

FICHA TÉCNICA Nº 381		AMARRADORA MANUAL PARA EMBUTIDOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA
		CLASIFICACIÓN	N.A
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Empleada para permitir el atado de diferentes tipos de embutidos, desde butifarras, chorizos, morcillas y salchichas. En la producción agroindustrial es importante generar en el estudiante la claridad frente al desarrollo de este proceso en la práctica	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		MATERIAL	Accesorios en acero inoxidable AISI 304.
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3 años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<p>Fabricada en acero inoxidable 304. Es una máquina de atado de embutidos, de anudado manual, con manivela manual, elaborada en acero inoxidable 304. Piñones en bronce o acero inoxidable y rodillo en nylon. Con soportes</p> <p>CÓDIGO UNSPSC: 23181510</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			
<p>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>			