

FICHA TÉCNICA N° 393		MESA DE REFRIGERACIÓN	
	CATEGORÍA GENERAL		EDUCACIÓN MEDIA
	CLASIFICACIÓN		N/A
	CATEGORÍA		AGROINDUSTRIAL/COCINA
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Refrigerador industrial en acero inoxidable utilizado en la industria de alimentos y sirve para que los alimentos se mantengan frescos	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		MATERIAL	Acero inoxidable
		CAPACIDAD	Superior A 300 Litros
		Voltaje	110 V / 60Hz
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<p>Mesa de refrigeración con peso superior a 100 kilos.</p> <p>Dimensiones</p> <p>Alto: 85 a 100 cm</p> <p>Frente 140 a 180 cm</p> <p>Fondo 65 a 75 cm</p> <p>Puertas: mínimo 2</p> <p>Garantía del equipo</p> <p>Se debe entregar el equipo en perfecto funcionamiento, haciendo la capacitación de funcionamiento y prueba de este. Revisando todos los procesos del equipo en cuanto a encendido, funcionamiento, desarmado del mismo para su limpieza. Se asegurará por parte del proveedor de la correcta instalación y que se cuente con las condiciones adecuadas para su instalación. La garantía del equipo especificara el cubrimiento de la totalidad del equipo dada en tiempo.</p> <p>Disposición de Repuestos: Se garantizará la disponibilidad de repuestos en el caso de fallas en el territorio colombiano, garantizando la operatividad oportuna del mismo</p> <p>Código UNSPSC 24131501</p> <p><b>Nota:</b> Las imágenes son de referencia, el elemento puede tener unas características similares, siempre y cuando cumpla o mejore las especificaciones técnicas.</p>			
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD			
En material no tóxico ni nocivo, resistentes a la manipulación constante, evitando que, al deteriorarse, sus partes puedan ser ingeridas por los niños y/o niñas. Es seguro y no permite fugas.			
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD			
Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial, sin que estos afecten la calidad del producto. Debe contener instrucciones para su limpieza y desinfección, explicando la forma adecuada para su mantenimiento, así como los productos que pueden usarse para ello, y las restricciones o advertencias de productos contraindicados. Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.			