

FICHA TÉCNICA Nº 43		TINA QUESERA	
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA
		CLASIFICACIÓN	N.A
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Equipo que permite realizar diversas operaciones, tales como pasteurización de la leche, cuaje para queso y maduración del yogurt,	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		MATERIAL	Accesorios en acero inoxidable AISI 304 calibre 14
		PESO	40 a 60 kg
		CAPACIDAD	Entre 50 y 100 L
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<p>Tapas con manijas de agarre</p> <p>Soportes al piso con niveladores</p> <p>canastilla interna en lámina perforada en acero inoxidable con sus respectivas manijas en teflón.</p> <p>Calentamiento por medio de gas propano o gas natural</p> <p>Código UNSPSC 23181514</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 (escabilladero extraíble) , 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			
<p>Garantía del equipo e instalación 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>			