

FICHA TÉCNICA N°386		CUTTER	
	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA	
	CLASIFICACIÓN	N/A	
	CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL	
IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y USO		
	Es una máquina que se utiliza para picar y mezclar distintos productos indispensable en la industria de alimentos y sirve para que los estudiantes aprendan su uso		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	MATERIAL	Acero inoxidable	
	POTENCIA	Superior 0,5 hp	
VOLTAJE	110		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<p>Variador de velocidad. Capacidad útil superior a 3 litros. Cuchillas en acero templado. Peso 10 kilos aproximadamente</p> <p>Garantía del equipo e instalación del equipo. 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, garantizado la operatividad oportuna del mismo</p> <p>Código UNSPSC: 23181406</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			
<p>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.</p>			
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD			
<p>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.</p>			