



EROSKI PARAÍSO

Necesidades Técnicas

Espacio escénico

Óptimo: 11m x 8m
Mínimo: 9m x 6,5m

El control técnico estará en el escenario

Iluminación:(varas a 4m de altura)

- 15 PC 1000w
- 6 PAR 64 (lámp CP60)
- 13 recortes 25/50º 750w
- 6 panoramas asimétricos 1000w
- 36 canales de dimmer
- 2 butanitos+trípode (los aporta la compañía)

Sonido

- P.A. adecuada al recinto
- 3 monitores (2 envíos)
- Mesa de mezclas Yamaha 01v96 (aporta la compañía)
- micro shure sm58 o similar (aporta la compañía)
- micro Rode Videomic Rycote (aporta la compañía)
- 3 micros inalámbricos (aporta la compañía)

Video

- proyector 4000 lumens, colgado en 1ª vara (el control de proyección no está en el escenario)
- dmx shutter

Maquinaria y atrezzo

- 2 torres de calle
- 4 varas de 4 metros de altura en el escenario. Si no hubiese varas, es necesaria una estructura de truss de 9x10m con dos puentes intermedios
- posibilidad de clavar en el suelo, o bien pesos para sujetar los paneles de la escenografía
- 1 auxiliar de montaje y desmontaje de escenografía

Carga/descarga

Es imprescindible contar con la ayuda de 2 personas para realizar la carga y descarga del material del espectáculo, tanto a la llegada como a la salida. Si

el acceso es difícil o hay mucha distancia al espacio de actuación, deberán ser 4 personas.

Tiempo estimado de carga/descarga: 30 minutos-1 hora

Vehículos

La escenografía y materiales del espectáculo se trasladan en un furgón de alquiler de carga de peso máximo 3.500kg.

Si es posible, debería quedar estacionado en el teatro hasta que la compañía se vaya. Si no fuese así, se aconsejará una zona donde aparcar con la altura adecuada.

El elenco se desplaza en un turismo u otros medios.

Camerinos

Uno o dos camerinos con acceso al espacio de actuación, con capacidad para 5 personas y que deberá contar con 5 sillas, 1 mesa, agua corriente, espejo y calefacción en caso necesario.

Tiempo de montaje

Montaje y pruebas: 7 horas

Desmontaje: 2 horas

Otros

En el espectáculo se utiliza pescado crudo. Es necesaria una nevera para guardar una merluza hasta diez minutos antes de la apertura de sala. Al final de la función, habrá una bolsa de basura con desperdicios de pescado.

Agua embotellada para los integrantes de la compañía (6 personas)

CONTACTOS

Jefe técnico: Fidel Vázquez

fvazquezdiaz@gmail.com

607 947 797

Montaje escenografía, conductor: Enrique Martínez

quiquemantelo@gmail.com

689 046 902

Producción: Patricia de Lorenzo

patricia@grupochevere.eu

628 474 557

Prensa, comunicación, gestión entradas: Xana García

prensa@grupochevere.eu

635 140 100

Oficina Chévere (de 10,30h a 15h)

981 594 996

Técnico en gira:Fidel Vázquez
+34 607947797
fvazquezdiaz@gmail.com