

FICHA TÉCNICA Nº 29		BATIDOR MOLINO	
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA
		CLASIFICACIÓN	N.A
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL / COCINA
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Sirve para mezclar carnes, verduras, pan seco, quesos firmes, frutas y granos blandos esencial para los procesos de la agroindustria alimentaria y el aprendizaje basado en la experiencia del estudiante	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		CAPACIDAD	3 litros
		VELOCIDADES	10
		MATERIAL	Accesorios en acero inoxidable AISI 304.
		Debe incluir manual de Uso	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<ul style="list-style-type: none"> • Batidora 3 litros • Batidora de cabeza inclinada para un acceso más directo al batidor y el recipiente • Transmisión directa • Control de 10 velocidades <p>Manual de uso</p> <p>El elemento debe estar acompañado del manual de Uso</p> <p>Código UNSPSC 21102005</p> <p>Nota: 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			
<p>Para la entrega y perfecto funcionamiento de los equipos, tipo gasodoméstico, eléctrico, o electrónico se deberá instalar todos aquellos adicionales como (reguladores de presión, mangueras, acoples y accesorios como supresores de picos o estabilizador de corriente, que garanticen su perfecto funcionamiento) todos los anteriores deberán cumplir con las normas legales y vigentes certificadas de operatividad y funcionalidad para su fin.</p> <p>Así mismo todos aquellos accesorios, hacen parte del costo del equipo solicitado y no se cotizarán de forma independiente.</p> <p>Para el caso de los consumibles tales como (químicos, jabones, sanitizantes, bolsas, rejillas, cestas, canastillas, etc.) y que se deben adicionar para su perfecto funcionamiento a futuro de la máquina o equipo se cotizaran de forma independiente, aclarando las unidades iniciales que viene con el equipo y que harán parte de la evaluación del oferente.</p>			
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD			