

FICHA TÉCNICA N° 39		MOLINO PARA CARNES		
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA	
		CLASIFICACIÓN	N.A	
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Está diseñado para la molienda y picado de todo tipo de carne, útil también para verduras y granos cocidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO	Entre 40 Y 60	cm
		LARGO	Entre 60 Y 70	cm
		ANCHO	Entre 30 Y 40	cm
		MATERIAL	Accesorios en acero inoxidable AISI 304.	
		PESO	Entre 30 y 40 kg	
		POTENCIA	170 a 190 kg/h	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Potencia 1 HP. Tolva amplia en Acero				
La estructura se encuentra construida en acero inoxidable, y piezas que se desmontan para un fácil y correcto proceso de limpieza y desinfección.				
Debe incluir				
Tacador en naylon para empujar carne o cualquier alimento. Se requieren dos (2) cuchillas pico – loro. Se necesitan cuatro (8) discos con diferente medida en pulgada o su homologación en milímetros				
<ul style="list-style-type: none">• 1/8"• 1/4"• 1/2"• 5/8".				
Código UNSPSC 23291601				
Nota: Las imágenes son de referencia, el elemento puede tener unas características similares, siempre y cuando cumpla o mejore las especificaciones técnicas.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
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.				
Así mismo todos aquellos accesorios (escabilladero extraíble) , hacen parte del costo del equipo solicitado y no se cotizarán de forma independiente.				
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.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
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.				
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.				
Disposición de Repuestos: Se garantizará la disponibilidad de repuestos en el caso de fallas en el territorio colombiano, garantizado la operatividad oportuna del mismo.				