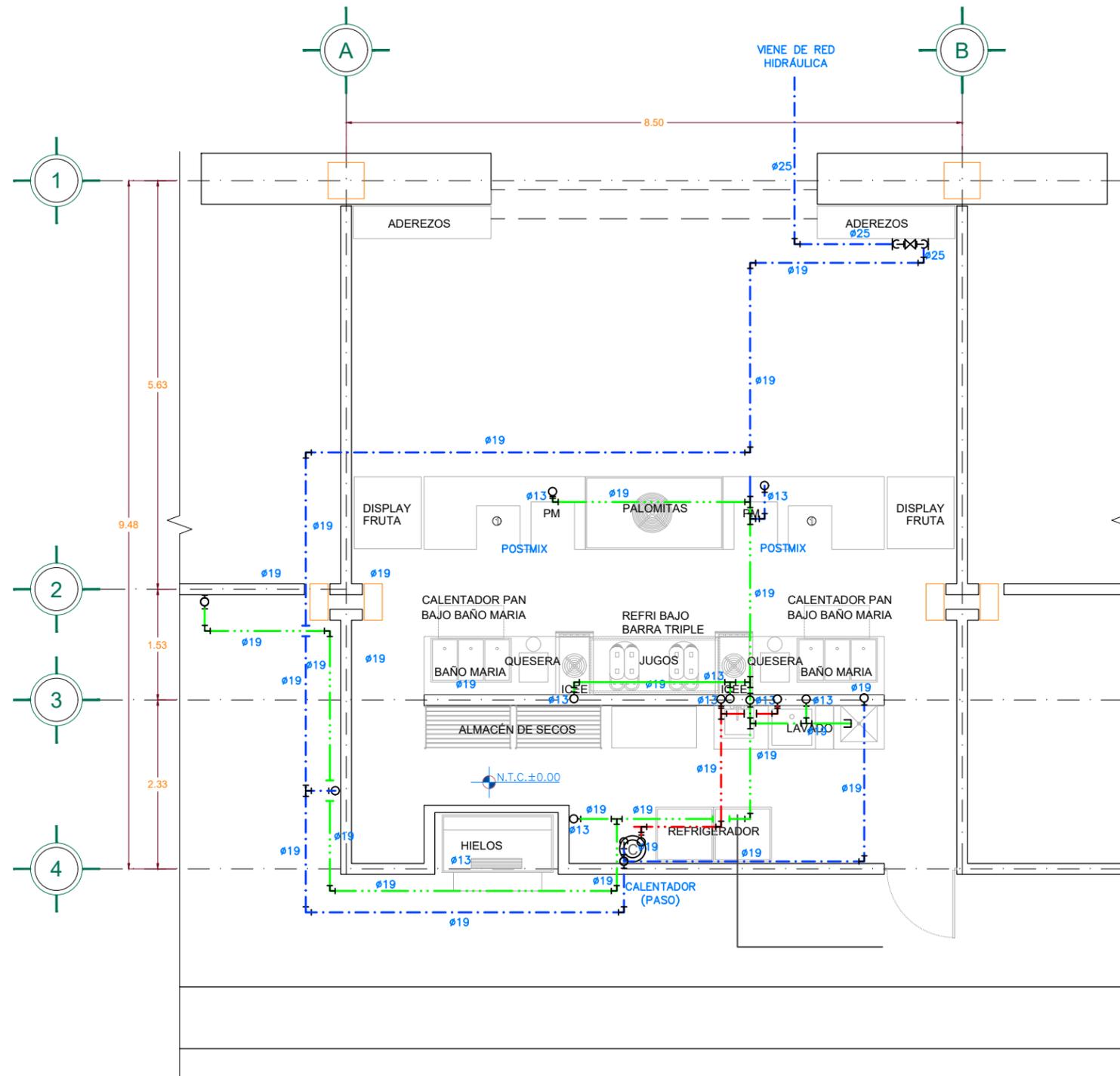
EDIFICIO: SNACKS & LOBBY

CLAVE: 4.327

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

ACA-02



SIMBOLOGIA	
Ø	DIÁMETRO DE TUBERÍA
○	AGUA FRIA
●	AGUA CALIENTE
—	AGUA PURIFICADA
---	TUBERIA AGUA FRIA
---	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
└	CODO A 90°
└	CODO A 45°
└	"TE"
└	"TE HACIA ARRIBA"
└	CODO DE 90° HACIA ABAJO
└	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
⊘	VALVULA DE COMPUERTA
⊘	VALVULA CHECK
⊘	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LTS O SIMILAR.
⊘	TORNILLOS DE UNION
⊘	CUADRO HIDRÁULICO

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA

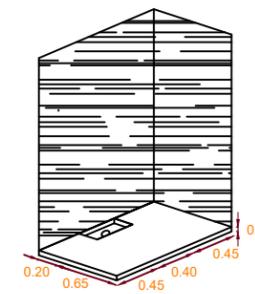
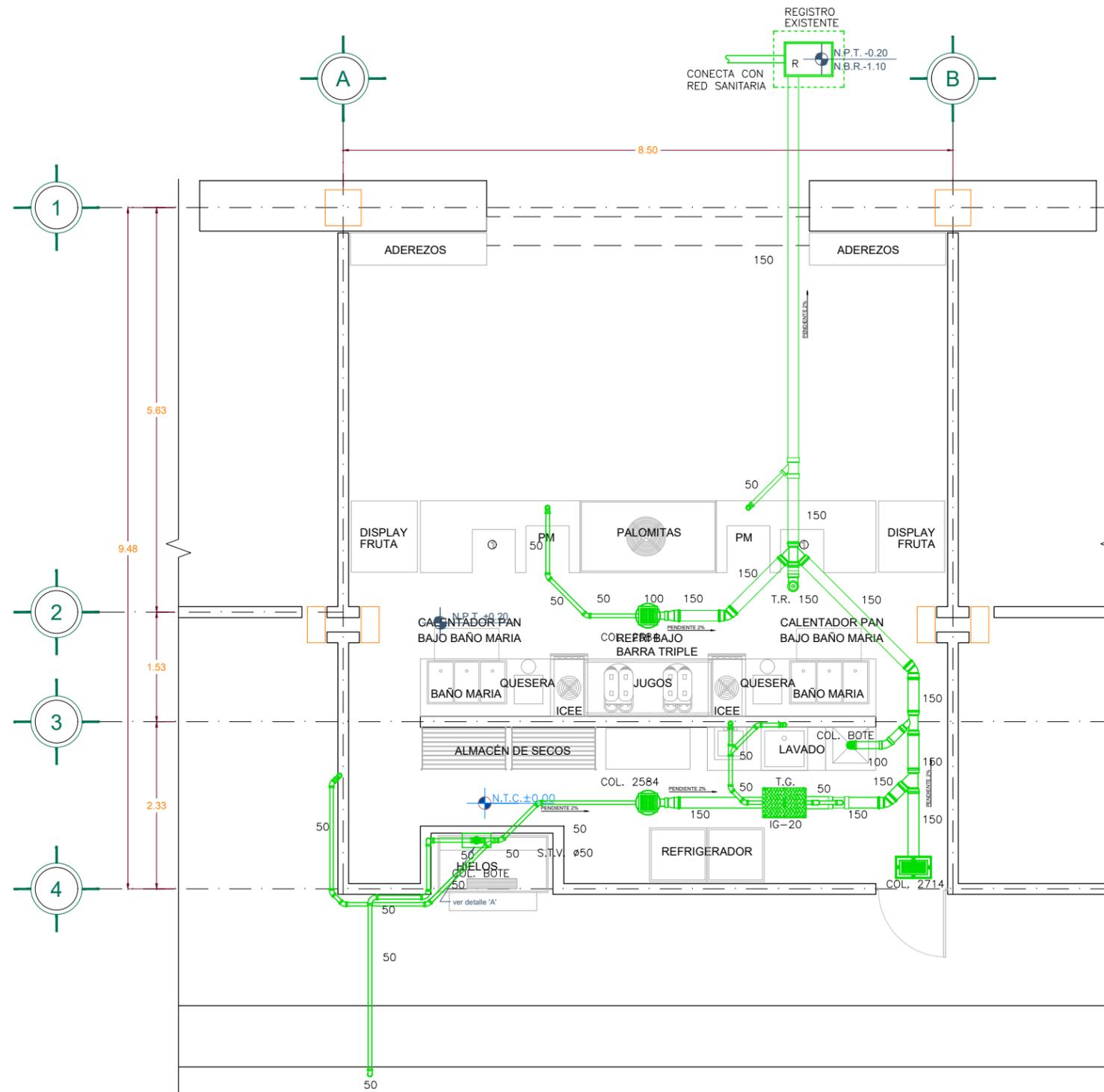
IH-01

EDIFICIO: SNACKS & LOBBY

CLAVE: 4327

ESC: 1:75

ACOTACIONES: m



DETALLE 'A'

SIMBOLOGÍA	
	TUBERÍA SANITARIA Ø INDICADO
	TUBO QUE SUBE
	TUBO QUE BAJA
C.B.-50	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
C.B.-100	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
	REGISTRO EXISTENTE
T.R.	TAPÓN REGISTRO
T.G.	TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX MOD. IG-20
COL. 2714	COLADERA MARCA HELVEX MODELO INDICADO
S.T.V. Ø50	SUBE TUBERÍA DE VENTILACIÓN
N.P.T. -0.20	NIVEL DE PISO TERMINADO
N.B.R.	NIVEL DE BASE DE REGISTRO

PROYECTO:



CONSTRUYE:



PLANTA DE INSTALACIÓN SANITARIA

IS-01

EDIFICIO: SNACKS & LOBBY

CLAVE: 4327

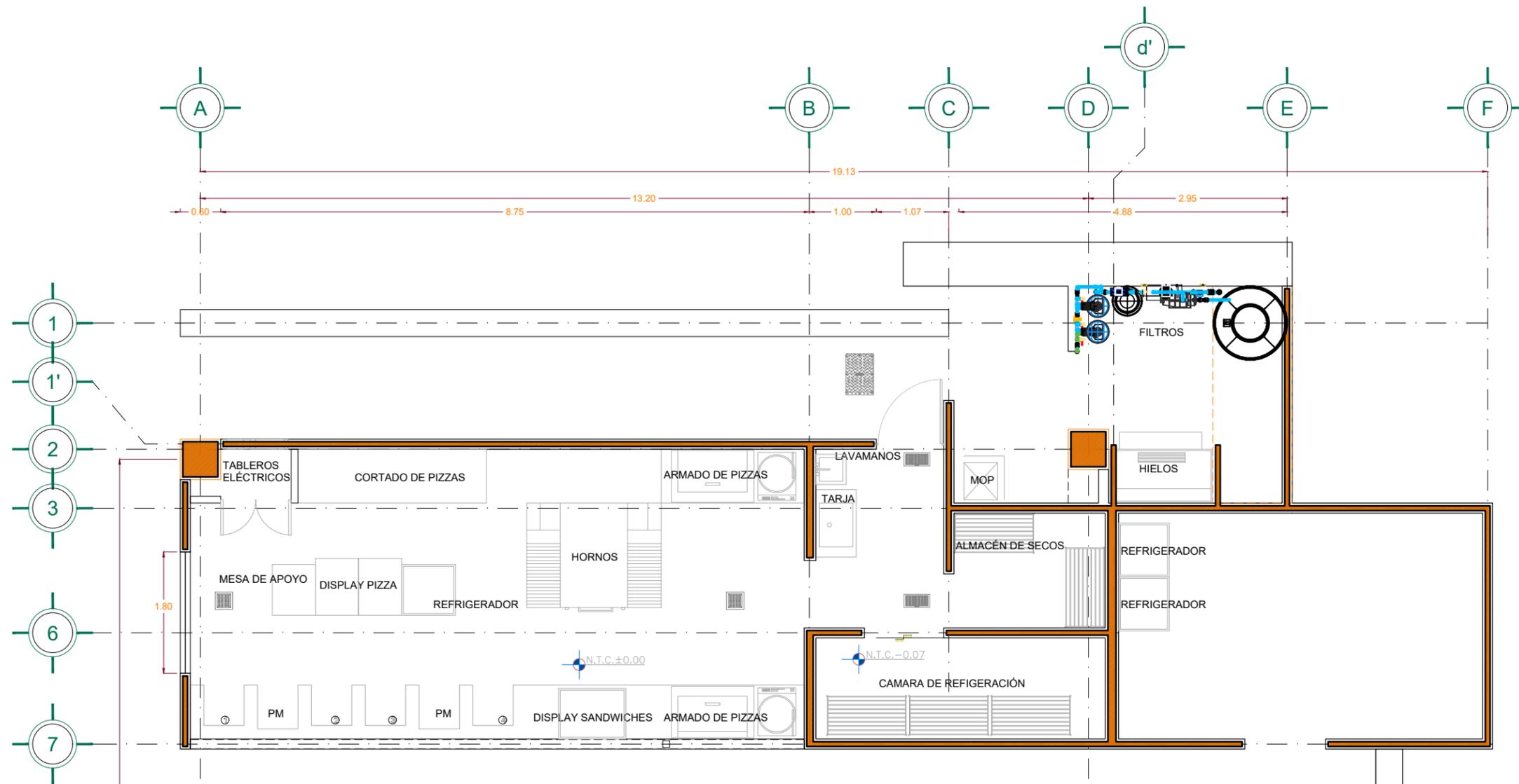
ESC: 1:75

ACOTACIONES: m

02

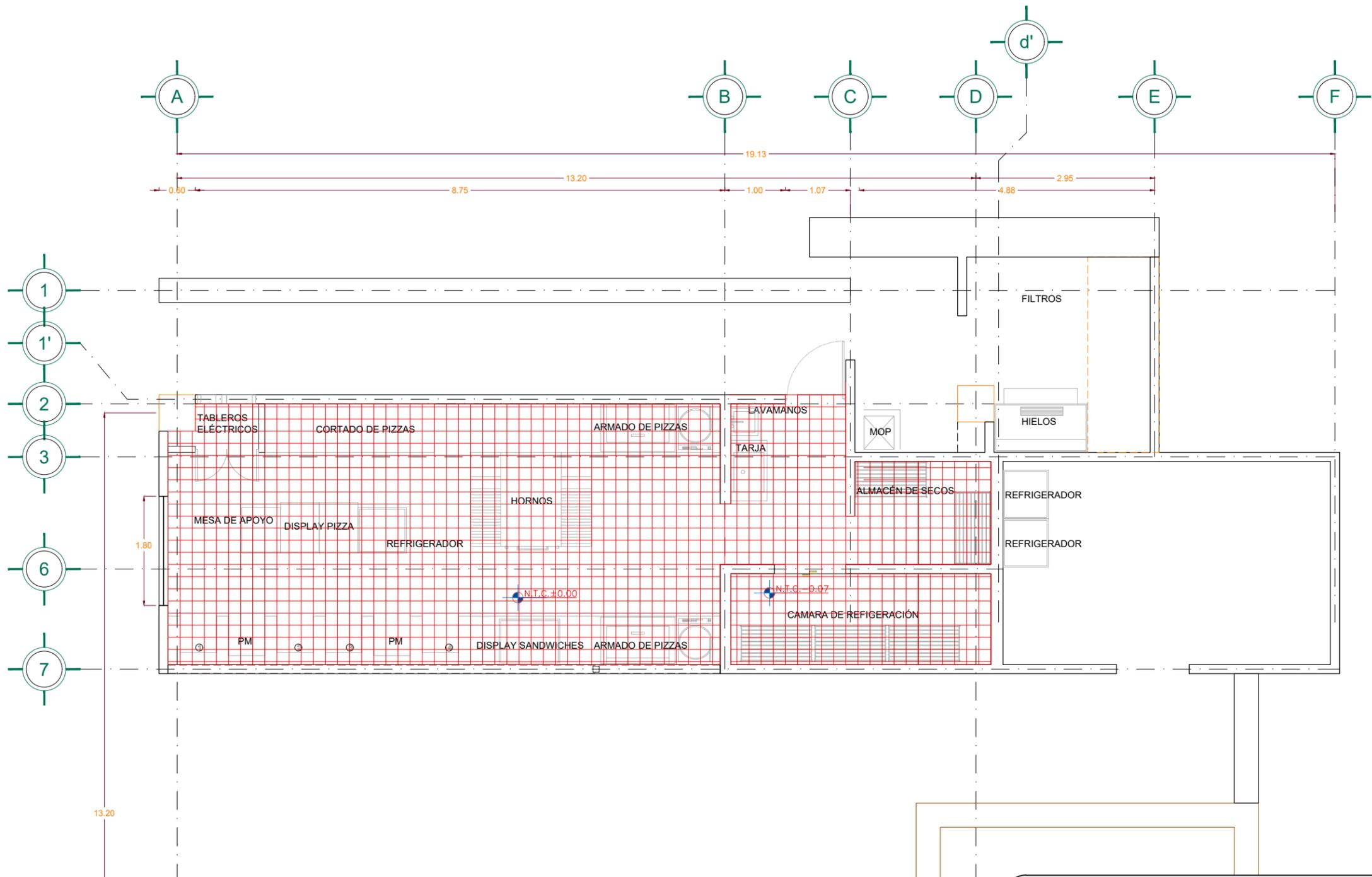
PIZZA





PROYECTO:  **Grupo LUCCE**  
 CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**  
**PLANTA ARQUITECTONICA**  
 EDIFICIO: PIZZA      CLAVE: 4631  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

**A-01**



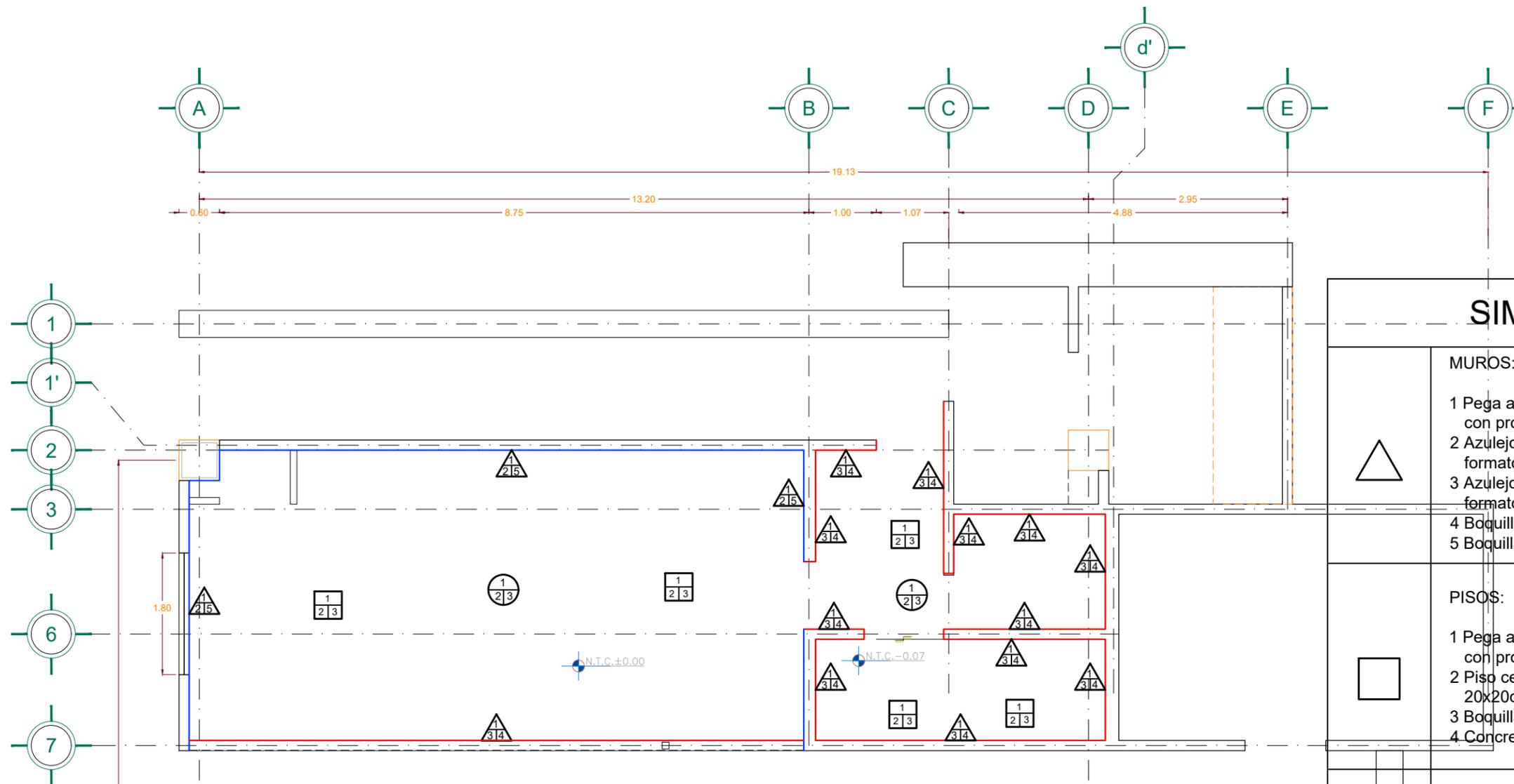
PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX**  
 ARQUITECTOS

**PLANTA DE DESPIECE EN PISOS**

EDIFICIO:	PIZZA	CLAVE:	4631
ESC:	1:75	ACOTACIONES:	m

ACA-01



### SIMBOLOGÍA

△	<b>MUROS:</b> 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento. 2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Teca Color formato 40x60cm, color Sapwood, estilo madera. 3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco. 4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory. 5 Boquilla INTERCERAMIC color Camel.
□	<b>PISOS:</b> 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento. 2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo. 3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo. 4 Concreto pulido con pigmento de color.
○	<b>PLAFÓN:</b> 1 Panel de Yeso marca PANEL REY. 2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY. 3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.

PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**

**PLANTA DE ACABADOS**

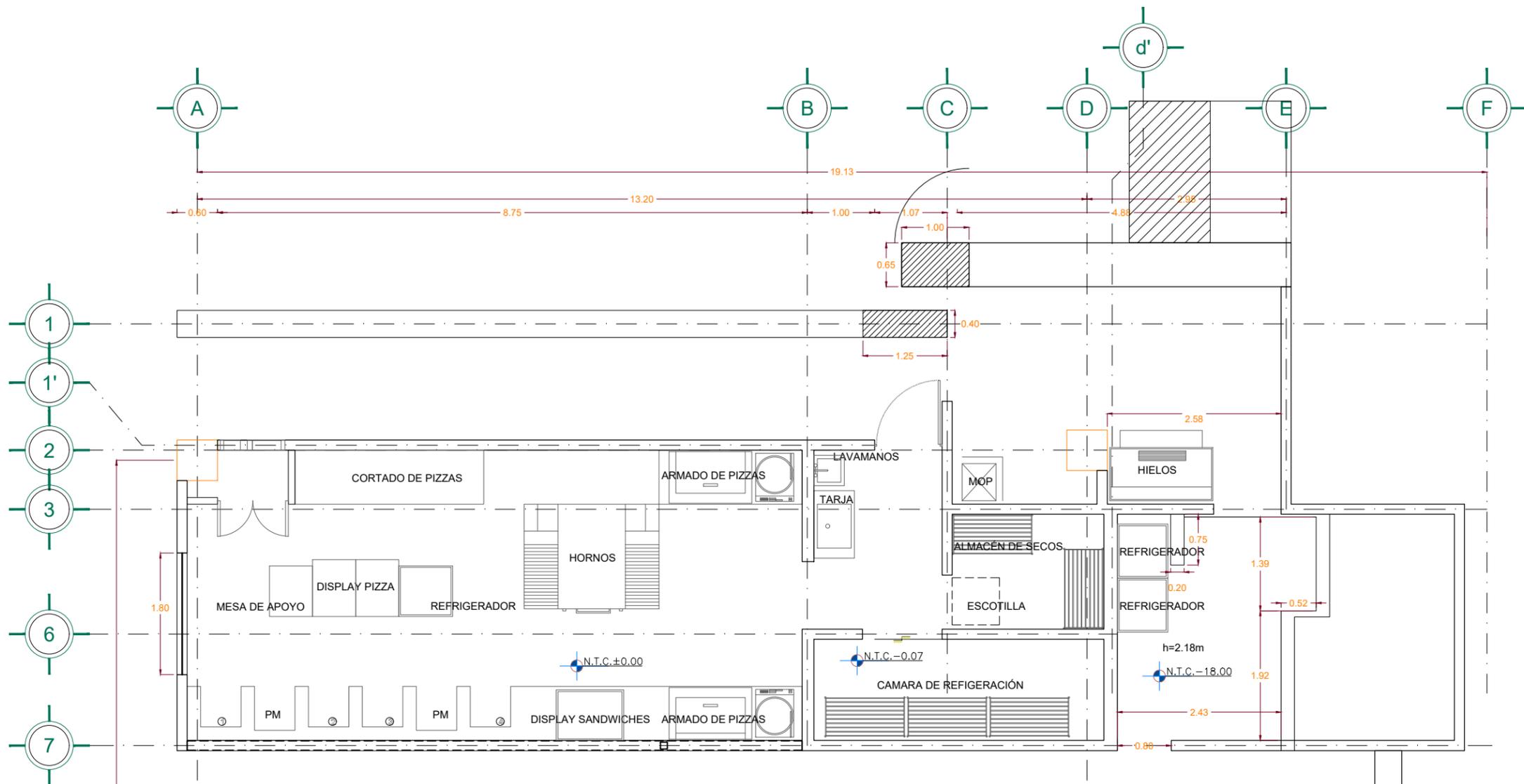
---

EDIFICIO: PIZZA
 CLAVE: 4631

---

ESC: 1:75
 ACOTACIONES: METROS

ACA-02



PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX**  
ARQUITECTOS

**CONTENEDOR DE BASURA**

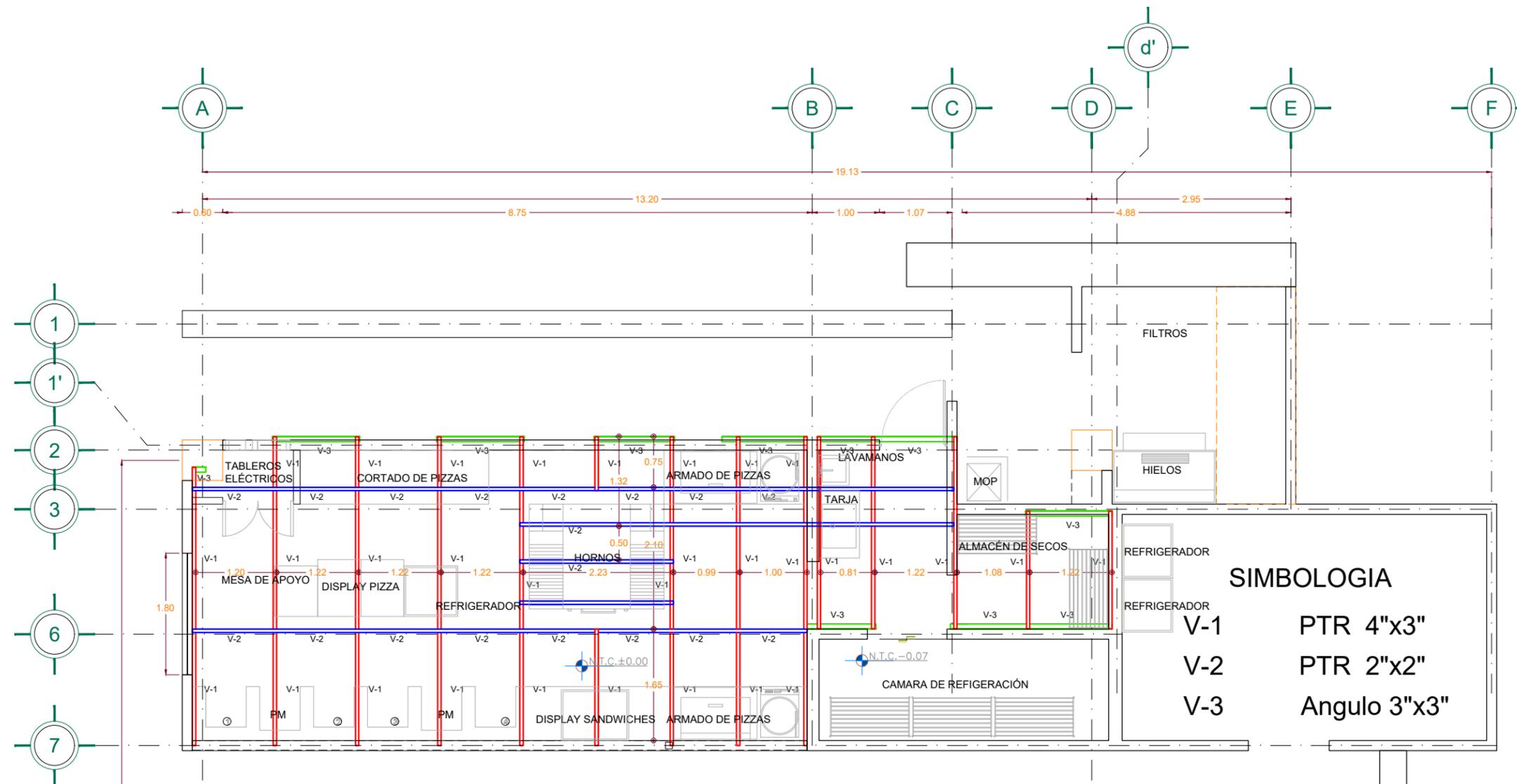
EDIFICIO: PIZZA

ESC: 1:75

CLAVE: 4631

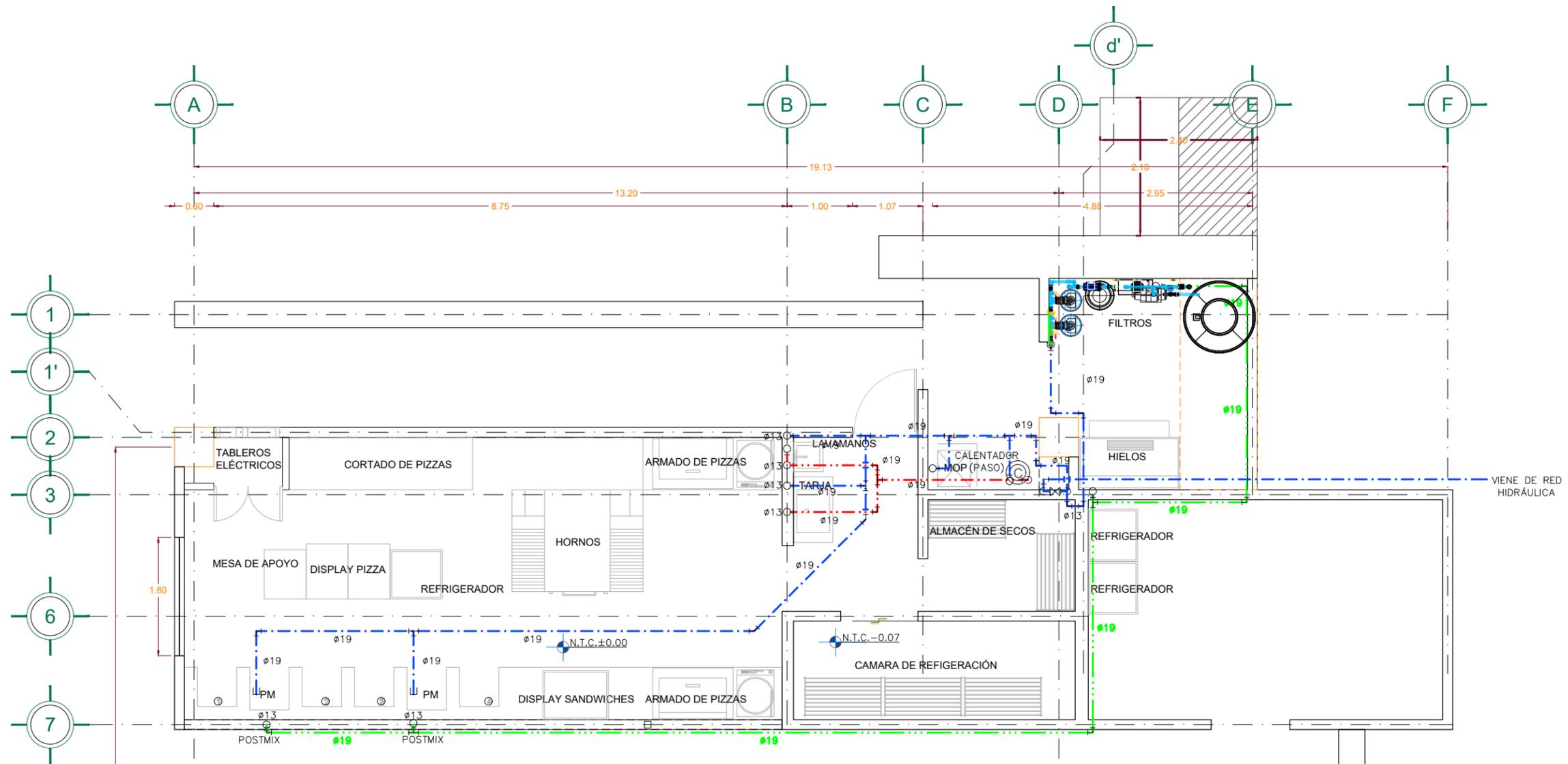
ACOTACIONES: METROS

CB-01



PROYECTO:  **Grupo LUCCE**  
 CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**  
**ESTRUCTURA DE PTR EN PLAFON**  
 EDIFICIO: PIZZA  
 CLAVE: 4631  
 ESC: 1:75  
 ACOTACIONES: METROS

**HE-01**

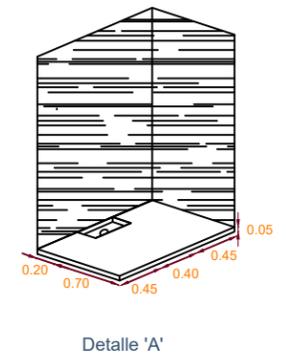
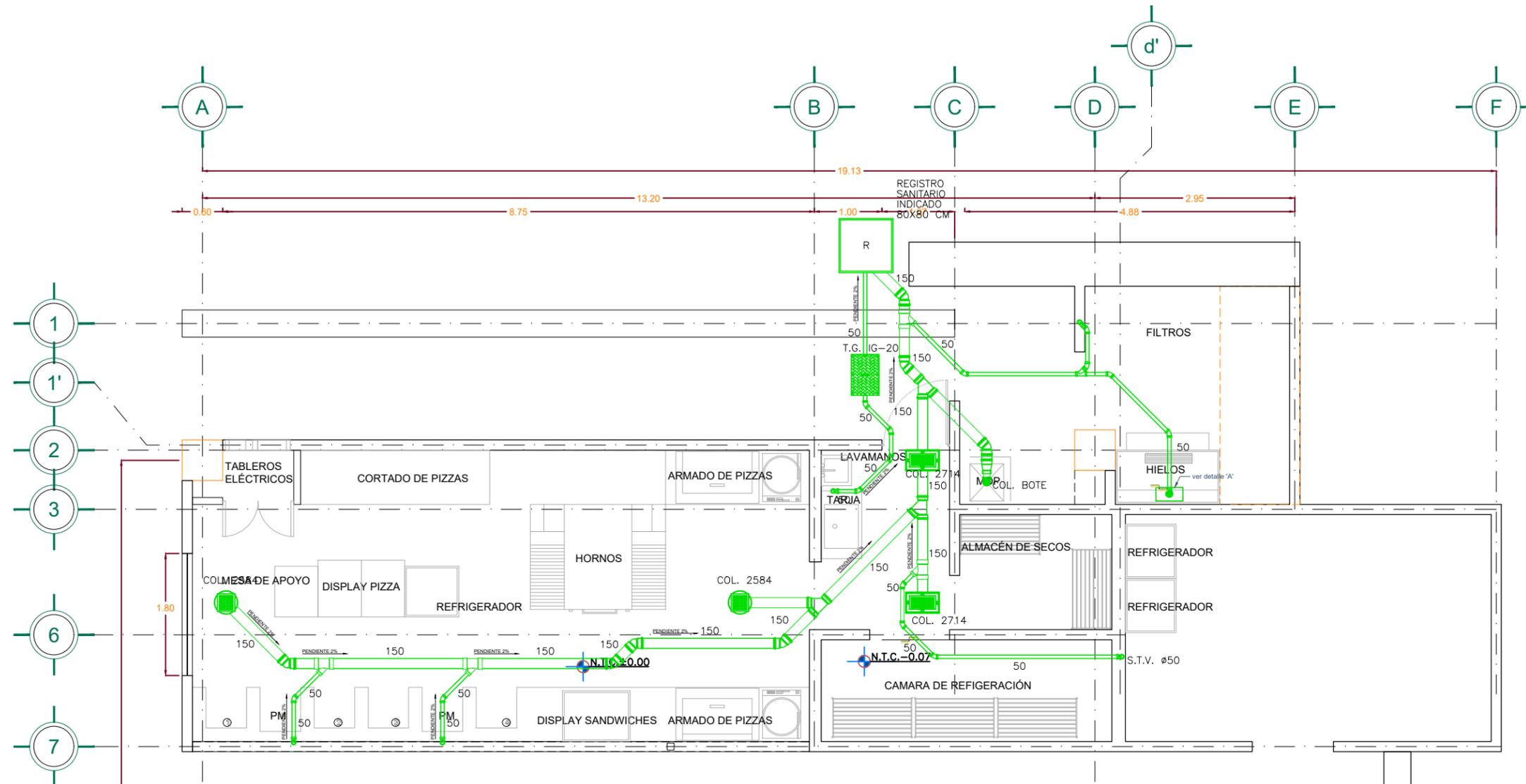


SIMBOLOGIA	
∅	DIÁMETRO DE TUBERÍA
○	AGUA FRIA
●	AGUA CALIENTE
—	AGUA PURIFICADA
---	TUBERIA AGUA FRIA
---	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
└	CODO A 90°
└	CODO A 45°
┌	"TE"
↑	"TE HACIA ARRIBA"
↓	CODO DE 90° HACIA ABAJO
↑	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
⊞	VALVULA DE COMPUERTA
⊞	VALVULA CHECK
⊞	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LTS O SIMILAR.
⊞	TORNILLOS DE UNION
⊞	CUADRO HIDRAULICO

PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  **LARIX** ARQUITECTOS

**PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA** IH-01

EDIFICIO: PIZZA                      CLAVE: 4631  
 ESC: 1:75                              ACOTACIONES: m



SIMBOLOGÍA	
	TUBERÍA SANITARIA Ø INDICADO
	TUBO QUE SUBE
	TUBO QUE BAJA
C.B.-50	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
C.B.-100	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
	REGISTRO EXISTENTE
T.R.	TAPÓN REGISTRO
T.G.	TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX MOD. IG-20
COL. 2714	COLADERA MARCA HELVEX MODELO INDICADO
S.T.V. Ø50	SUBE TUBERÍA DE VENTILACIÓN
N.P.T.-0.20	NIVEL DE PISO TERMINADO
N.B.R.	NIVEL DE BASE DE REGISTRO

PROYECTO: Grupo LUCCE

CONSTRUYE: LARIX ARQUITECTOS

### PLANTA DE INSTALACIÓN SANITARIA

EDIFICIO: PIZZA

CLAVE: 4631

ESC: 1:75

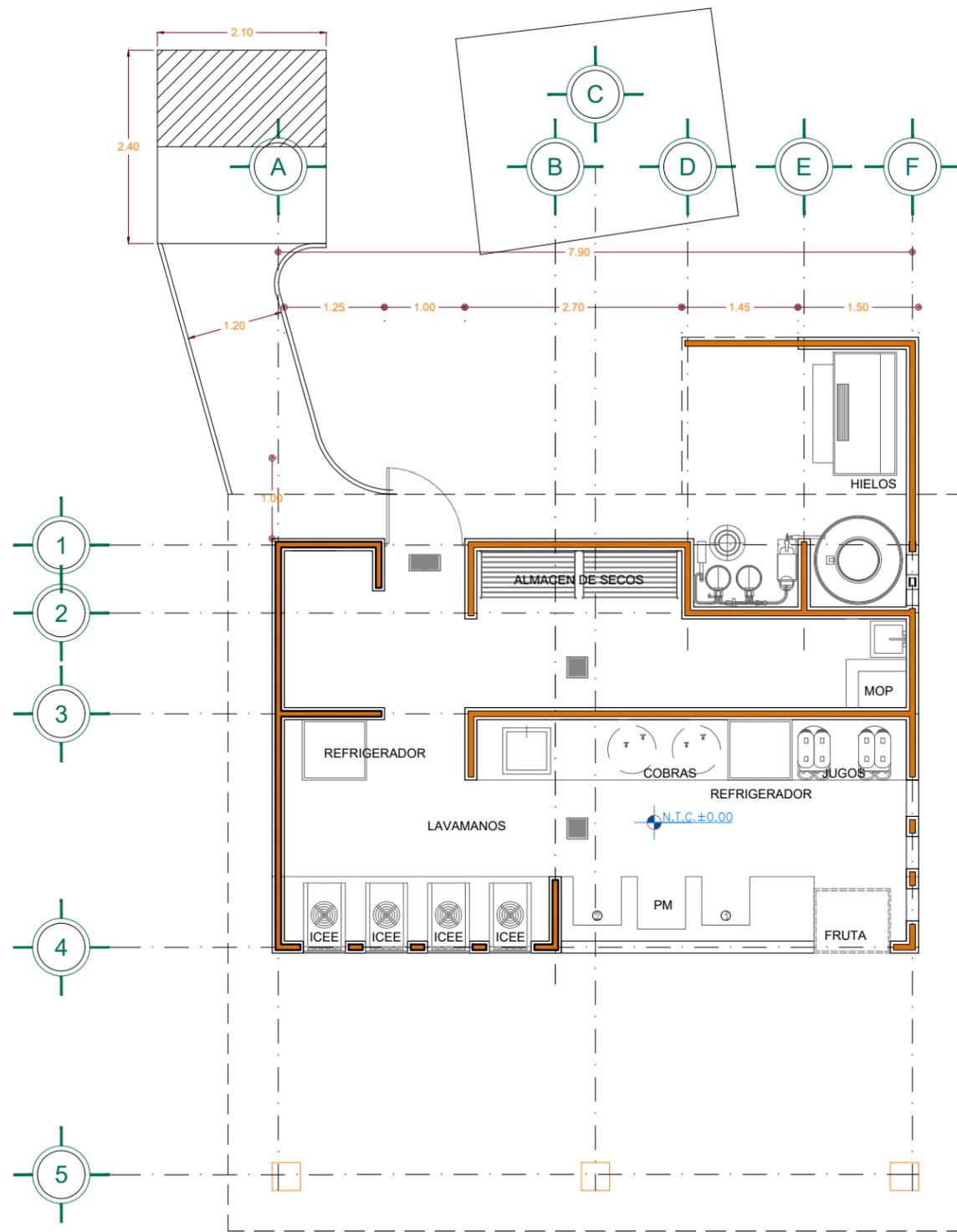
ACOTACIONES: m

IS-01

03

LA HAMACA  
SNACKS





PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

PLANTA ARQUITECTONICA

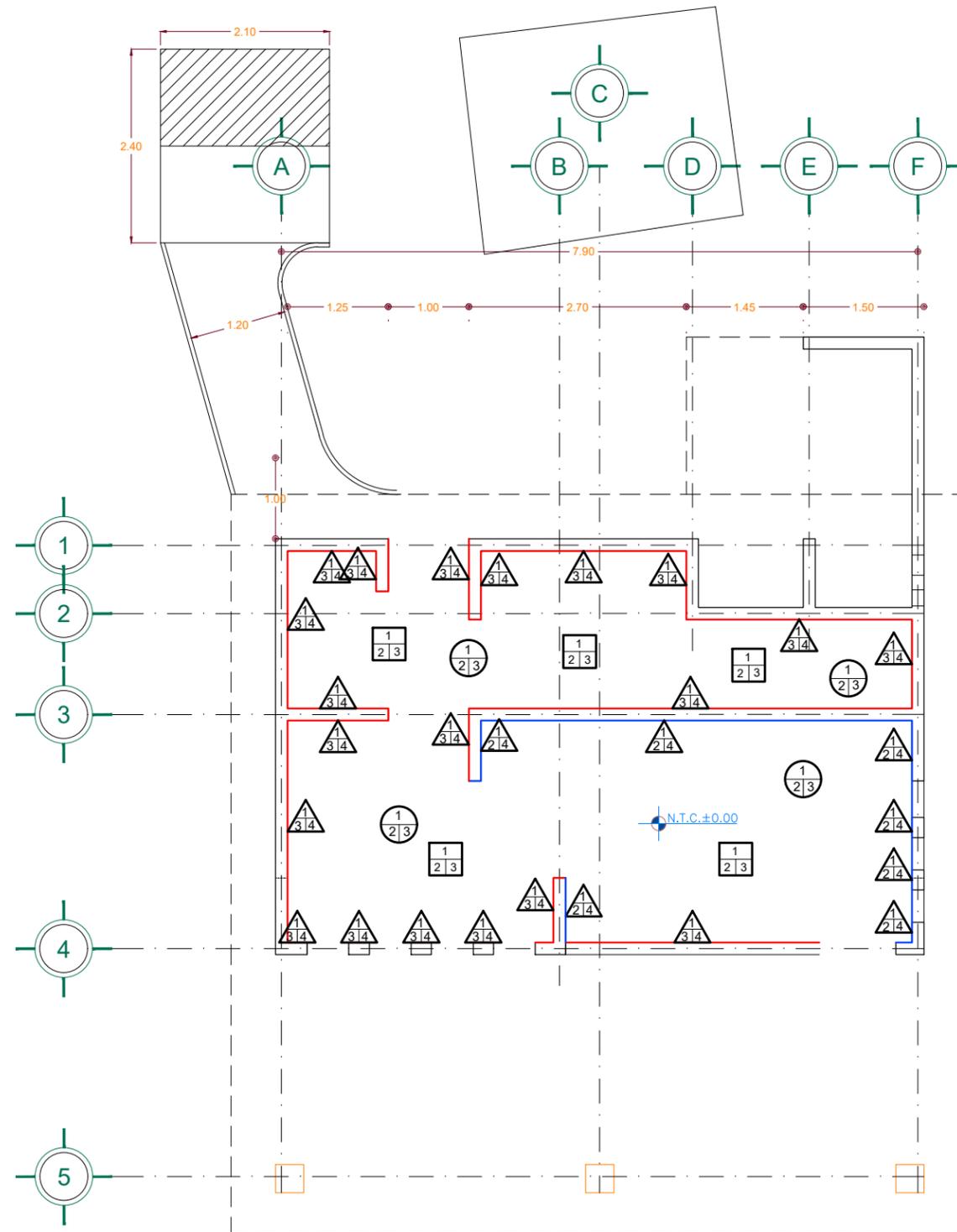
EDIFICIO: SNACKS

CLAVE: 5128

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

A-01



## SIMBOLOGÍA

### MUROS:

- 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.
- 2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarelle formato 25x50cm, color Sky Blue.
- 3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.
- 4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.

### PISOS:

- 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.
- 2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.
- 3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.
- 4 Concreto pulido con pigmento de color.

### PLAFÓN:

- 1 Panel de Yeso marca PANEL REY.
- 2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.
- 3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.

PROYECTO:   
Grupo LUCCE

CONSTRUYE:   
LARIX  
ARQUITECTOS

## PLANTA DE ACABADOS

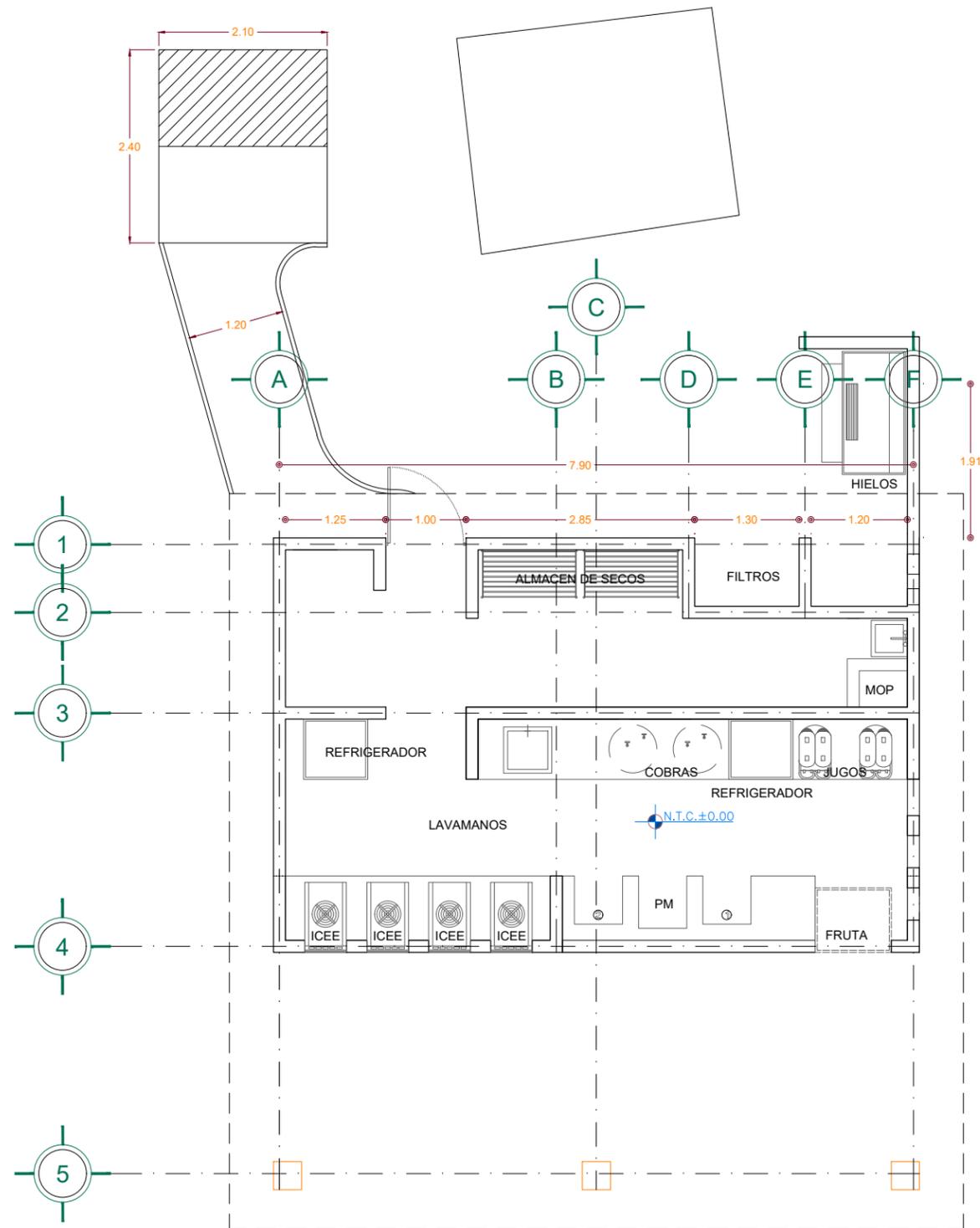
EDIFICIO: SNACKS

CLAVE: 5128

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

ACA-02



PROYECTO:   
Grupo LUCCE

CONSTRUYE:   
LARIX  
ARQUITECTOS

### CONTENEDOR DE BASURA

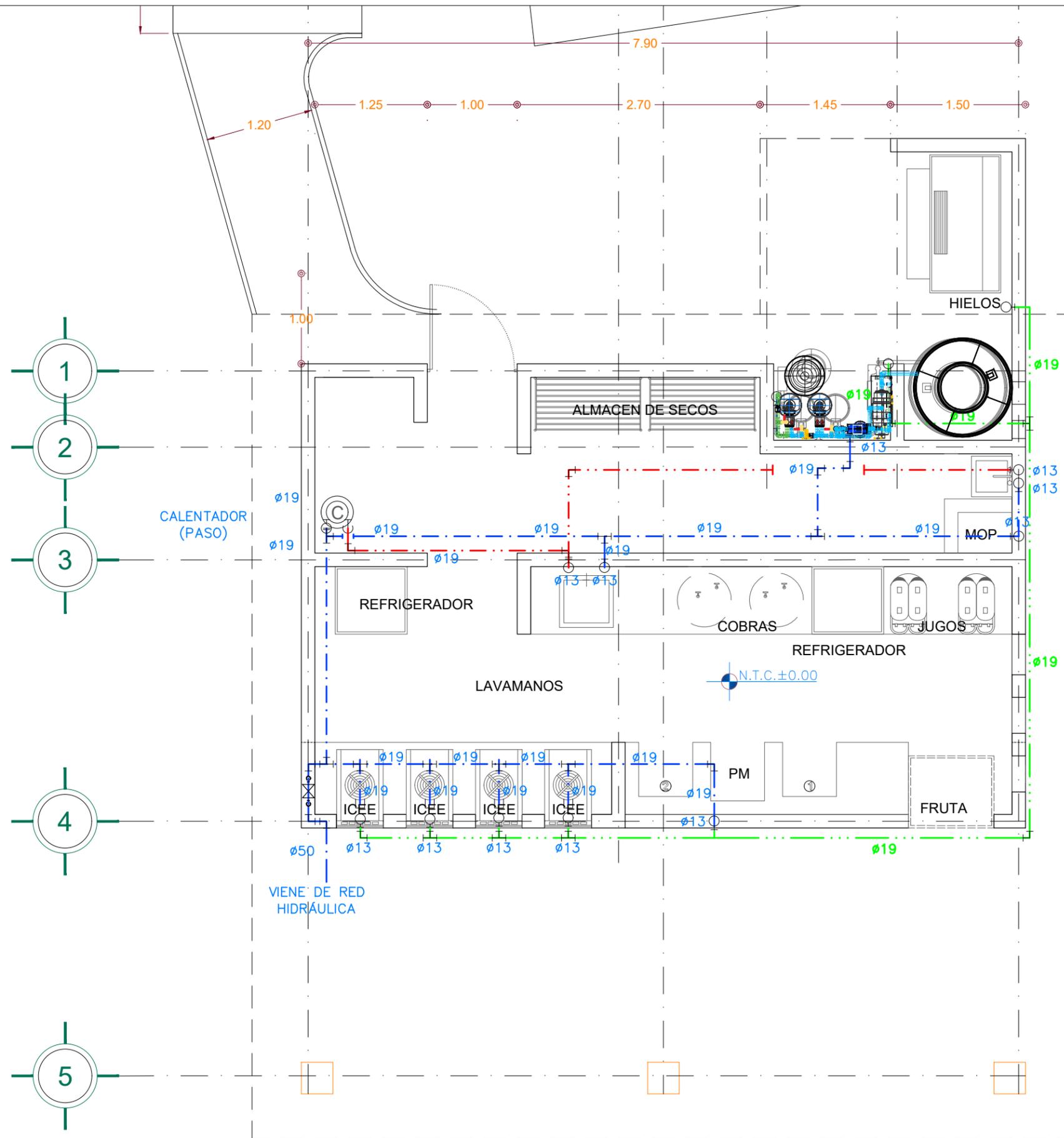
EDIFICIO: SNACKS

CLAVE: 5128

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

**CB-01**



SIMBOLOGIA	
∅	DIÁMETRO DE TUBERÍA
○	AGUA FRIA
●	AGUA CALIENTE
⋯	AGUA PURIFICADA
---	TUBERIA AGUA FRIA
- - -	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
└	CODO A 90°
└	CODO A 45°
┌	"TE"
┌	"TE HACIA ARRIBA"
└	CODO DE 90° HACIA ABAJO
┌	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
⊗	VALVULA DE COMPUERTA
⊕	VALVULA CHECK
⊙	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LTS O SIMILAR.
⊕	TORNILLOS DE UNION
⊕	CUADRO HIDRÁULICO

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA

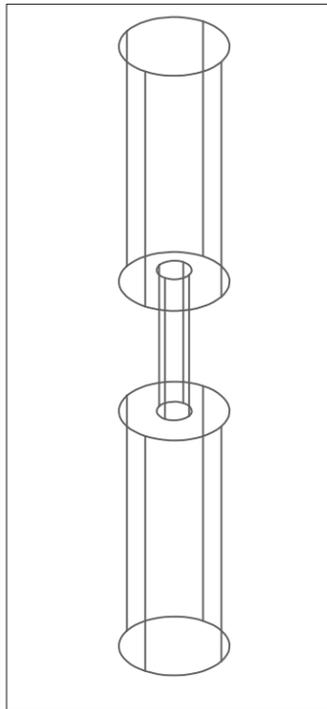
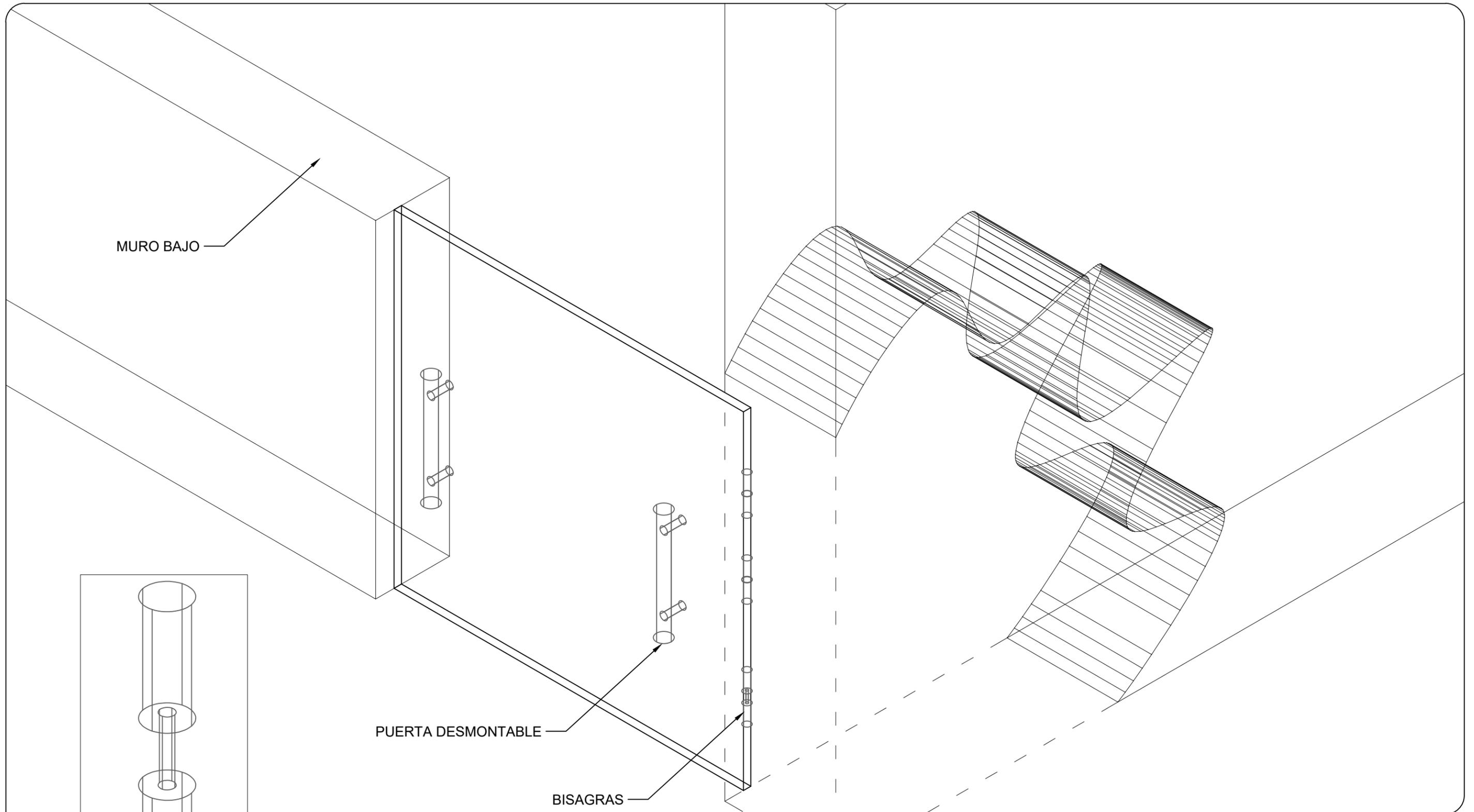
IH-01

EDIFICIO: SNACKS

CLAVE: 5128

ESC: 1:50

ACOTACIONES: m



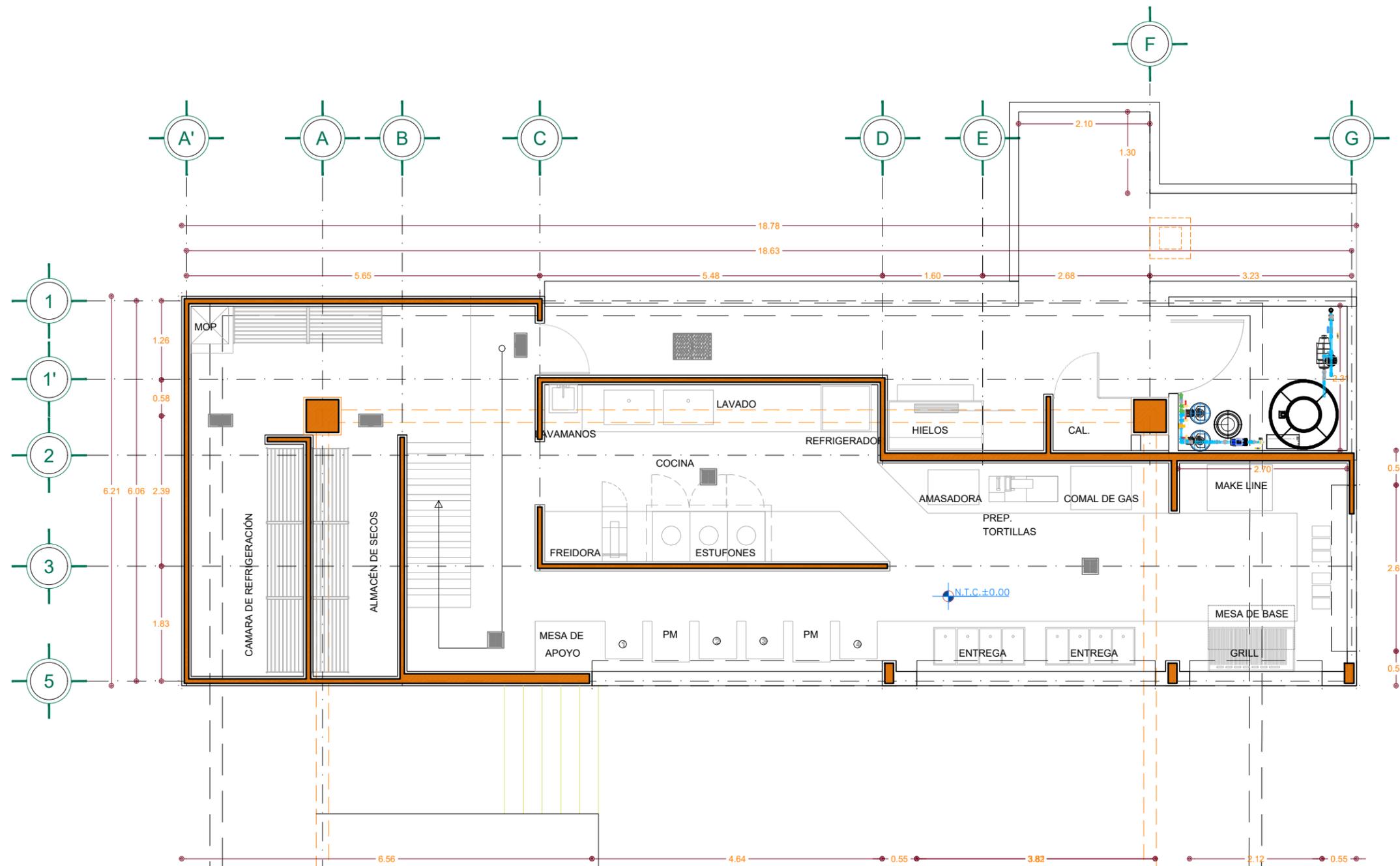
DETALLE DE BISAGRA

PROYECTO:	 Grupo LUCCE	CONSTRUYE:		<b>D-01</b>
<b>DETALLE DE PUERTA</b>				
EDIFICIO:	SNACKS	CLAVE:	0000	
ESC:	S/E	ACOTACIONES:	m	

04

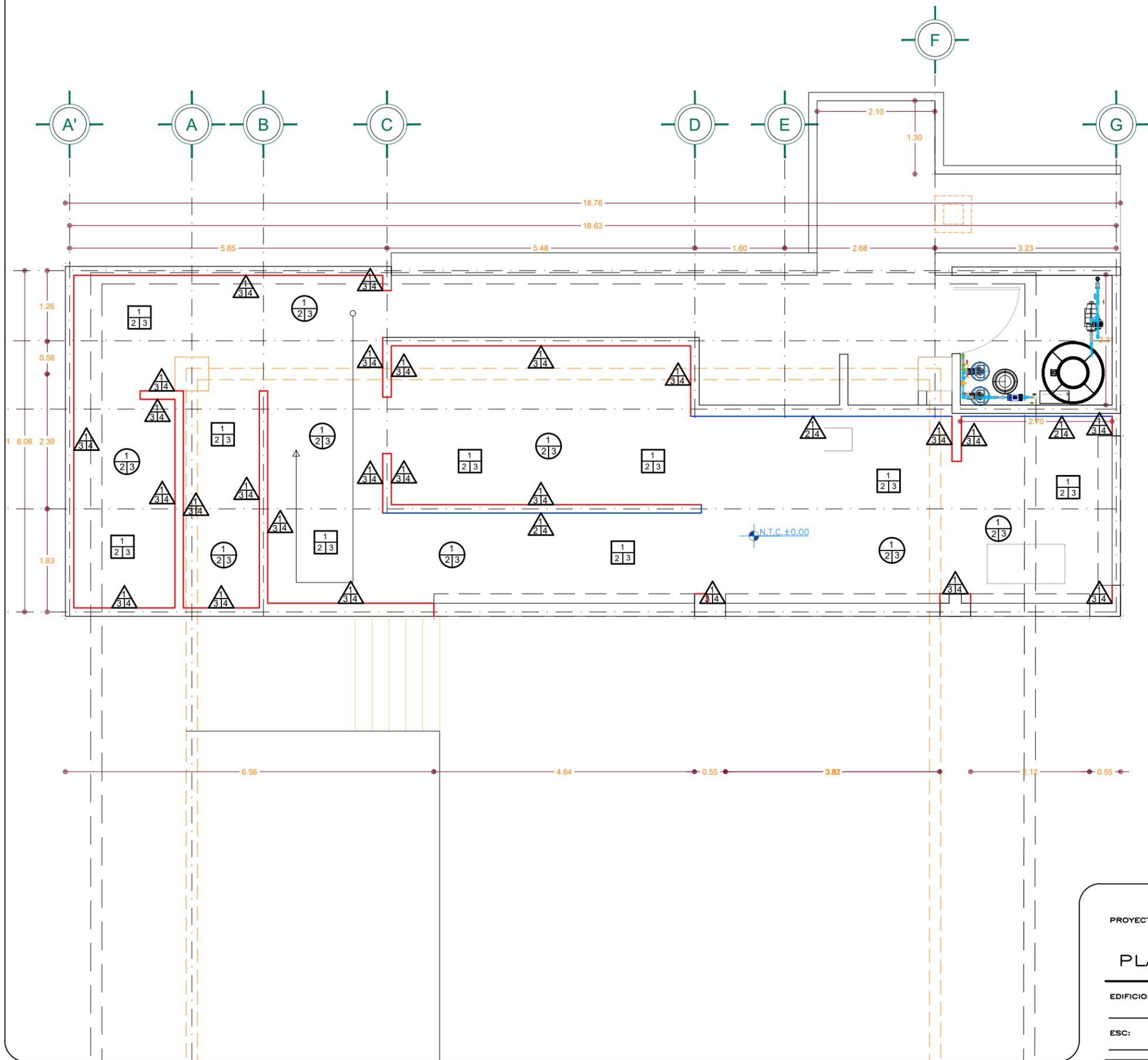
# LA ANTIGUA HACIENDA





PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS  
**PLANTA ARQUITECTONICA**  
 EDIFICIO: MEXICANO      CLAVE: 5728  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

**A-01**



## SIMBOLOGÍA

	<p><b>MUROS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarrelle formato 25x50cm, color Naples Ivory y Earth Orange (intercalado según despiece).</li> <li>3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.</li> <li>4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.</li> </ol>
	<p><b>PISOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.</li> <li>3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.</li> <li>4 Concreto pulido con pigmento de color.</li> </ol>
	<p><b>PLAFÓN:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Panel de Yeso marca PANEL REY.</li> <li>2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.</li> <li>3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.</li> </ol>

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

### PLANTA DE ACABADOS

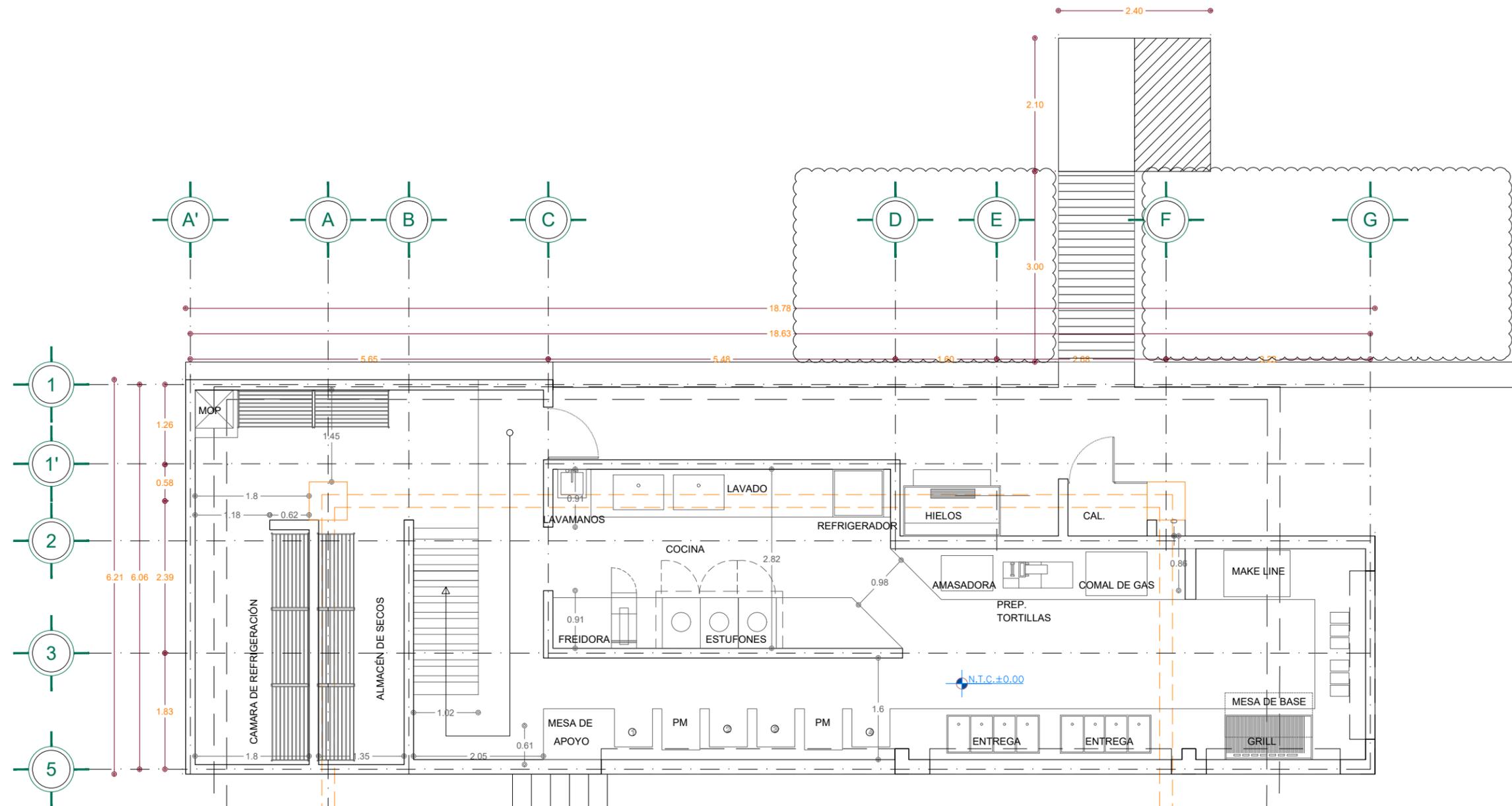
EDIFICIO: MEXICANO

CLAVE: 5728

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

ACA-02



PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**

**CONTENEDOR DE BASURA**

---

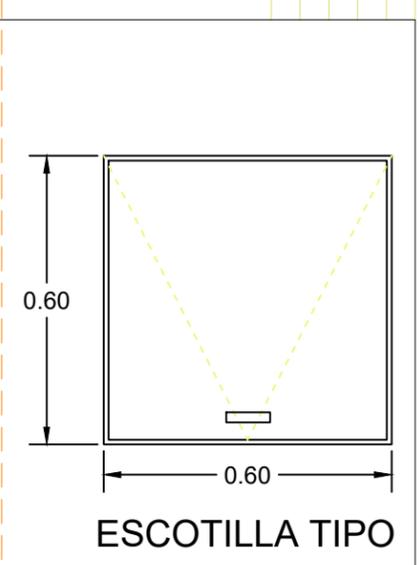
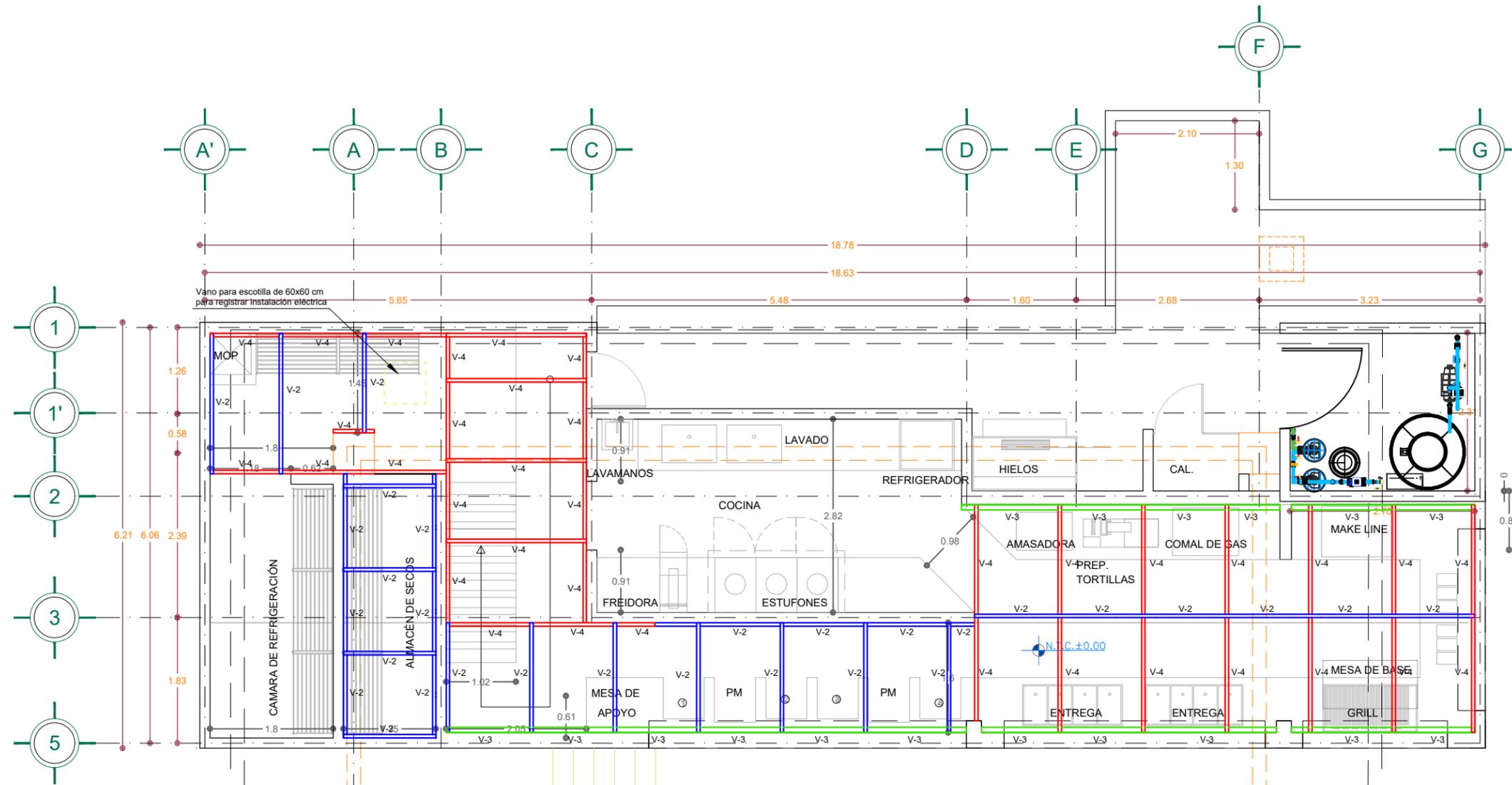
EDIFICIO: MEXICANO
 CLAVE: 5728

---

ESC: 1:75
 ACOTACIONES: METROS

---

CB-01

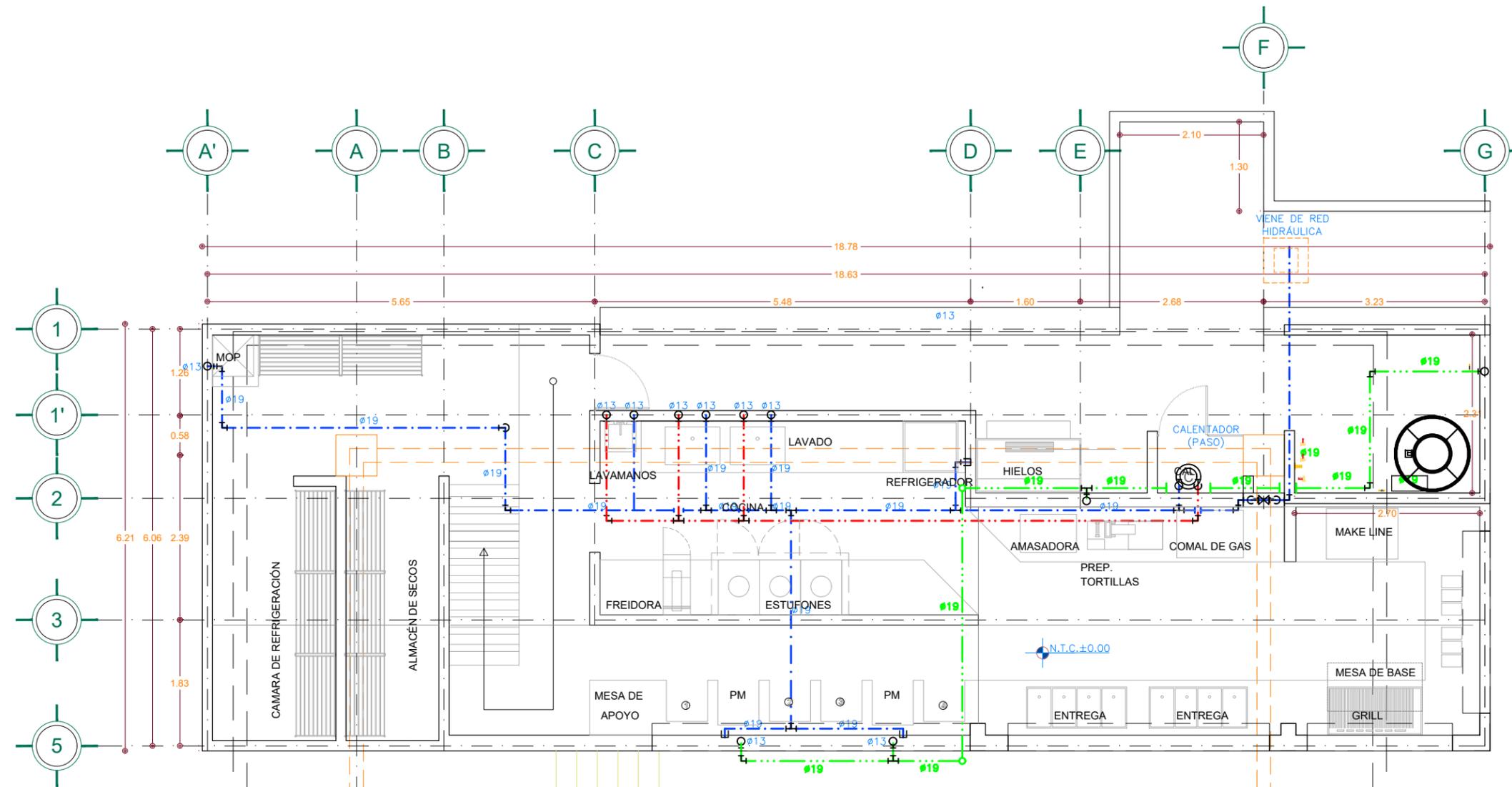


**SIMBOLOGIA**

- V-1 PTR 4"x4"
- V-2 PTR 2"x2"
- V-3 Angulo 3"x3"
- V-4 PTR 3"x2"

PROYECTO:  **Grupo LUCCE**  
 CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**  
**ESTRUCTURA DE PTR EN PLAFON**  
 EDIFICIO: MEXICANO      CLAVE: 5728  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

**HE-01**



SIMBOLOGIA	
∅	DIÁMETRO DE TUBERÍA
○	AGUA FRIA
●	AGUA CALIENTE
⋯	AGUA PURIFICADA
---	TUBERIA AGUA FRIA
---	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
└	CODO A 90°
└	CODO A 45°
└	"TE"
└	"TE HACIA ARRIBA"
└	CODO DE 90° HACIA ABAJO
└	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
⊘	VALVULA DE COMPUERTA
⊘	VALVULA CHECK
⊙	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LTS O SIMILAR.
	TORNILLOS DE UNION
⊞	CUADRO HIDRÁULICO

PROYECTO:  Grupo LUCCE

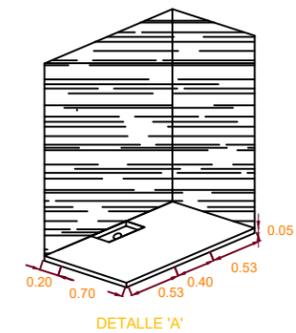
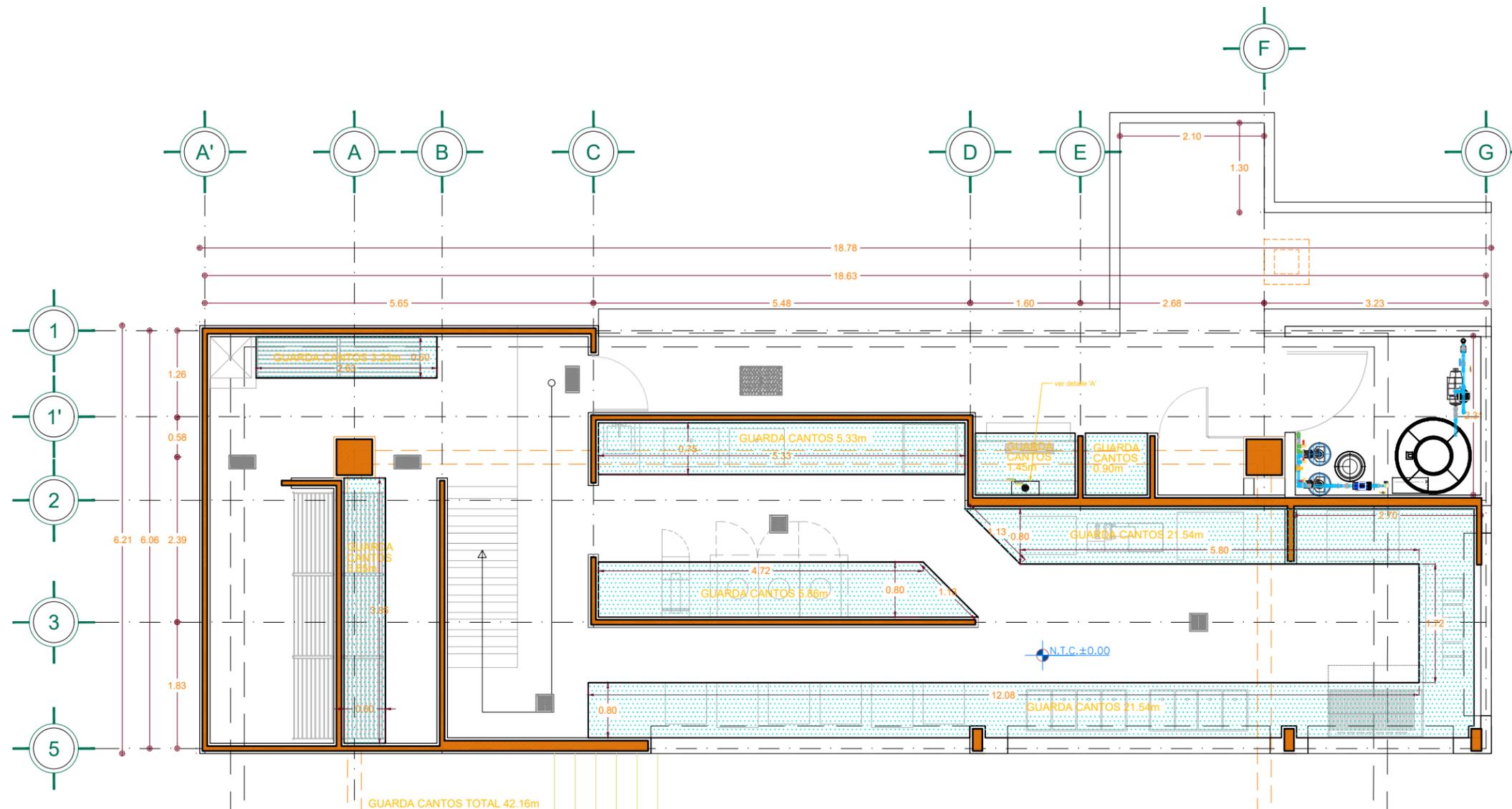
CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA

IH-01

EDIFICIO: MEXICANO CLAVE: 5728

ESC: 1:75 ACOTACIONES: m



PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**SARDINELES**

EDIFICIO: MEXICANO

CLAVE: 5728

ESC: 1:75

ACOTACIONES: m

**SAR-01**



PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**DETALLE PARA PERGOLADO**

EDIFICIO: MEXICANO

CLAVE:

ESC: S/E

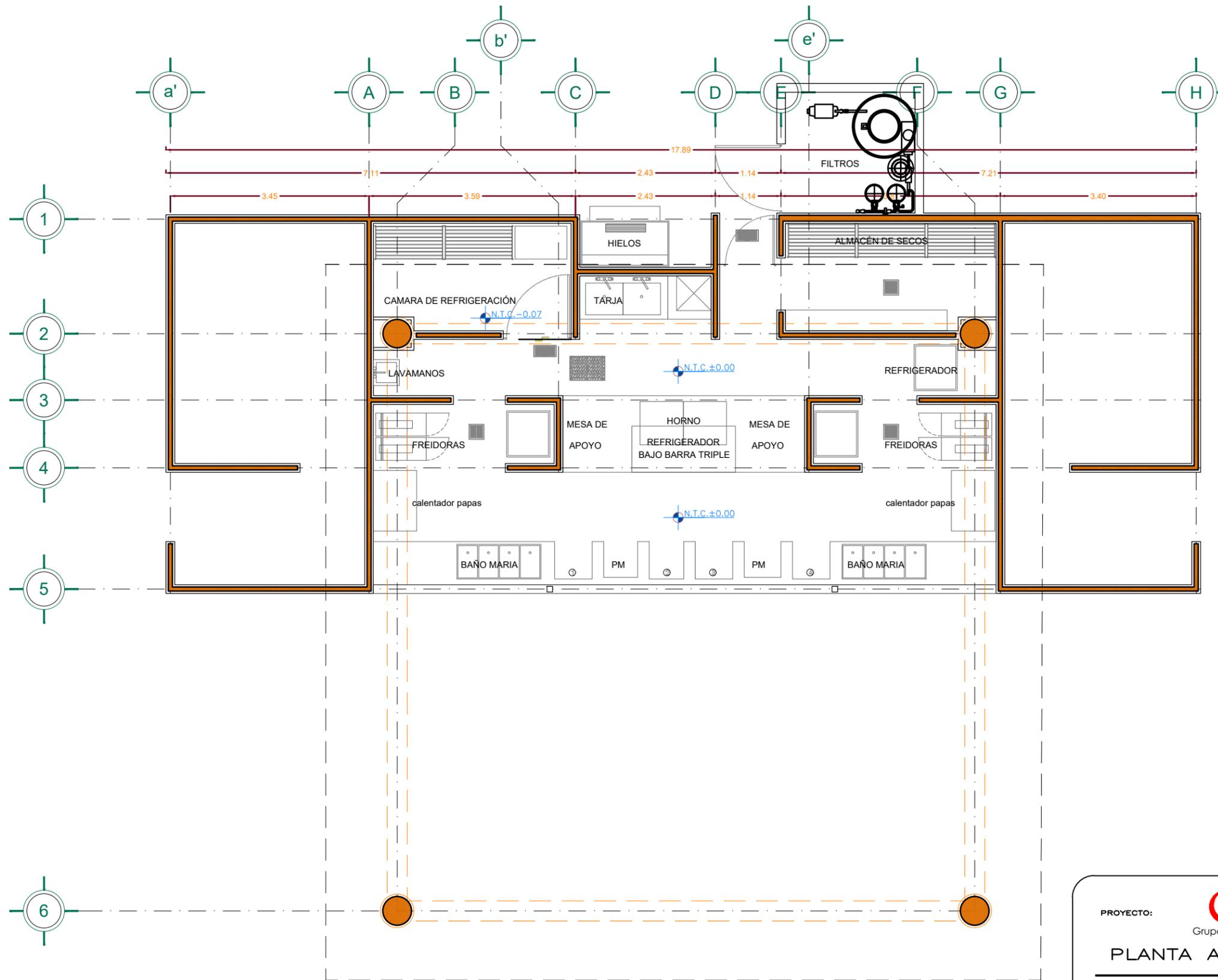
ACOTACIONES: METROS

**D-01**

05

FÁBRICA  
DE POLLO



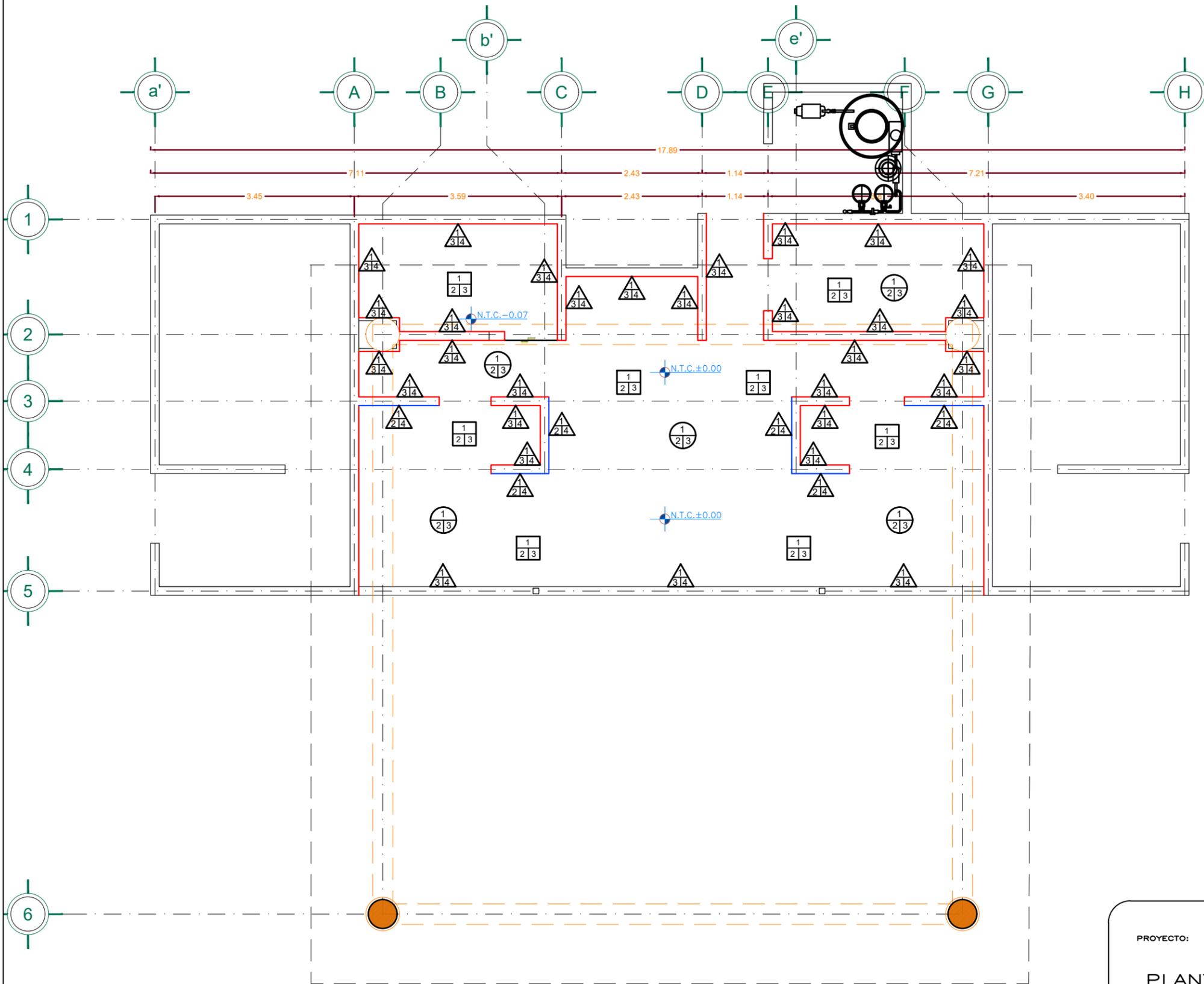


PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**PLANTA ARQUITECTONICA**

EDIFICIO: CHICKEN      CLAVE: 6430  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

**A-01**



## SIMBOLOGÍA

	<p><b>MUROS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarlele formato 25x50cm, color Earth Orange y Sky Blue (intercalado según despiece).</li> <li>3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.</li> <li>4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.</li> </ol>
	<p><b>PISOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.</li> <li>3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.</li> <li>4 Concreto pulido con pigmento de color.</li> </ol>
	<p><b>PLAFÓN:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Panel de Yeso marca PANEL REY.</li> <li>2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.</li> <li>3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.</li> </ol>

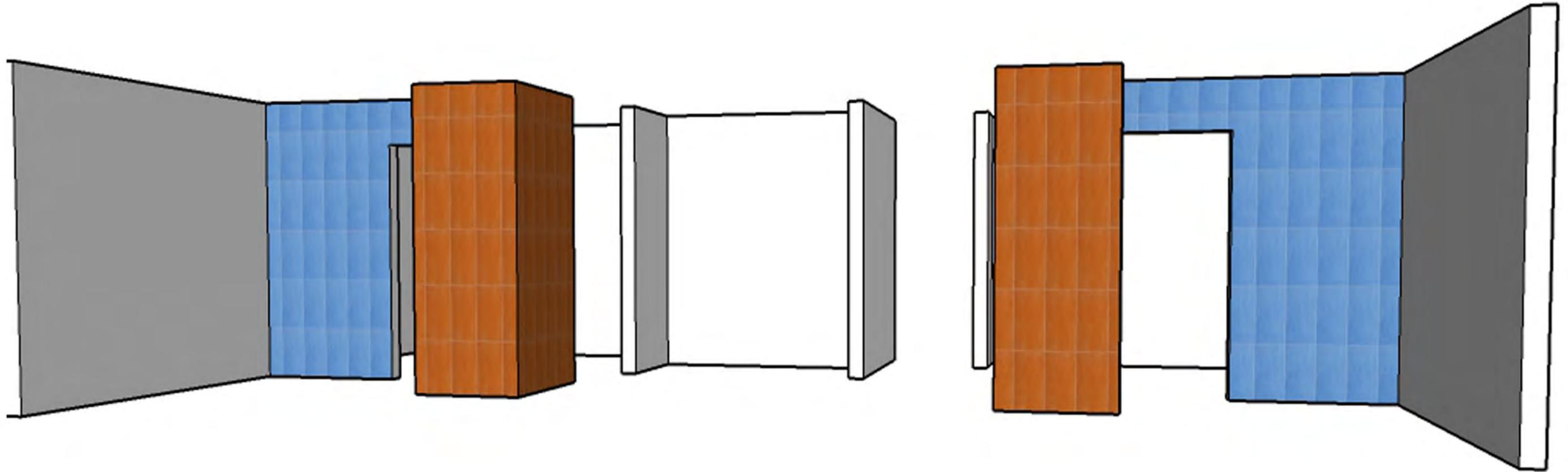
PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**PLANTA ARQUITECTONICA**

EDIFICIO: CHICKEN      CLAVE: 6430  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

ACA-02

# CERÁMICO DE MUROS DECORATIVOS PARA FÁBRICA DE POLLO



AQUARELLE  
SKY BLUE



AQUARELLE  
EARTH ORANGE

ASTRATTA  
BLANCO



PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX  
ARQUITECTOS

**CERÁMICO DECORATIVO EN MUROS**

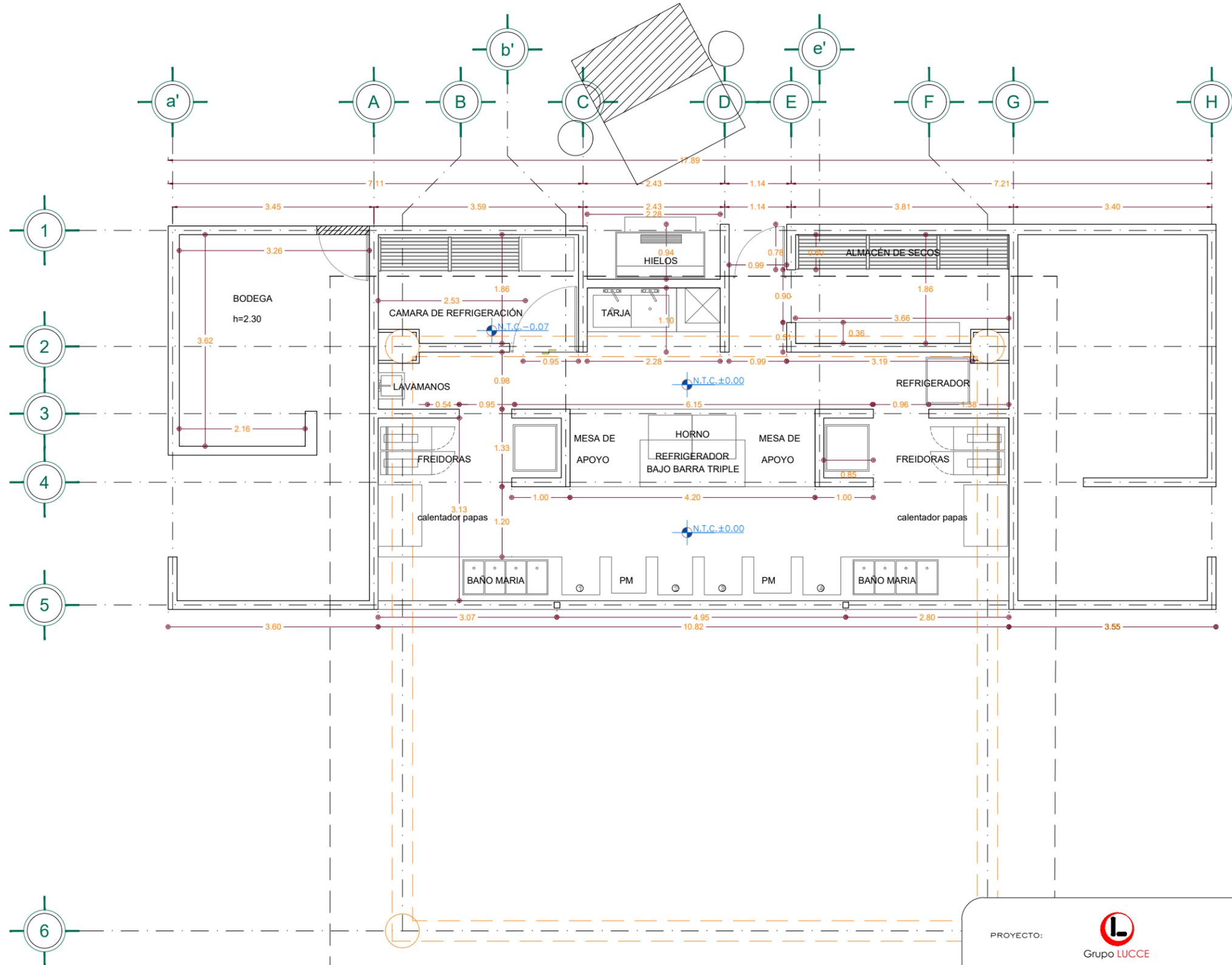
EDIFICIO: FÁBRICA DE POLLO

CLAVE:

ESC: ESCALA

ACOTACIONES: METROS

ACA-03



PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**CONTENEDOR DE BASURA**

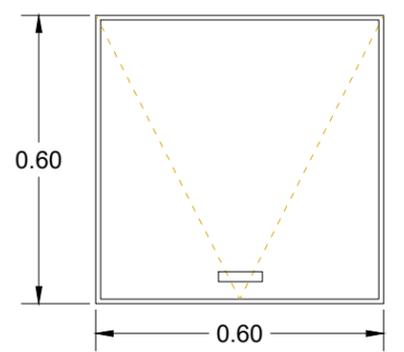
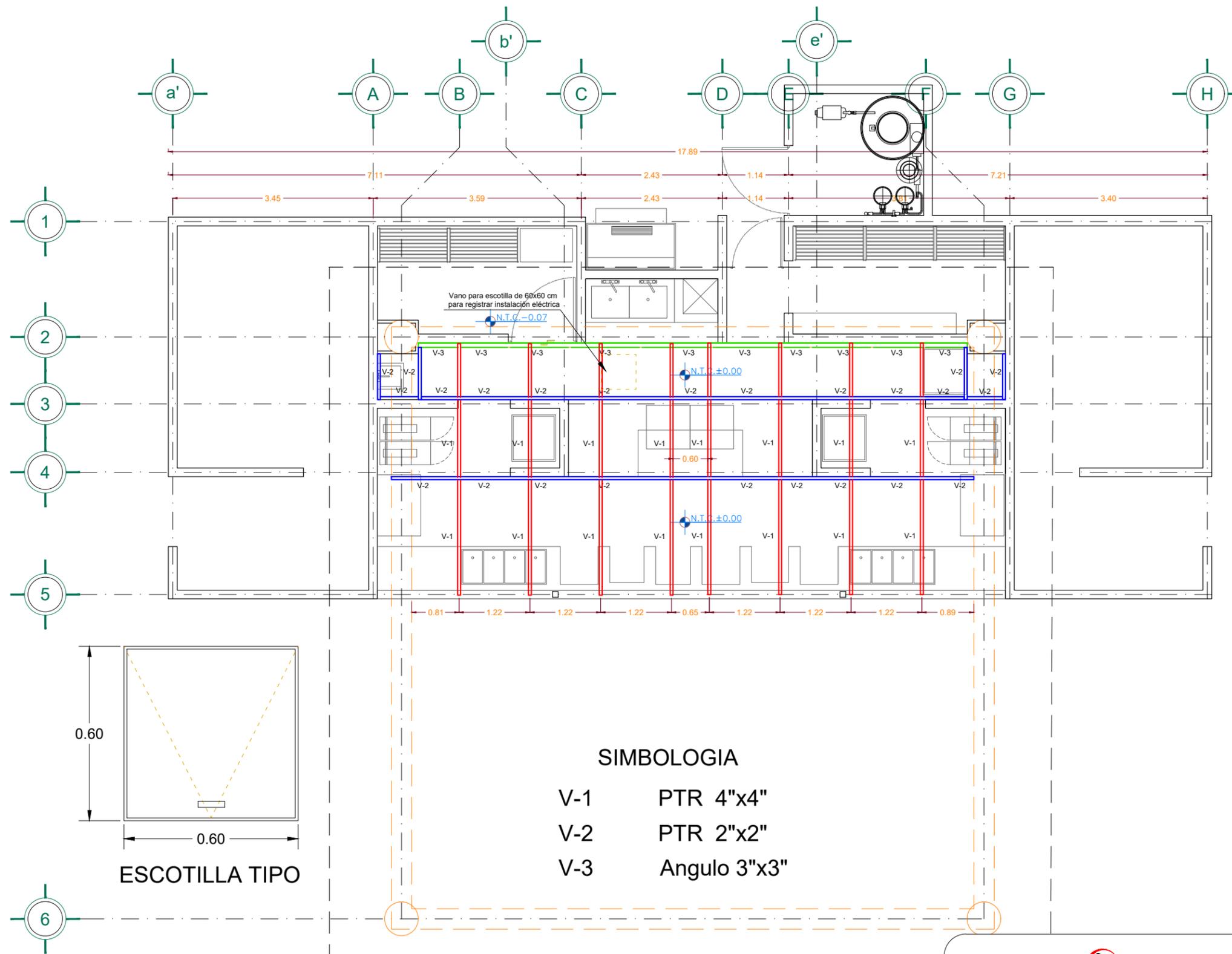
EDIFICIO: CHICKEN

CLAVE: 6430

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

**CB-01**



ESCOTILLA TIPO

SIMBOLOGIA

- V-1 PTR 4"x4"
- V-2 PTR 2"x2"
- V-3 Angulo 3"x3"

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

ESTRUCTURA PTR EN PLAFON

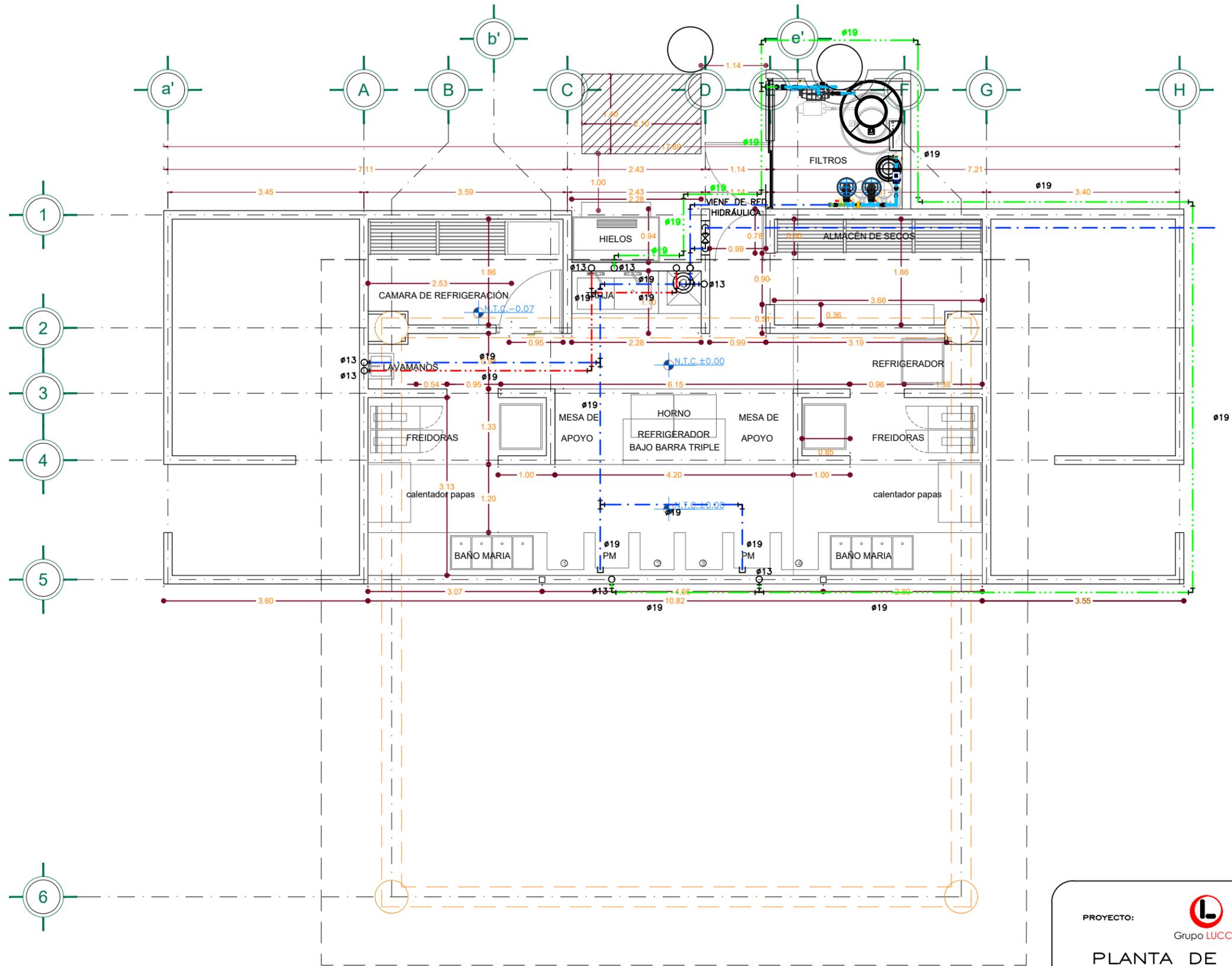
EDIFICIO: CHICKEN

CLAVE: 6430

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

HE-01



SIMBOLOGIA	
∅	DIÁMETRO DE TUBERÍA
○	AGUA FRIA
●	AGUA CALIENTE
— (blue)	TUBERIA AGUA FRIA
— (red)	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
┌	CODO A 90°
└	CODO A 45°
├	TE
⊕	TE HACIA ARRIBA*
⊙	CODO DE 90° HACIA ABAJO
⊖	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
⊞	VALVULA DE COMPUERTA
⊚	VALVULA CHECK
⊗	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LTS O SIMILAR.
⊕	TORNILLOS DE UNION
⊞	CUADRO HIDRÁULICO

PROYECTO:  Grupo LUCCE
 CONSTRUYE: 

**PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA**

**IH-01**

---

EDIFICIO: CHICKEN CLAVE: 6430

---

ESC: 1:75 ACOTACIONES: m

06

BEACH  
SIDE GRILL





PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**

**PLANTA ARQUITECTONICA**

---

EDIFICIO: BEER & WINE
 CLAVE: 6629

---

ESC: 1:75
 ACOTACIONES: METROS

**A-01**



## SIMBOLOGÍA

### MUROS:

- 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.
- 2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarelle formato 25x50cm, color Sky Blue y Kaleido Stripes Avio formato 30x60cm, color azul (intercalado según despiece).
- 3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.
- 4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.

### PISOS:

- 1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.
- 2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.
- 3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.
- 4 Concreto pulido con pigmento de color.

### PLAFÓN:

- 1 Panel de Yeso marca PANEL REY.
- 2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.
- 3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.

PROYECTO:



Grupo LUCCE

CONSTRUYE:



## PLANTA DE ACABADOS

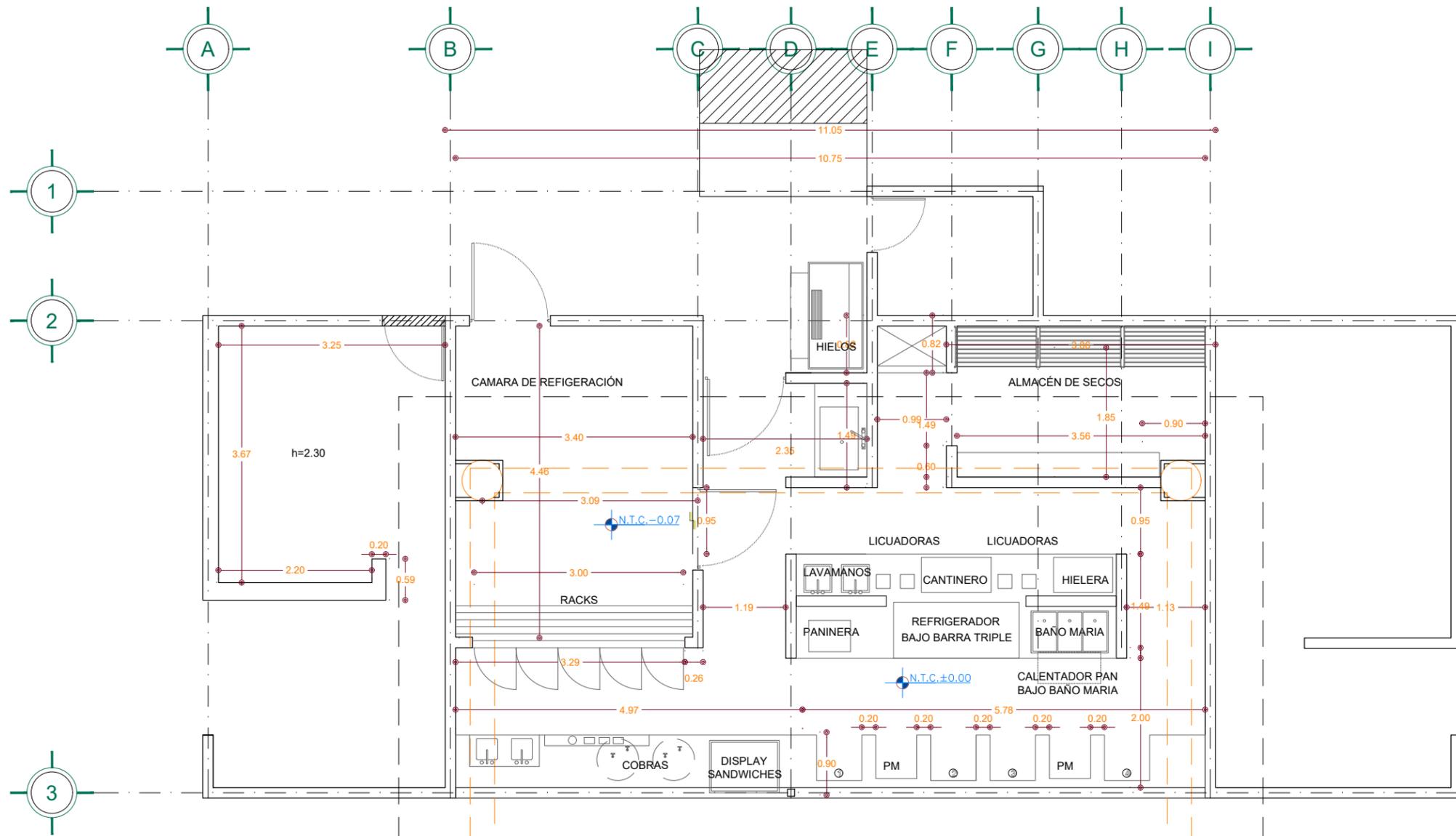
EDIFICIO: BEER & WINE

CLAVE: 6629

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

ACA-02



PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

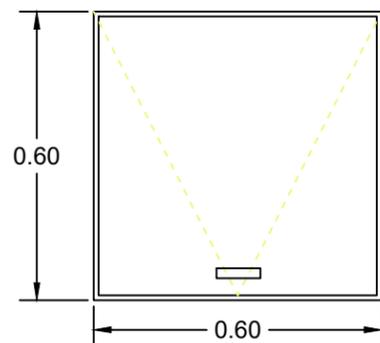
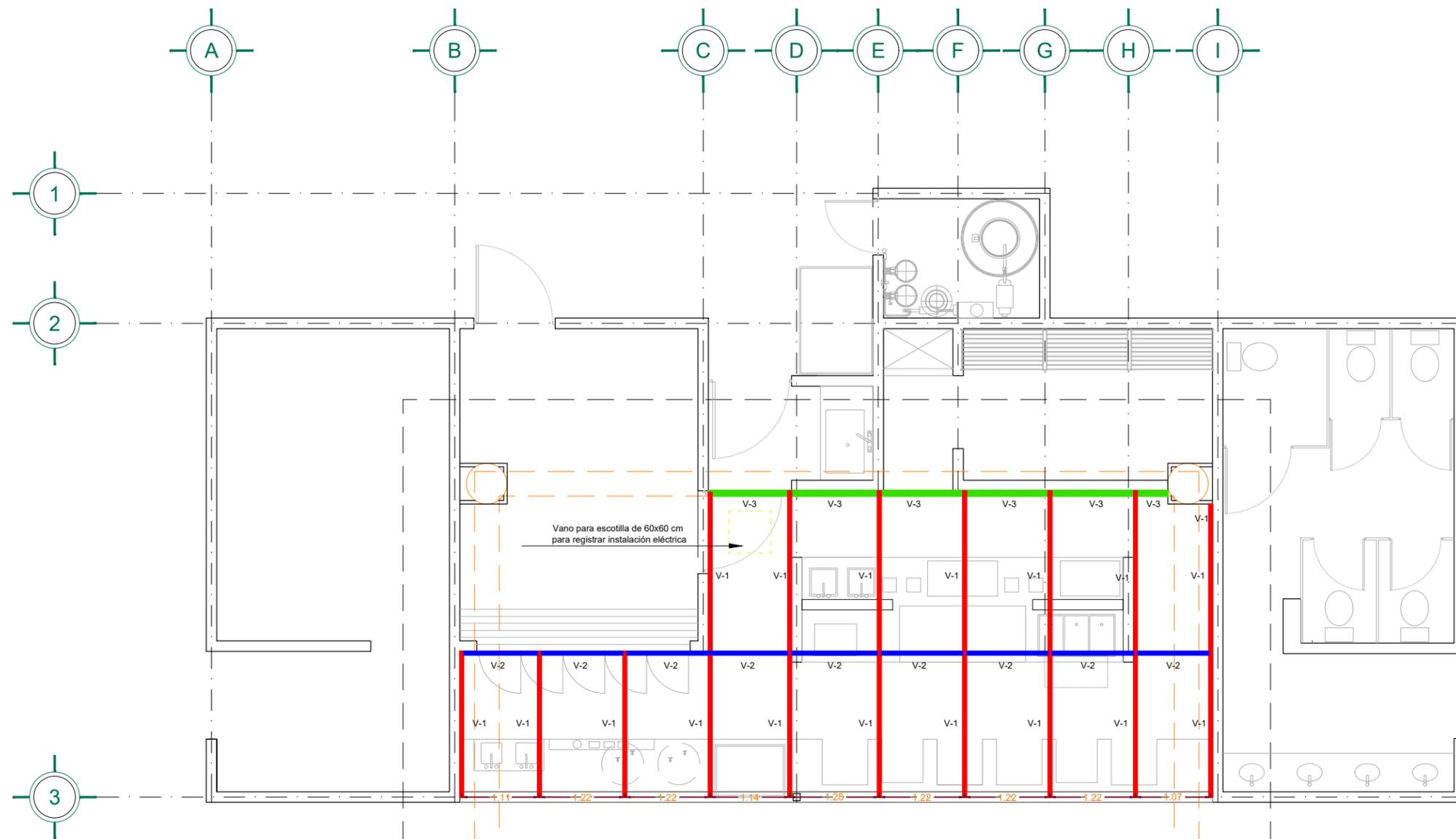
CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**

**CONTENEDOR DE BASURA**

EDIFICIO: BEER & WINE      CLAVE: 6629

ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

CB-01



ESCOTILLA TIPO

SIMBOLOGIA

- V-1 PTR 4"x3"
- V-2 PTR 2"x2"
- V-3 Angulo 3"x3"

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

ESTRUCTURA DE PTR EN PLAFON

EDIFICIO: BEER & WINE

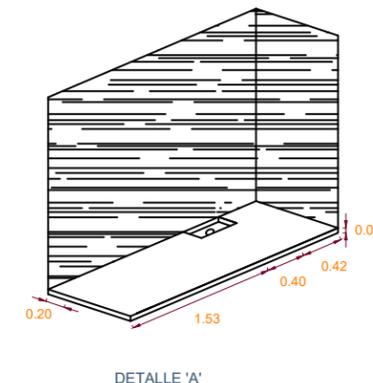
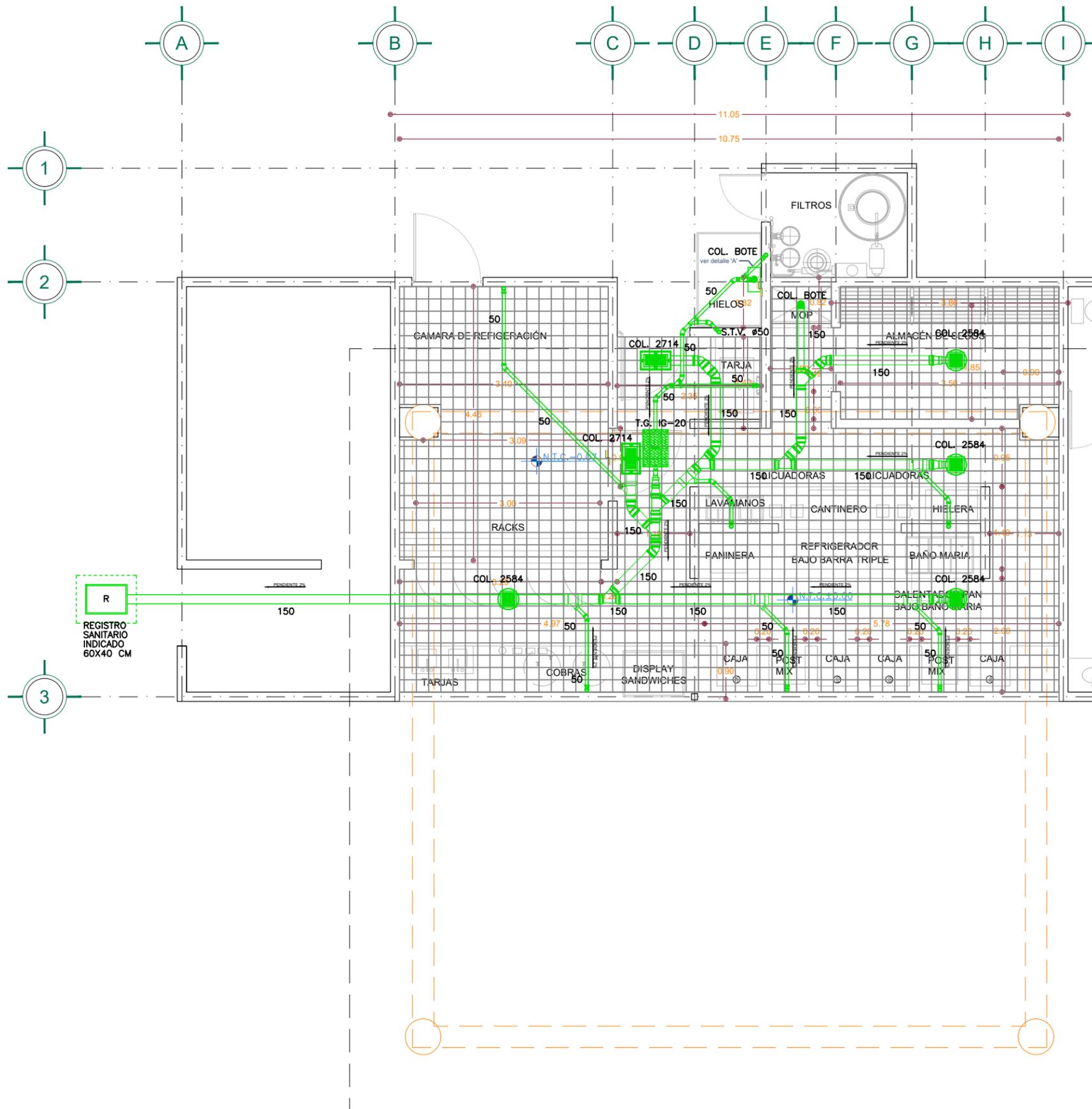
CLAVE: 6629

ESC: 1:75

ACOTACIONES: METROS

HE-01





DETALLE 'A'

### SIMBOLOGÍA

	TUBERÍA SANITARIA Ø INDICADO
	TUBO QUE SUBE
	TUBO QUE BAJA
C.B.-50	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
C.B.-100	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
	REGISTRO EXISTENTE
T.R.	TAPÓN REGISTRO
T.G.	TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX MOD. IG-20
COL. 2714	COLADERA MARCA HELVEX MODELO INDICADO
S.T.V. Ø50	SUBE TUBERÍA DE VENTILACIÓN
	NIVEL DE PISO TERMINADO
	NIVEL DE BASE DE REGISTRO

PROYECTO: Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE: LARIX ARQUITECTOS

## PLANTA DE INSTALACIÓN SANITARIA

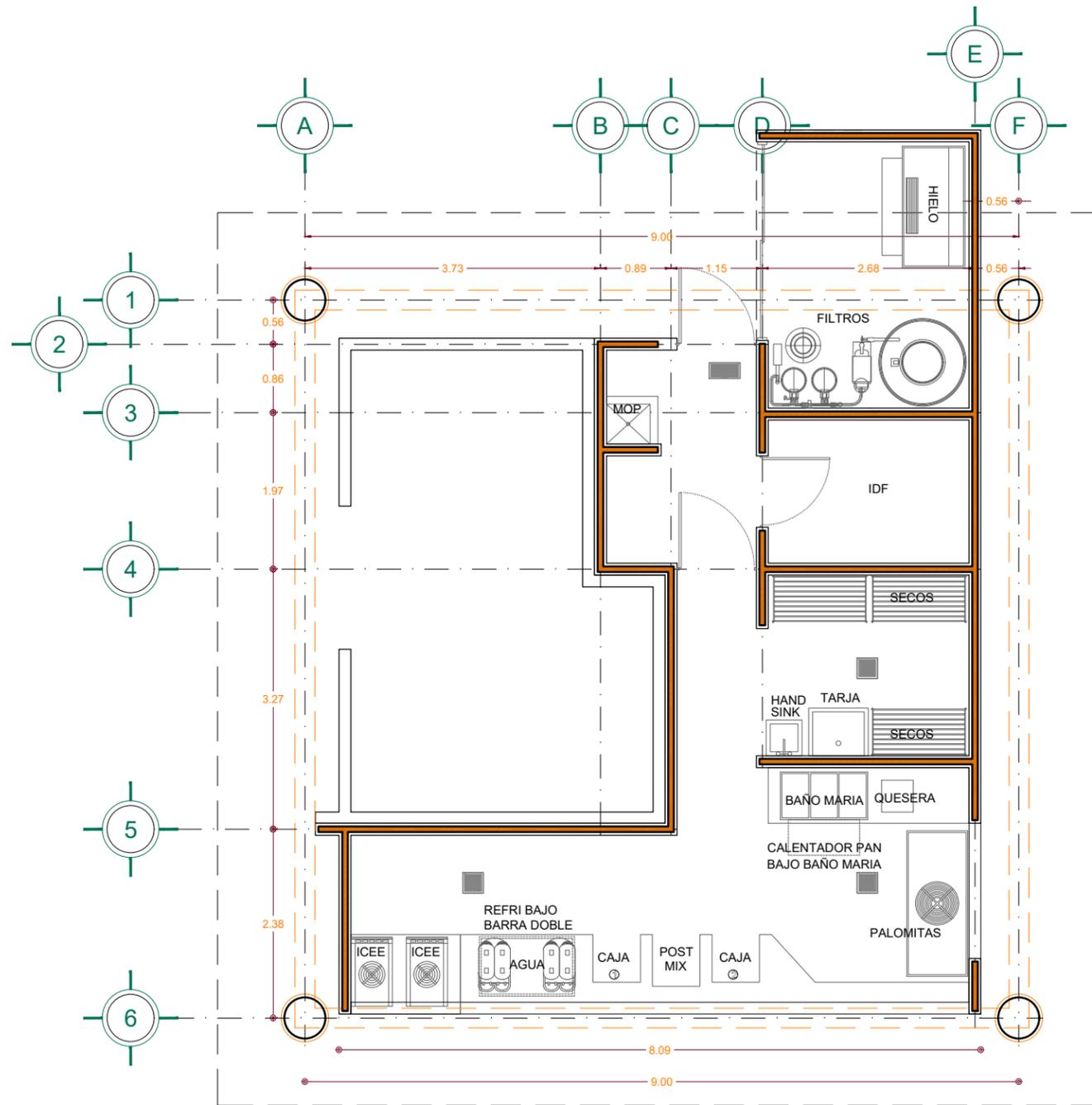
EDIFICIO: BEER & WINE      CLAVE: 6629  
 ESC: 1:75      ACOTACIONES: m

IS-01

07

SHARK  
SNACKS





PROYECTO:  Grupo LUCCE

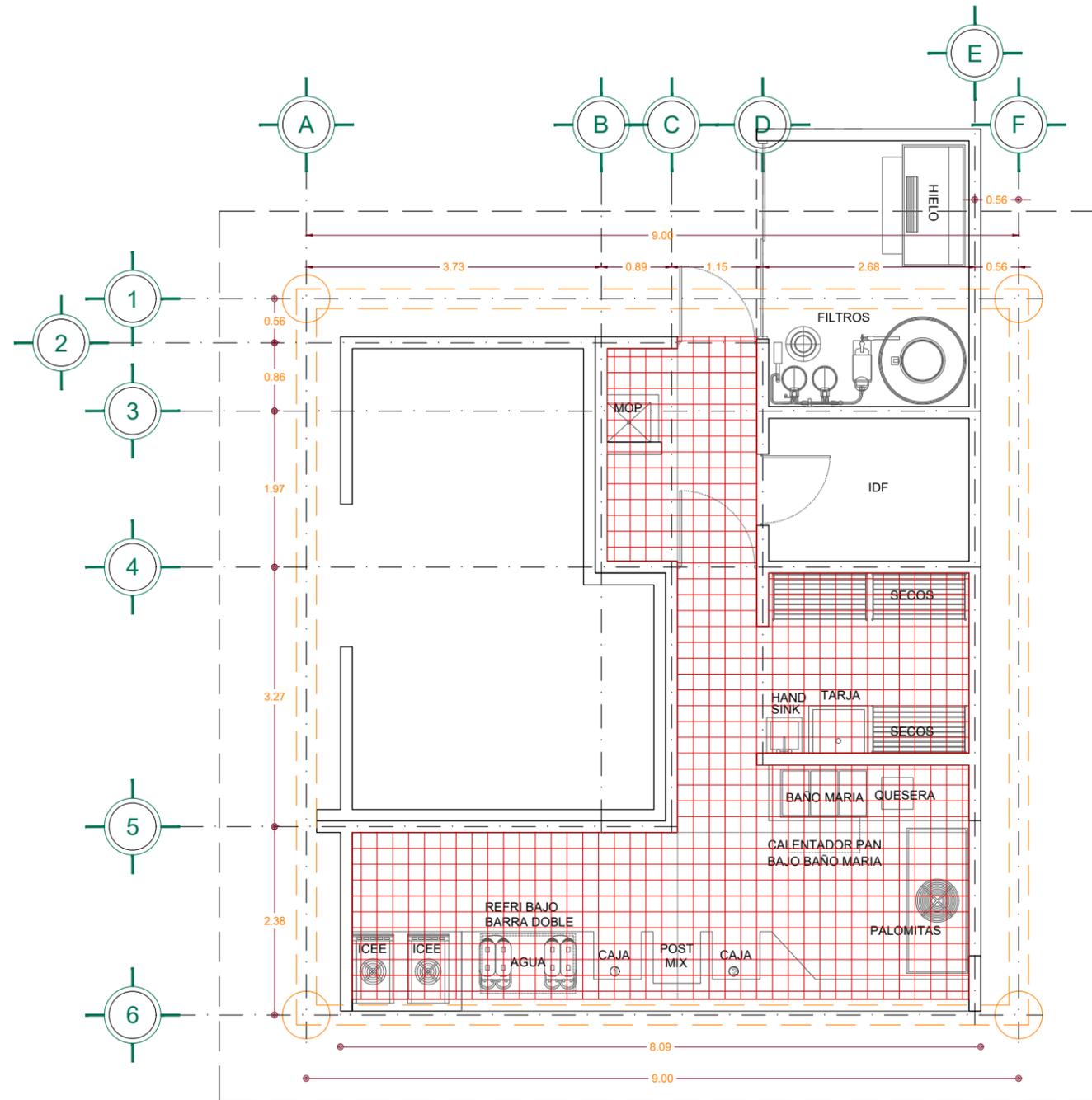
CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

PLANTA ARQUITECTONICA

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: METROS

A-01



PROYECTO:  Grupo LUCCE

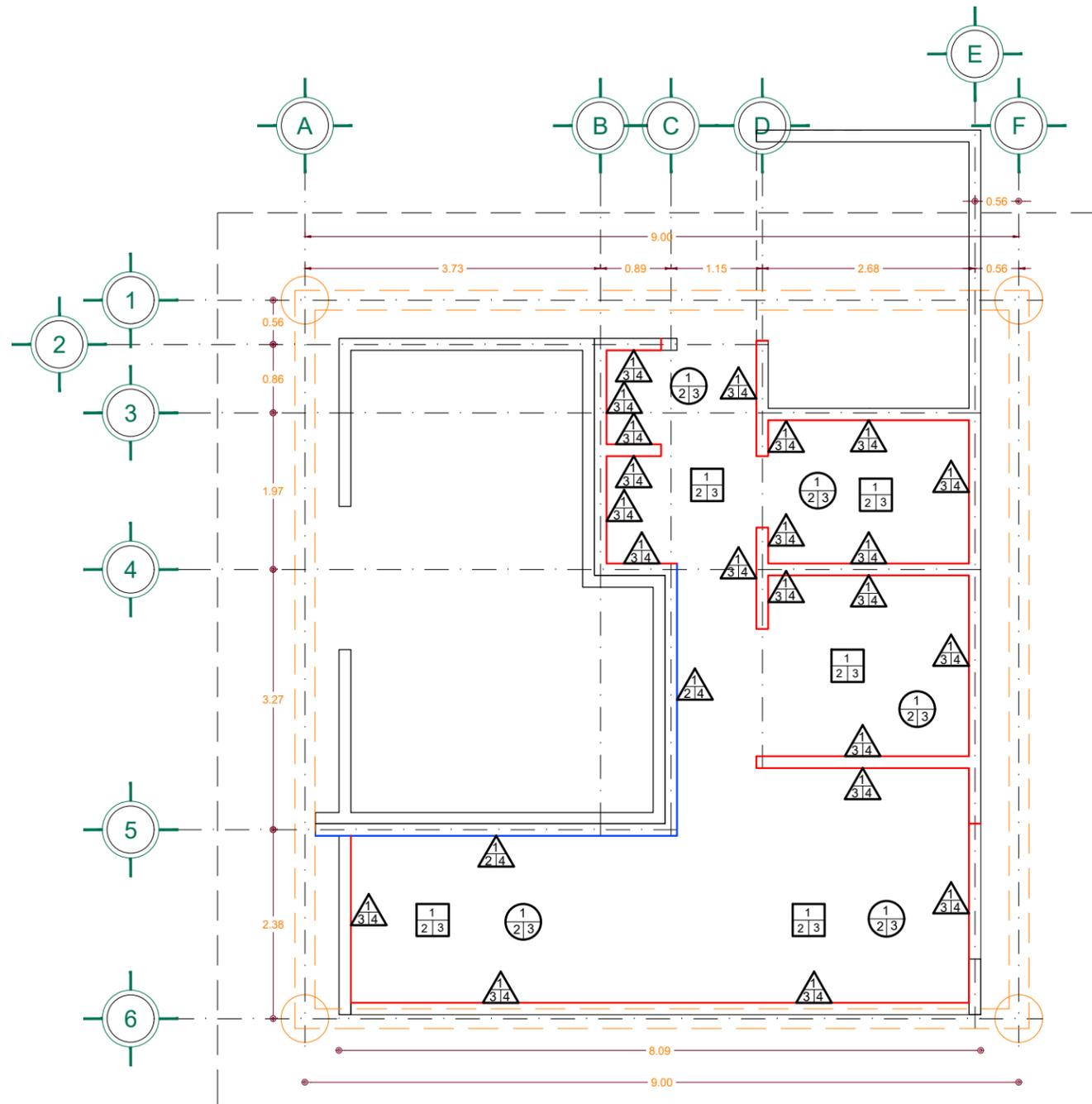
CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

PLANTA DE DESPIECE EN PISOS

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: m

AC-01



## SIMBOLOGÍA

	<p><b>MUROS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Acuarrelle formato 25x50cm, color Naples Ivory y Light Green (intercalado según despiece).</li> <li>3 Azulejo cerámico INTERCERAMIC Astratta formato 20x30cm, color Blanco.</li> <li>4 Boquilla INTERCERAMIC color Ivory.</li> </ol>
	<p><b>PISOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pega azulejo porcelánico gris, capa gruesa con propiedades anti-hundimiento.</li> <li>2 Piso cerámico INTERCERAMIC Kronos 20x20cm color Rojo.</li> <li>3 Boquilla INTERCERAMIC color Ladrillo.</li> <li>4 Concreto pulido con pigmento de color.</li> </ol>
	<p><b>PLAFÓN:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Panel de Yeso marca PANEL REY.</li> <li>2 Compuesto de READY MIX estandar plus, marca PANEL REY.</li> <li>3 Pintura vinílica VINIMEX TOTAL, marca COMEX, color Blanco.</li> </ol>

PROYECTO:  Grupo LUCCE

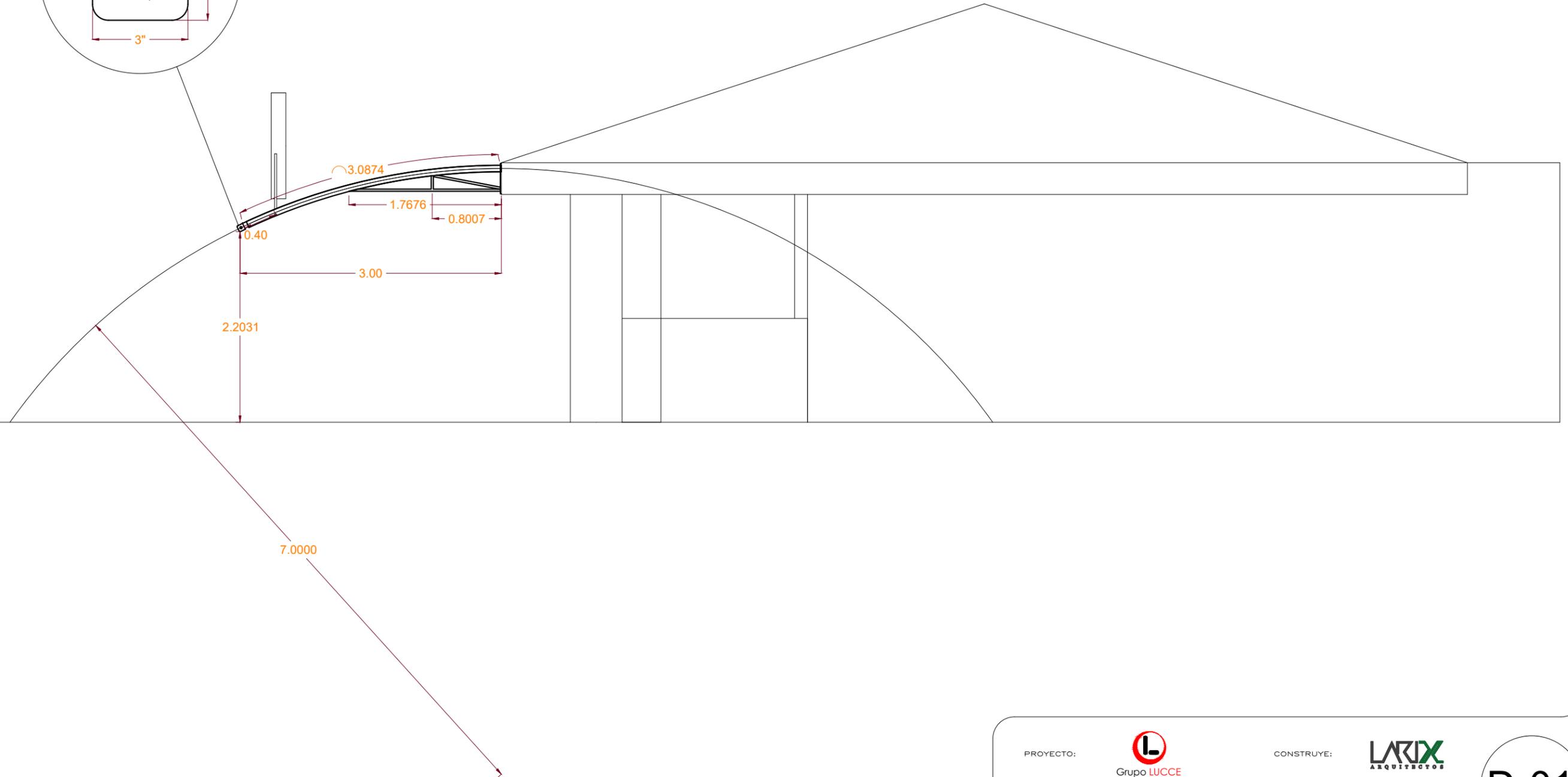
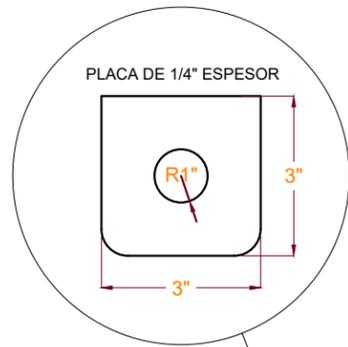
CONSTRUYE: 

### PLANTA DE ACABADOS

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: METROS

ACA-02



PROYECTO:   
Grupo LUCCE

CONSTRUYE:   
LARIX  
ARQUITECTOS

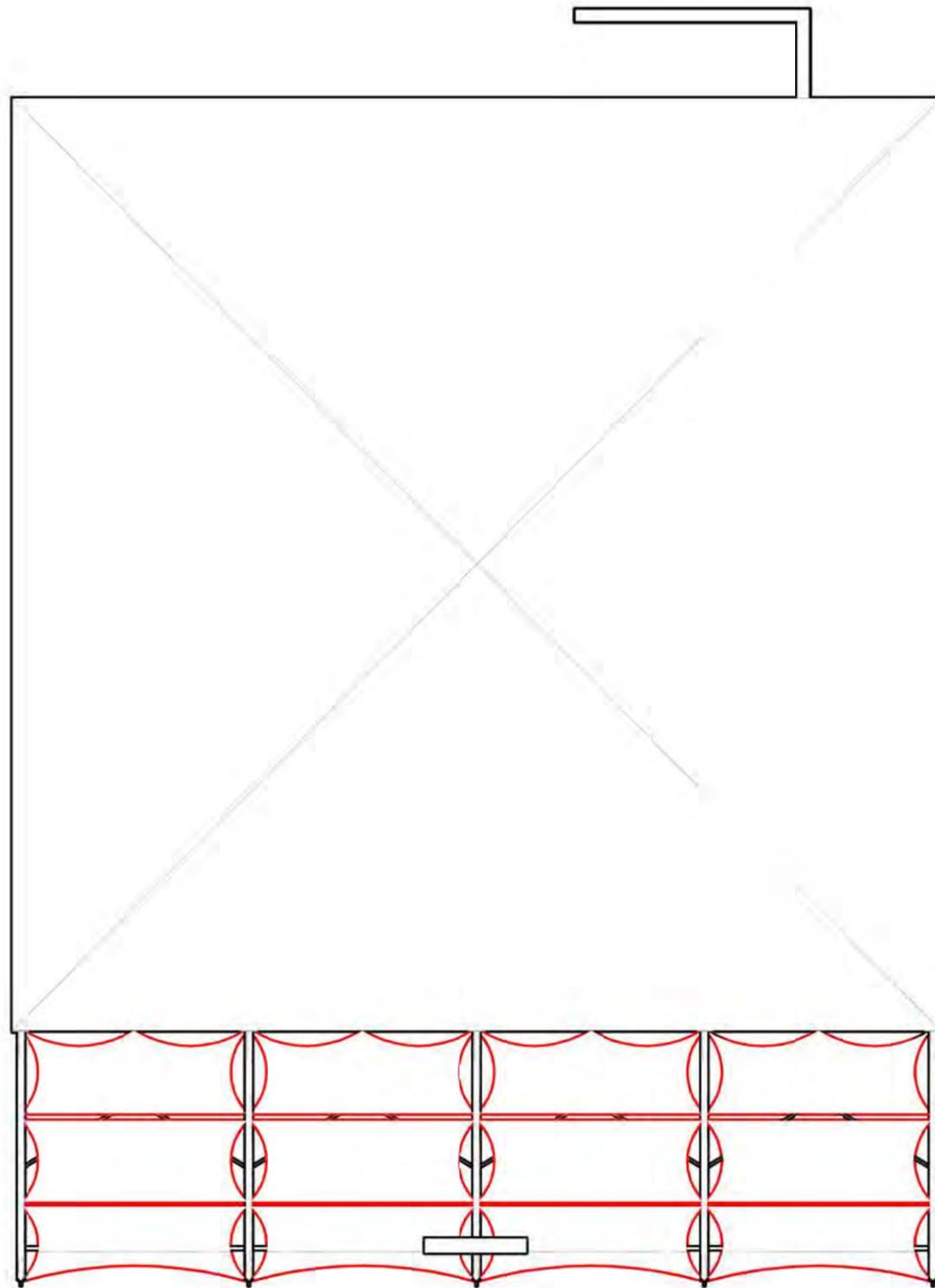
DETALLE DE PARASOMBRA

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGES CLAVE:

ESC: S/E

ACOTACIONES: METROS

D-01



PROYECTO:   
 Grupo LUCCE

CONSTRUYE: 

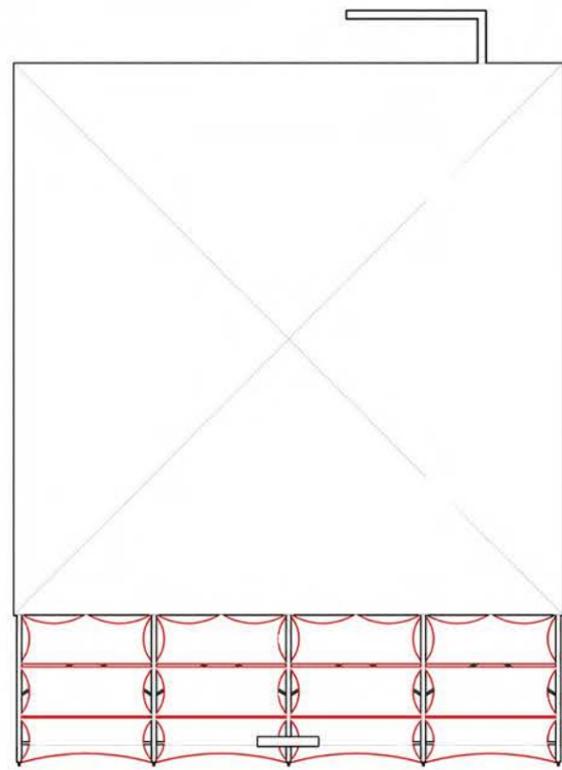
**PLANTA DE CUBIERTA**

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGES CLAVE:

ESC: S/E

ACOTACIONES: METROS

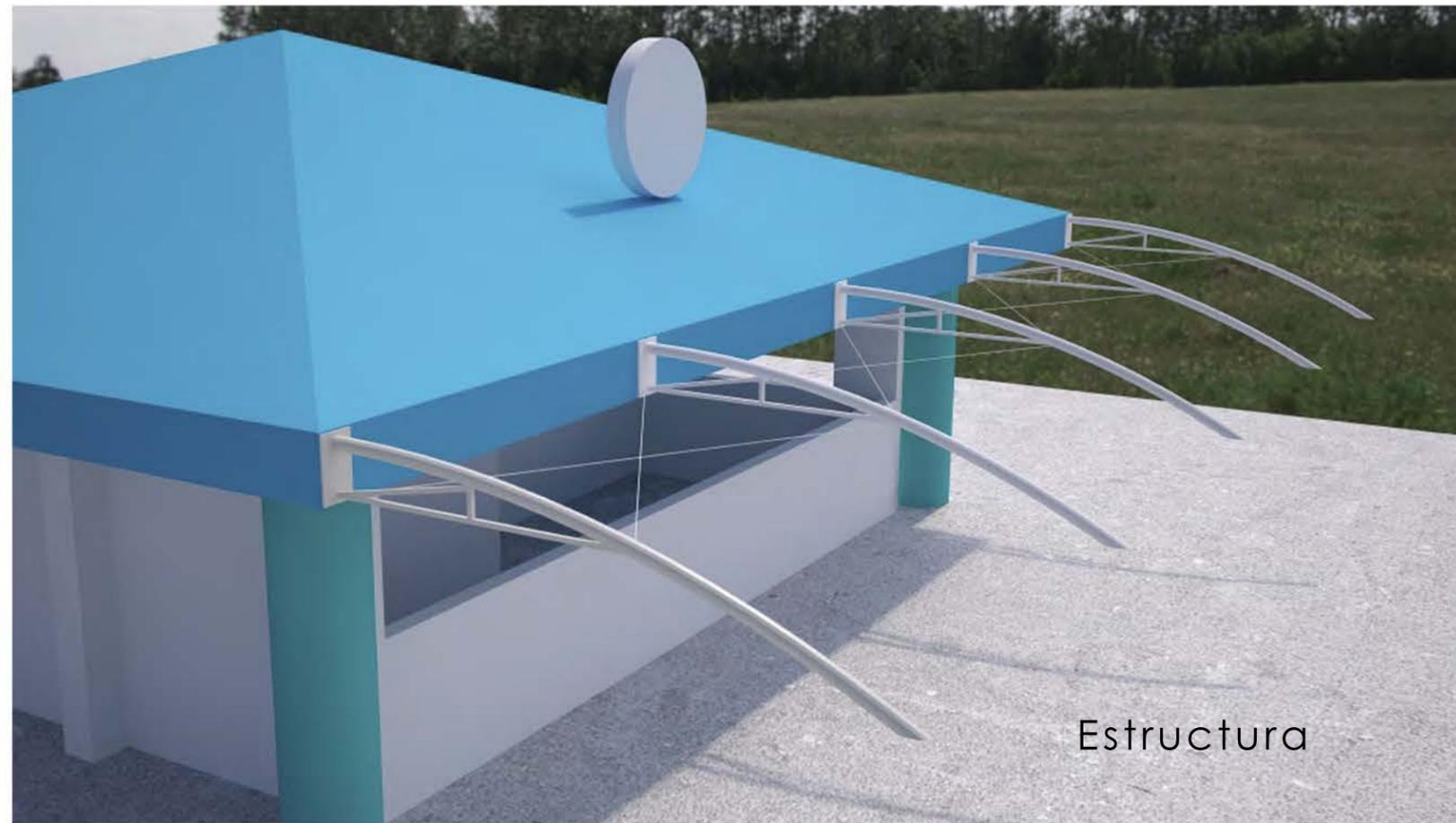
**D-02**



Planta



Perspectiva



Estructura

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**DETALLE DE CUBIERTA MALLA SOMBRA**

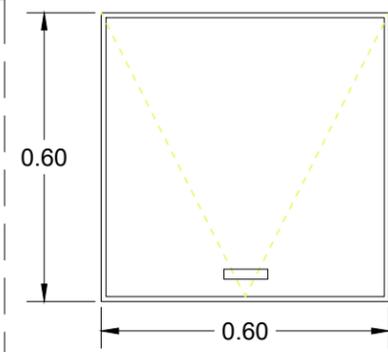
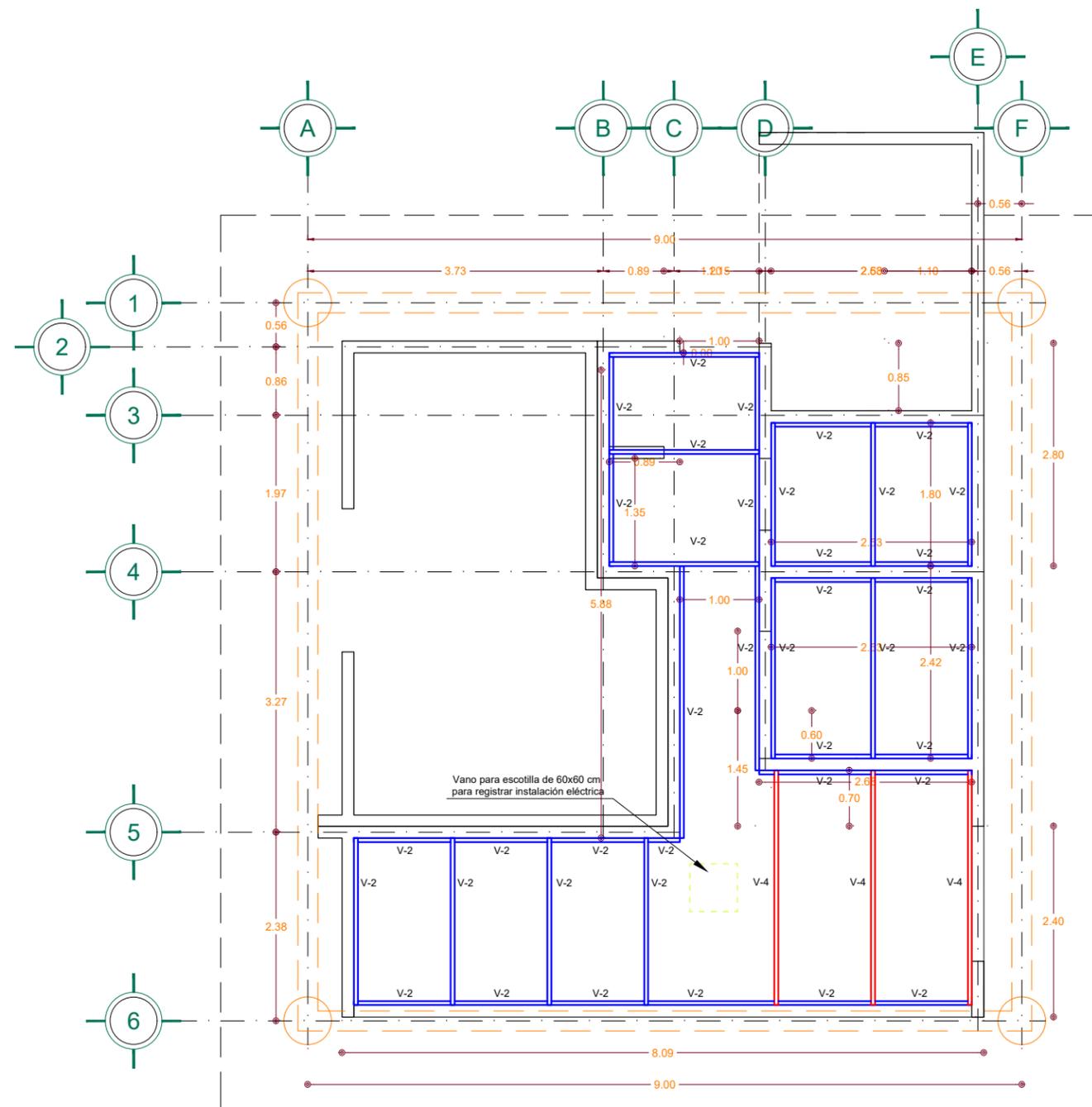
EDIFICIO: SHARK SNACKS

CLAVE:

ESC: S/E

ACOTACIONES: METROS

**D-03**



ESCOTILLA TIPO

SIMBOLOGIA

- V-1 PTR 4"x4"
- V-2 PTR 2"x2"
- V-3 Angulo 3"x3"
- V-4 PTR 3"x2"

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

ESTRUCTURA DE PTR EN PLAFON

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: METROS

HE-01



# CUADRO DE CARGAS

CUADRO DE CARGAS																				CARGA				
Marca: Square D, No. de Catalogo: NQ304AB100(F)																								
"A" DE CARGA NORMAL																								
CIRCUITO	2X28 watts 65 VA	2X37 watts 85 VA	1800 watts 2000 VA	1620 watts 1800 VA	UPS 3000 VA	630watts 700VA	225watts 250VA	900watts 1000VA	180 watts 200VA	1800 watts 1250VA	5760 watts 6,400VA	1080 watts 1200	Total VA	Fase A VA	Fase B VA	Fase C VA	P x A	Tensión	Carga amp. por circuito	Conductor	Cond. tierra	Longitud		
1	9	4											925	925			1X15	127	7.28	12	12	10	ALUMBRADO	
2									3				600	600			1X20	127	4.72	10	12	10	VENTILADORES/DISPLAY	
3					1								3,000		3,000		1X30	127	23.62	10	10	10	UPS 3KVA	
4											1		6,400		3,200	3,200	2x40	220	25.19	8	10	15	POP CORN MACHINE	
8						1	1						950	950			1X20	127	7.48	10	12	15	CALENTADOR DE PAN	
5										1			1,250			1,250	1X20	127	9.84	10	12	15	POST MIX	
7										1			1,250	1,250			1X20	127	9.84	10	12	15	POST MIX	
9										1			1,250		1,250		1X20	127	9.84	10	12	10	SLUSH	
11										1			1,250			1,250	1X20	127	9.84	10	12	10	SLUSH	
13								1	1				1,200	1,200			1X20	127	9.45	10	12	10	REFRIGERADOR	
10			1										2,000		1000	1,000	2X20	220	9.09	10	10	10	ICEE	
14			1										2,000	1,000	1,000		2X20	220	9.09	10	10	10	ICEE	
15												1	1,200		600	600	2X20	220	5.45	10	12	10	BAÑO MARIA	
18												2	2,400	1,200		1,200	2X20	220	10.91	10	12	10	BAÑO MARIA	
19				1									1,800	1,800			1X20	127	14.17	10	12	10	MAQUINA DE HIELOS	
21,22																							ESPACIOS	
23								1					1,000			1,000	1X20	127	7.87	10	12	10	FILTROS	
24																							ESPACIO	
25									2				400	400			1X20	127	3.15	10	12	10	FILTROS	
26									2				400	400			1X20	127	3.15	10	12	10	FILTROS	
27																								
26,28,30																	3X100						INT. PPAL.	
TOTAL	9	4	2	1	1	1	1	2	8	4	1	3	29,275	9,725	10,050	9,500								CARGA TOTAL EN VA: 29,275
																								CORRIENTE NOMINAL (AMP.): 76.83
																								INTERRUPTOR PRINCIPAL: 3P-100A
																								DESBALANCEO: 5%

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## CUADRO DE CARGAS

EDIFICIO: Snacks & Beverages

CLAVE: 7023

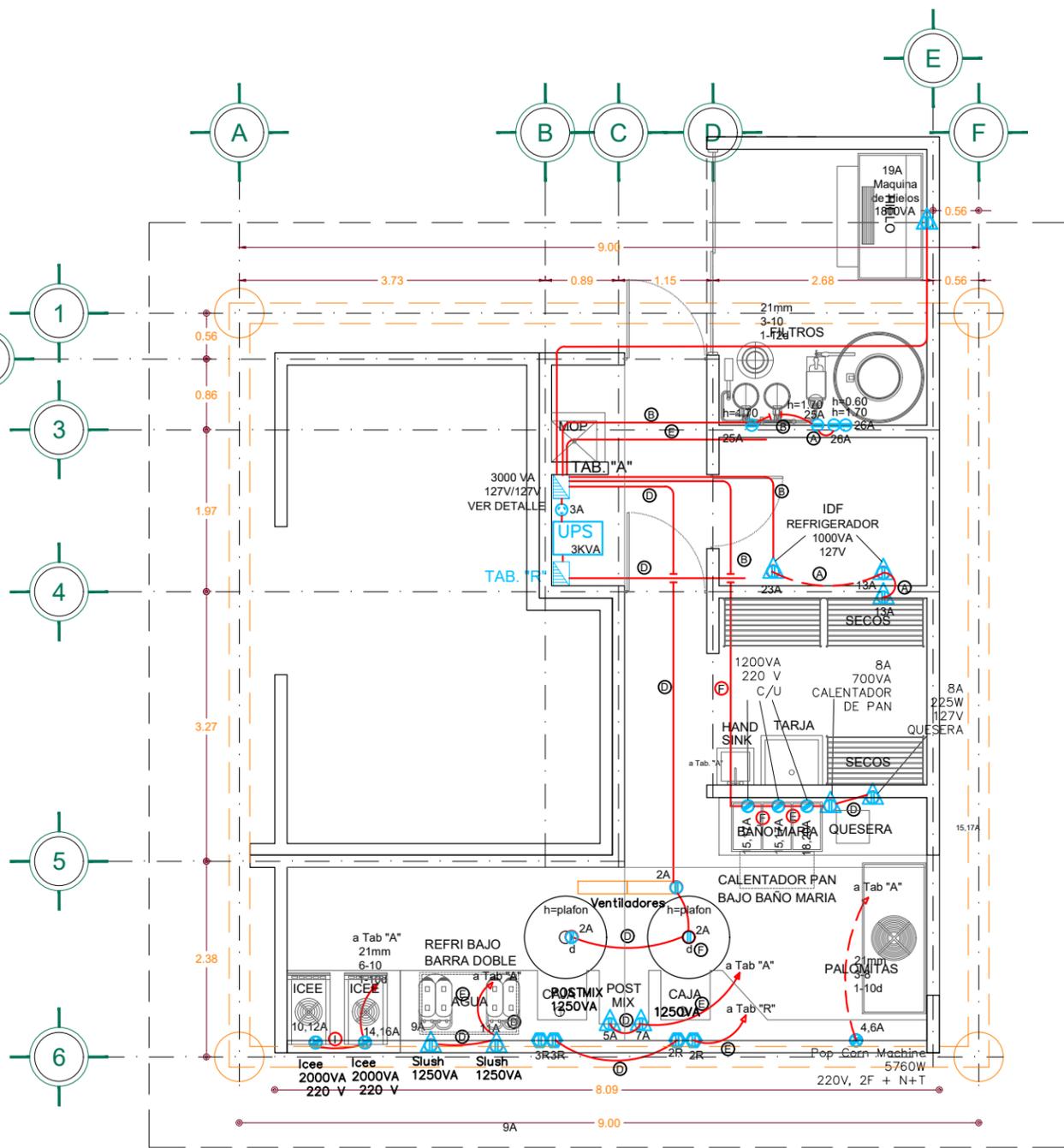
ESC: S/E

ACOTACIONES: METROS

IE-03

### SIMBOLOGIA

-  LUMINARIA DE SOBREPONER EXTERIOR CONSTRULITA LED 40W, 127V OU4090 FBCB Ø16.8 cm.
-  LUMINARIO DE SOBREPONER A PRUEBA DE INTEMPERIE 38W LED IN4039BBNA CONSTRULITA 102X8.8cm.
-  LUMINARIO DE EMPOTRAR LINEAL LED 2X15W, 127V CONSTRULITA OF1006BBNA 30X122cm.
-  RIEL ELECTRIFICADO DE 3 VIAS, AC5002 CON HASTA 4 LUMINARIAS TIPO REFLECTOR CYLINDER PRO DE 37W, 127V. CADA UNA MARCA CONSTRULITA.
-  TUBERIA FLEXIBLE RESISTENTE A LOS LIQUIDOS
-  CAJA REGISTRO TIPO CONDULET RECTANGULAR SERIE FS, CON TAPA Y EMPAQUE, CATÁLOGO INDICADO.
-  APAGADOR SENCILLO
-  CONTACTO DÚPLEX POLARIZADO, 20A, 127V
-  CONTACTO BIFÁSICO CON SEGURO DE MEDIA VUELTA, 20A, 220V, 3 POLOS, 2F+T
-  CONTACTO DÚPLEX, CON PROTECCIÓN DE FALLA A TIERRA GFCI, 20, 127V
-  CONTACTO DÚPLEX, CON TIERRA AISLADA IG, 20, 127V
-  CONTACTO MEDIA VUELTA 20A 4 POLOS 220-127V 2F+N+T
-  CONTACTO DE MEDIA VUELTA, 30A, 127 V. 1F+N+T 3POLOS
-  TUBERÍA CONDUIT DE P.V.C. CÉDULA 40 POR PISO
-  TUBERIA CONDUIT DE P.G.G. POR MURO, LOSA O APARENTE
-  INTERRUPTOR DE SEGURIDAD CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN PLANO
-  TABLERO DE DISTRIBUCIÓN, CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN CUADRO DE CARGAS
-  INDICA CONEXIÓN A TIERRA FÍSICA
-  REGISTRO ELECTRICO DE 60X40 CM PARA ACOMETIDA
-  SALIDA PARA MOTOR CAPACIDAD INDICADA
-  ACOMETIDA ELÉCTRICA
-  BAJA TUBERIA ELECTRICA, INDICA NO. DE CONDUCTORES, CALIBRE Y DIAMETRO DE TUBERIA.
-  VENTILADOR A 127 V.
-  TAPA TIPO INTEMPERIE



- NOTAS:**
- LA UBICACION DE SALIDAS Y TRAYECTORIAS DE TUBERIAS SON INDICATIVAS Y PODRAN SER AJUSTADAS EN OBRA.
  - LA ALTURA DE MONTAJE DE LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERA A 1.50m S.N.P.T. AL CENTRO DEL EQUIPO. LA ALTURA DE MONTAJE DE LOS CONTACTOS EN MURO SERA A 0.40m. S.N.P.T. A MENOS QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO.
  - SEJEL INSTALADOR DEBERA SEGUIR FIELMENTE EL CODIGO DE COLORES PARA CONDUCTORES QUE FIJA LA NORMA NOM-001-SEDE-2012, COMO SIGUE:  

FASE A	COLOR NEGRO
FASE B	COLOR ROJO
FASE C	COLOR AZUL
NEUTRO	COLOR BLANCO
TIERRA	COLOR VERDE O DESNUDO
  - TODOS LOS CONDUCTORES DEBERAN TENER AISLAMIENTO TIPO ANTILLAMA, THW 75°C COMO MINIMO, CLASE 600 VOLTS, MARCA CONDUMEX
  - INSTALAR TUBERIAS FLEXIBLES RESISTENTES A LOS LIQUIDOS (LIQUIDTIGHT) EN JUNTAS CONSTRUCTIVAS. NO DEBERA INSTALARSE LONGITUDES MAYORES A 1.50m.
  - TODOS LOS CIRCUITOS ESTARAN RESPALDADOS EN EMERGENCIA.
  - LA INSTALACION ELECTRICA CUMPLE CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS (NOM) Y A FALTA DE ESTAS CON LAS NORMAS MEXICANAS (NMX). ADEMÁS TODOS LOS MATERIALES A UTILIZAR DEBEN CONTAR CON UN CERTIFICADO EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACION DE PRODUCTOS, ACREDITADO Y APROBADO. (VER SECCION 110.2 DE LA NOM-001-SEDE-2012).
  - TODAS LAS CAJAS DE CONEXIONES DE LOS RECEPTACULOS DONDE NO SE INDIQUEN DIMENSIONES, ESTAS DEBEN SER DE 100x100x40mm.
  - LOS PROVEEDORES DE EQUIPO Y MATERIALES DEBEN PROPORCIONAR LA CERTIFICACION DE LOS MISMOS.
  - EL TUBO CONDUIT DEBE FIJARSE FIRMEMENTE COMO MINIMO A CADA 3m. Y ADEMÁS, ESTE DEBE FIJARSE A CADA 0.90m DE CADA SALIDA. CAJA DE CONEXIONES, GABINETES, CAJA DE DISPOSITIVOS Y CAJA DE PASO.
  - TODO EQUIPO ELECTRICO SE RECOMIENDA PINTARLO Y NUMERARLO, USANDO PLACAS Y/O ETIQUETAS O ALGUN OTRO MEDIO QUE PERMITA DISTINGUIRLO FACILMENTE, ASI COMO SU SERVICIO Y EL CIRCUITO AL QUE PERTENECE.
  - LAS MARCAS DE REFERENCIA PODRAN SUSTITUIRSE POR LAS EQUIVALENTES EN CALIDAD Y CARACTERISTICAS.
  - LOS TRABAJOS DE COLOCACION DE EQUIPO ELECTRICO DEBE CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA SECCION 110.12 DE LA NOM-001-SEDE-2012.
  - DE LA SECCION 110-14 a) DE LA NOM-001-SEDE-2012.-TERMINALES. DEBE ASEGURARSE QUE LA CONEXION DE LOS CONDUCTORES A LAS TERMINALES SE REALICE DE FORMA SEGURA, SIN DETERIORAR LOS CONDUCTORES Y DEBE REALIZARSE POR MEDIO DE CONECTADORES DE PRESION (INCLUYENDO TORNILLOS DE FIJACION), CONECTADORES SOLDABLES O EMPALMES A TERMINALES FLEXIBLES. SE PERMITE LA CONEXION POR MEDIO DE TORNILLOS O PERNOS Y TUERCAS DE SUJECION DE CABLES Y TUERCAS PARA CONDUCTORES CON DESIGNACION 5.26mm<sup>2</sup> (10 AWG) O MENORES.
  - DE LA SECCION 370.40 b) DE LA NOM-001-SEDE-2012.- LAS CAJAS DE LAMINA DE ACERO DEBEN ESTAR FABRICADAS DE LAMINA DE UN ESPESOR MINIMO DE 1.6mm.
  - DE LA SECCION 370.40 d) DE LA NOM-001-SEDE-2012.- EN TODAS LAS CAJAS METALICAS DEBE ESTAR PREVISTA LA CONEXION DE UN CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA DE EQUIPO. SE PERMITE QUE ESA CONEXION SE HAGA EN UN ORIFICIO ROSCADO O EQUIVALENTE (NO SE PERMITE POR NINGUN MOTIVO PLAS).
  - TODAS LAS BAJADAS A CAJA DENTRO DE PANEL, SE REALIZARA CON 1T-16mm, 2-10,1-12d.

**CEDULA DE CABLEADO - CONTACTOS**

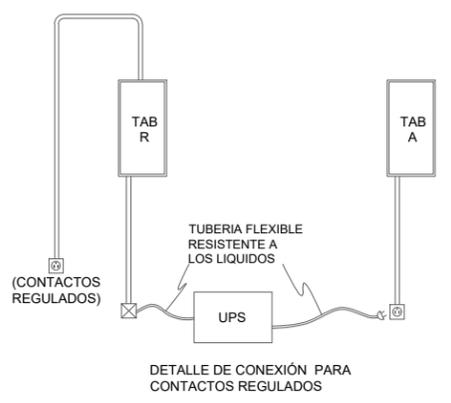
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
16mm	21mm	21mm	16mm	21mm	21mm	21mm	21mm	16mm	21mm	21mm
2-10	4-10	6-10	2-10	4-10	6-10	4-10	4-10	2-10	3-10	4-10
1-12d	1-12d	1-12d	1-12v	1-12v	1-12v	1-12v	1-12v	1-10d	1-10d	1-10v

**DESIGNACION EQUIVALENCIA ENTRE CONDUCTORES**

CALIBRE COMERCIAL	SECCION TRANSVERSAL NOM, EN mm <sup>2</sup>
12 AWG	3.31
10 AWG	5.26
8 AWG	8.37
6 AWG	13.30
4 AWG	21.20
2 AWG	33.60
1/0 AWG	53.50
2/0 AWG	67.40
3/0 AWG	85.00
4/0 AWG	107.00
250 KCM	127.00
300 KCM	152.00
350 KCM	177.00
400 KCM	203.00

**TABLA DE EQUIVALENCIAS DE DIAMETRO DE TUBERIA**

DIAMETRO COMERCIAL	13mm(1/2")	19mm(3/4")	25mm(1")	32mm(1 1/4")	38mm(1 1/2")	51mm(2")
NOM-001-SEDE-2012	16mm(1/2")	21mm(3/4")	27mm(1")	35mm(1 1/4")	41mm(1 1/2")	53mm(2")



PROYECTO:  Grupo LUCCE

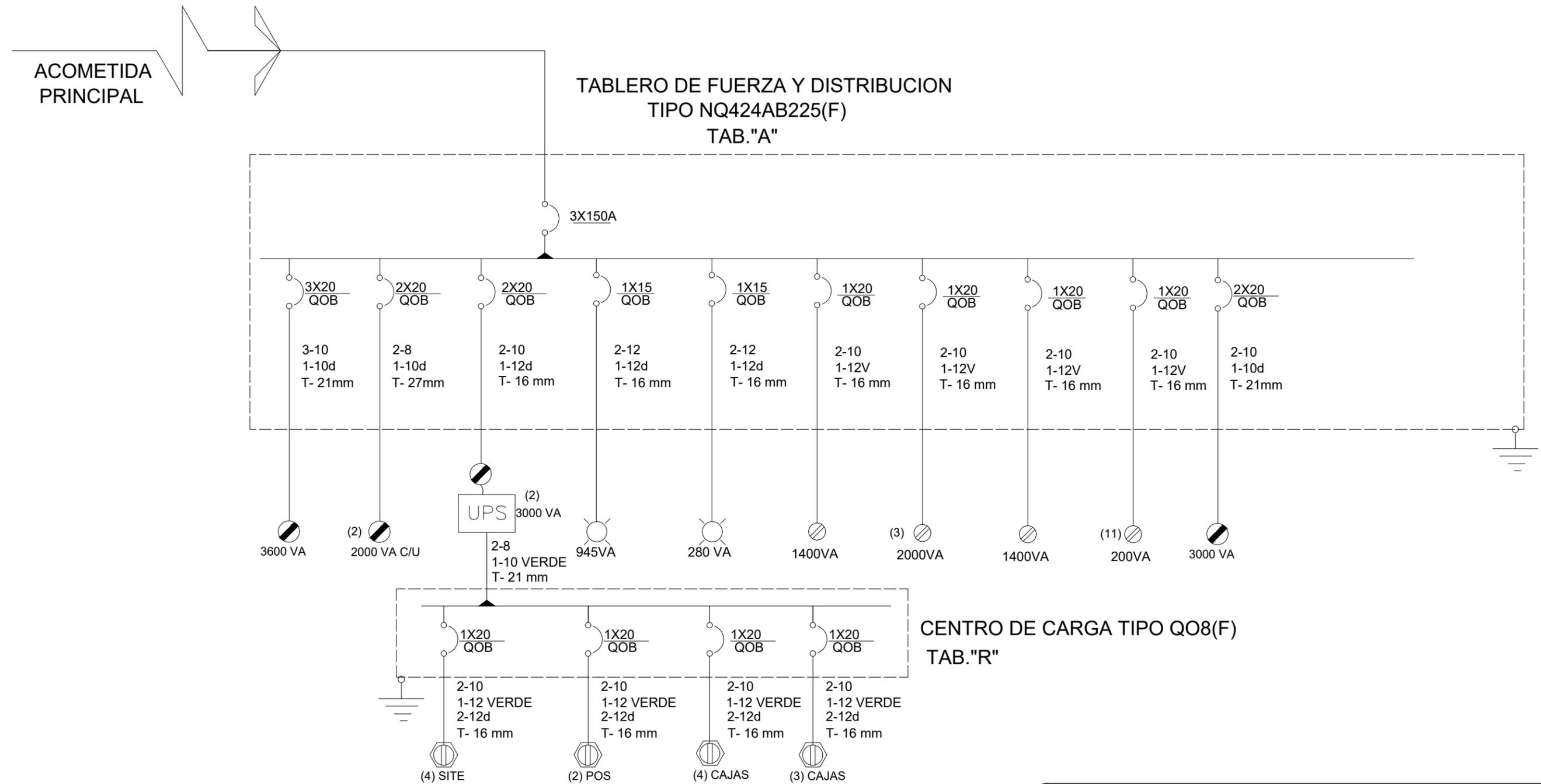
CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## INSTALACION ELECTRICA CONTACTOS

EDIFICIO: Snacks & Beverages      CLAVE: 7023

ESC: 1:75      ACOTACIONES: METROS

IE-02



PROYECTO:  **Grupo LUCCE**

CONSTRUYE:  **LARIX ARQUITECTOS**

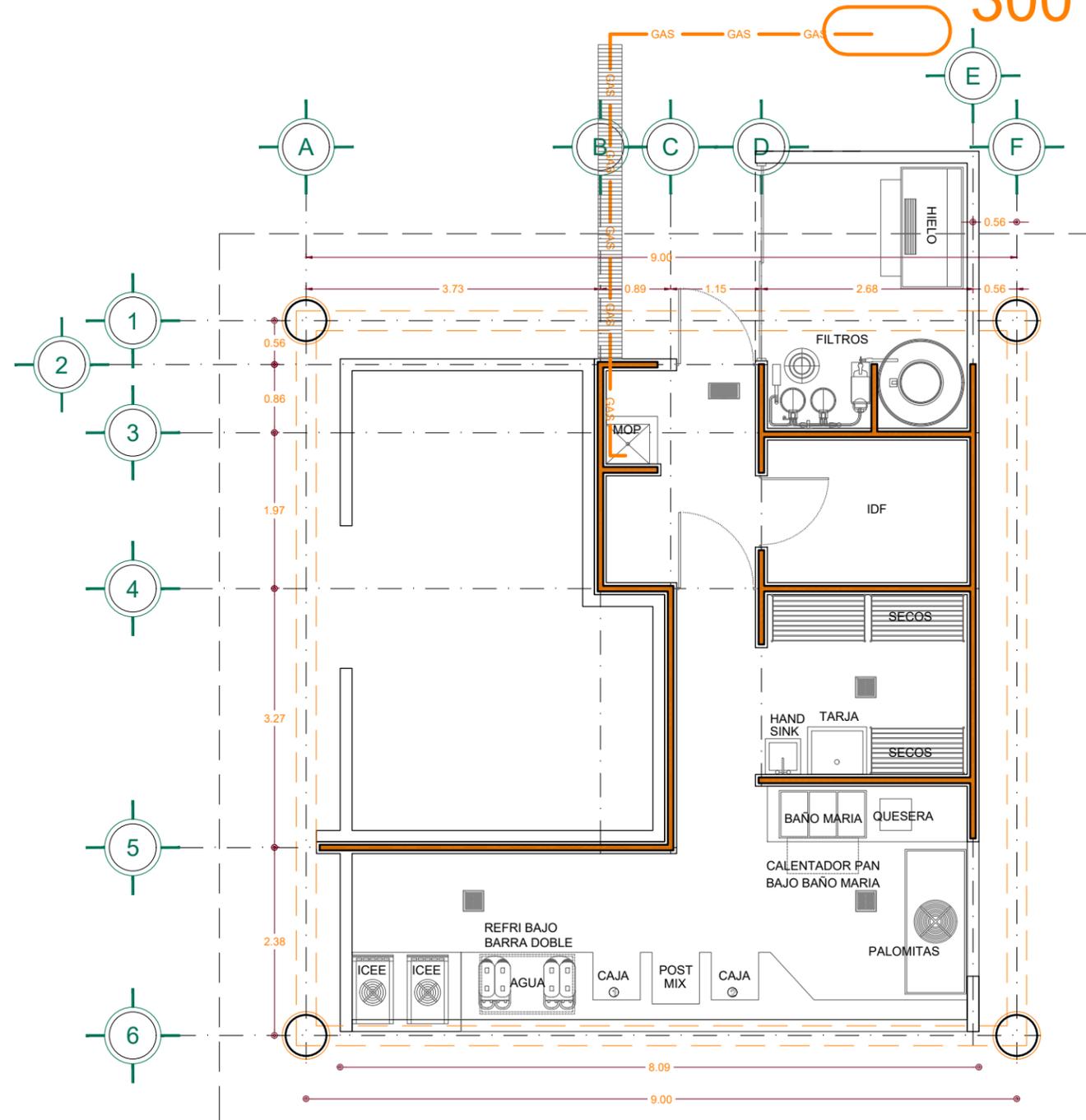
**DIAGRAMA UNIFILAR**

EDIFICIO: Snacks & Beverages      CLAVE: 7023

ESC: S/E      ACOTACIONES: METROS

**IE-04**

# Tanque 300 Lt

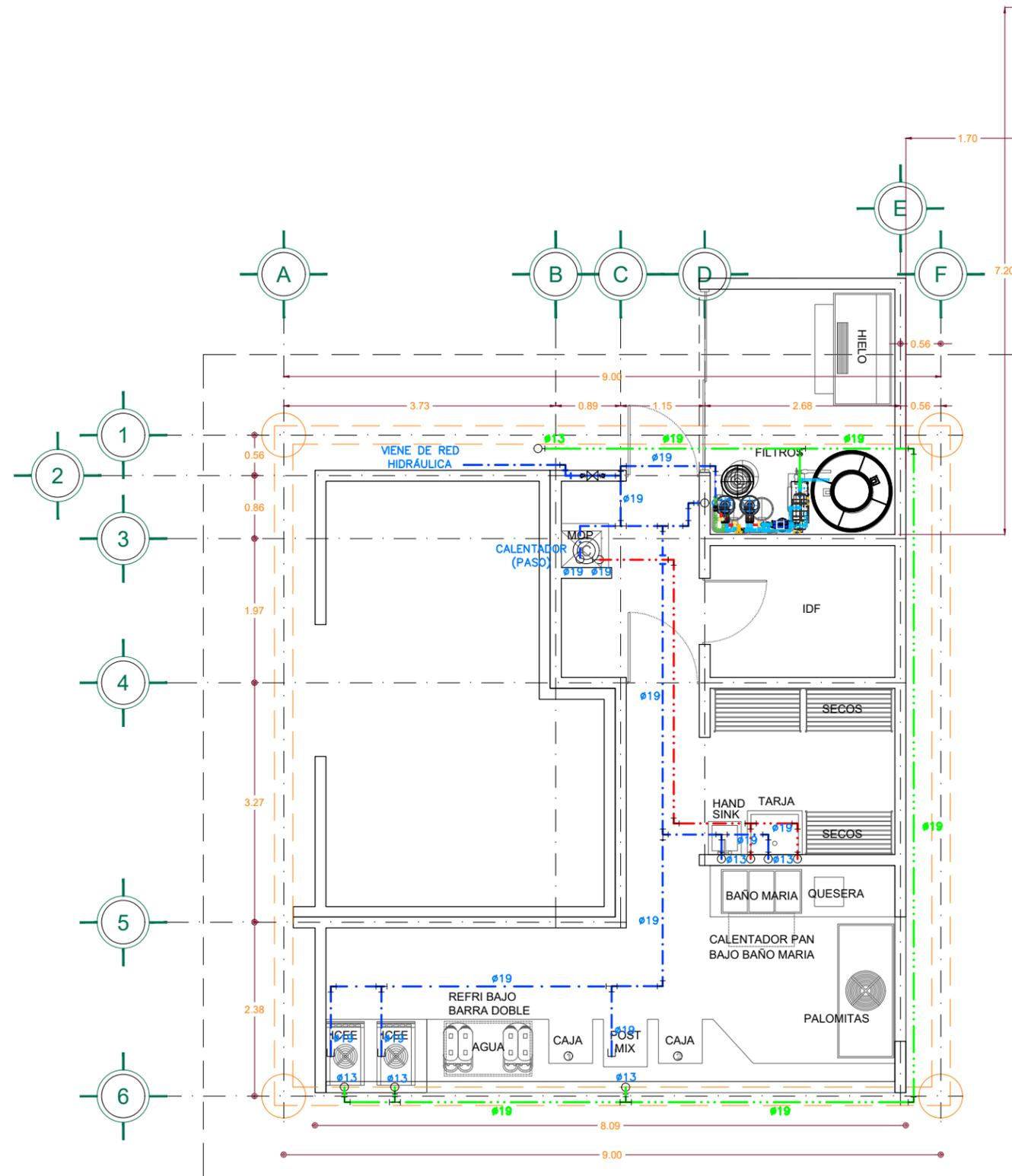


PROYECTO:  Grupo LUCCE  
 CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## INSTALACIÓN DE GAS

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE    CLAVE: E 7023  
 ESC: 1:75    ACOTACIONES: METROS

IG-01



SIMBOLOGIA	
$\phi$	DIÁMETRO DE TUBERÍA
$\circ$	AGUA FRIA
$\bullet$	AGUA CALIENTE
	TUBERIA AGUA FRIA
	TUBERIA AGUA CALIENTE
B.A.C	BAJA AGUA CALIENTE
B.A.F	BAJA AGUA FRIA
	CODO A 90°
	CODO A 45°
	"TE"
	"TE HACIA ARRIBA"
	CODO DE 90° HACIA ABAJO
	CODO DE 90° HACIA ARRIBA
	VALVULA DE COMPUERTA
	VALVULA CHECK
	CALENTADOR DE PASO MARCA HELVEX DE 6 LIT O SIMILAR.
	TORNILLOS DE UNION
	CUADRO HIDRÁULICO

PROYECTO: **Grupo LUCCE**
 CONSTRUYE: **LARIX** ARQUITECTOS

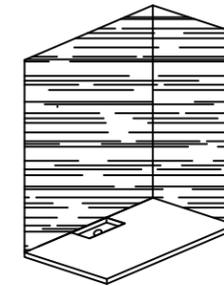
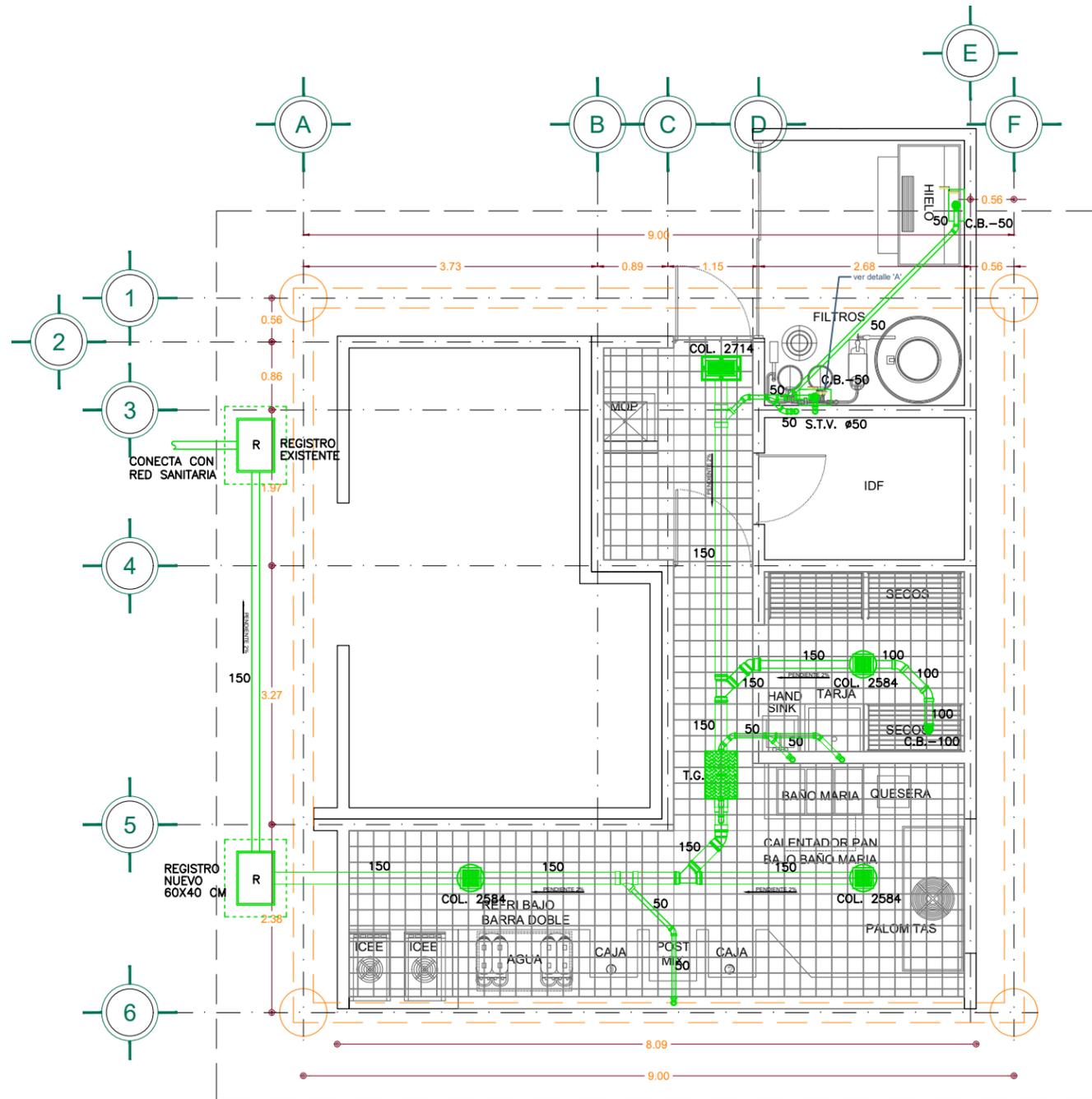
**PLANTA DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA**
IH-01

---

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE
 CLAVE: 8023

---

ESC: 1:75
 ACOTACIONES: METROS



DETALLE 'A'

### SIMBOLOGÍA

	TUBERÍA SANITARIA Ø INDICADO
	TUBO QUE SUBE
	TUBO QUE BAJA
C.B.-50	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
C.B.-100	COLADERA DE BOTE Ø INDICADO
	REGISTRO EXISTENTE
T.R.	TAPÓN REGISTRO
T.G.	TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX MOD. IG-20
COL. 2714	COLADERA MARCA HELVEX MODELO INDICADO
S.T.V. Ø50	SUBE TUBERÍA DE VENTILACIÓN
	NIVEL DE PISO TERMINADO
	NIVEL DE BASE DE REGISTRO

PROYECTO: Grupo LUCCE

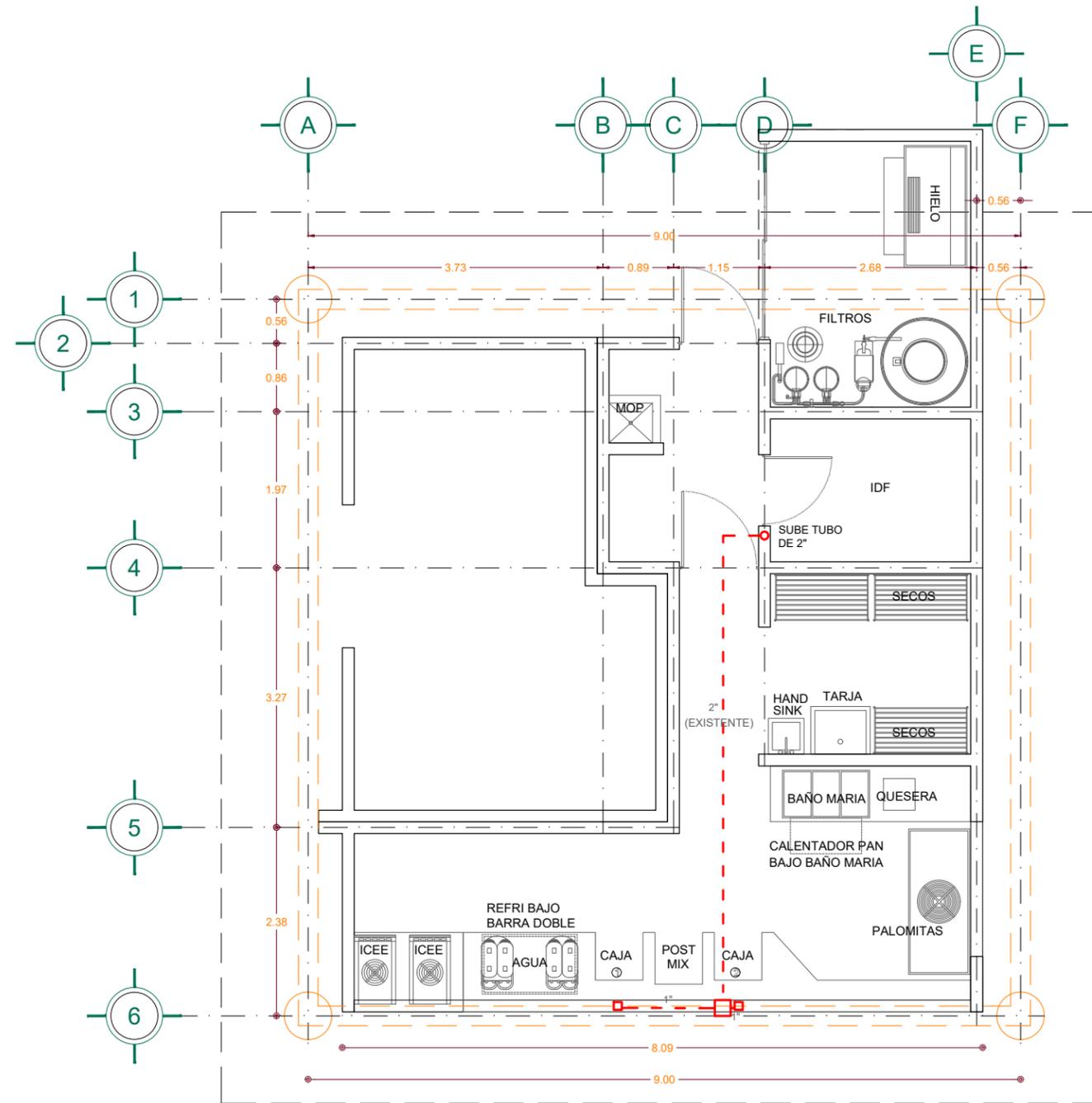
CONSTRUYE:

## PLANTA DE INSTALACIÓN SANITARIA

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGES CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: m

IS-01



### SIMBOLOGIA

- CANALIZACIÓN PVC PESADO POR MURO O PLAFON
- - - CANALIZACIÓN PVC PESADO POR PISO
- CAJA DE REGISTRO 10X10 CON ENTRADA DE 1" GALVANIZADA
- HIMEL 20 x 20 EMPOTRADO A MURO
- TABLERO DE SISTEMAS
- TABLERO DE PROTECTORES 60X60

PROYECTO:  Grupo LUCCE

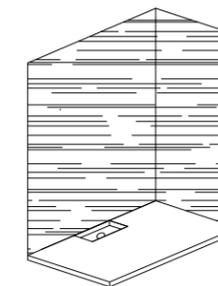
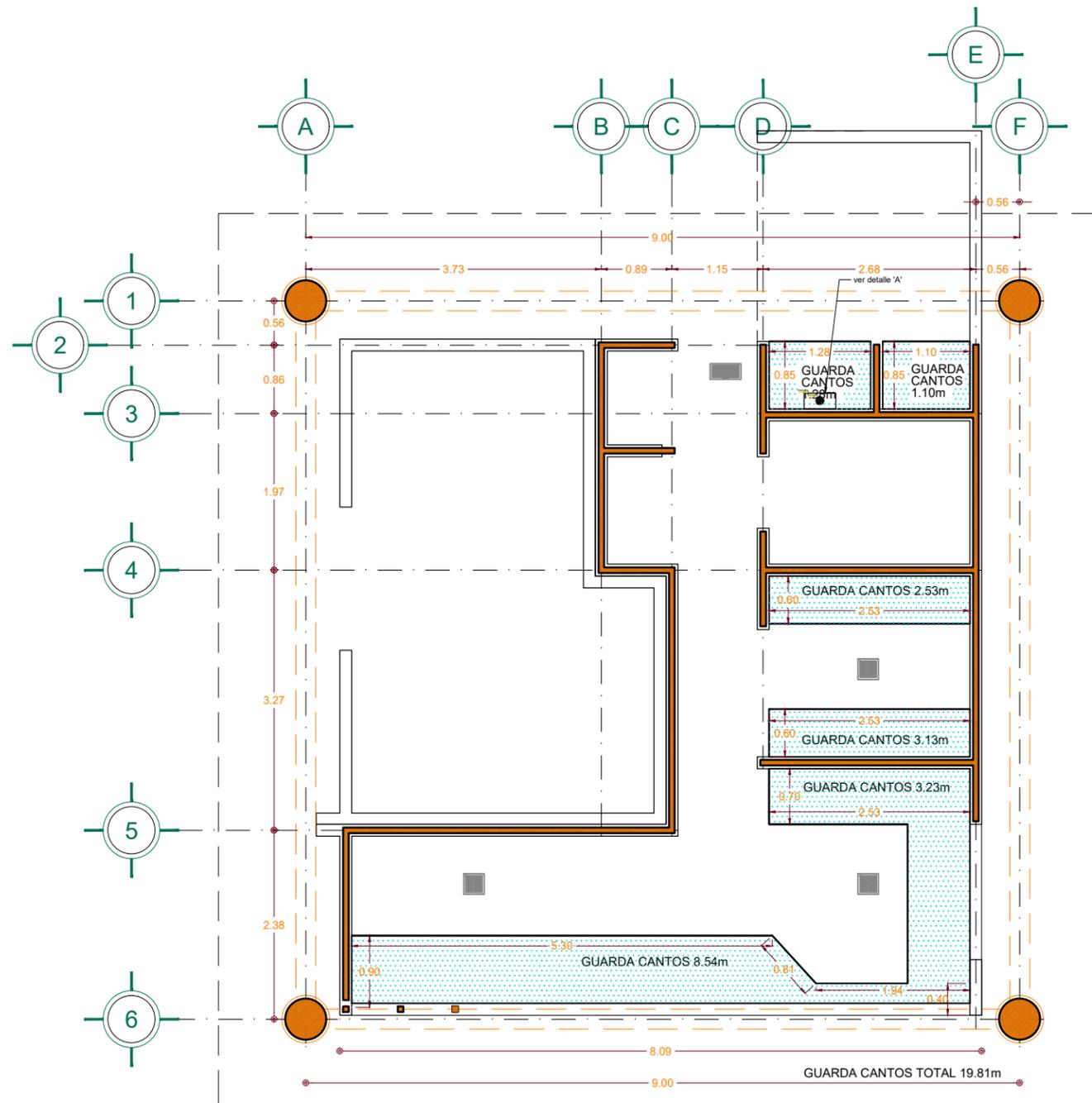
CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

## PLANTA DE SISTEMAS

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE CLAVE: 7023

ESC: 1:75 ACOTACIONES: METROS

S-01



DETALLE 'A'

PROYECTO:  Grupo LUCCE

CONSTRUYE:  LARIX ARQUITECTOS

**SARDINELES**

EDIFICIO: SNACKS & BEVERAGE

CLAVE: 7023

ESC: 1:75

ACOTACIONES: m

**SAR-01**