


FICHA TÉCNICA N° 36		LICUADORA INDUSTRIAL		
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA	
		CLASIFICACIÓN	N.A	
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL/COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Se usa para que los estudiantes aprendan el uso de las licuadoras industriales que seguramente utilizaran en sus lugares de trabajo y para que ellos puedan aprenden a realizar mezclas de todo tipo.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD	2	litros
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Voltaje 110 Voltios, potencia mayor o igual a 1 HP. Cuchillas en acero inoxidable Sistema de seguridad que impide su operación sin el vaso, cuenta con velocidades variables Código UNSPSC 48101608 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, 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. Disposición de Repuestos: Se garantizará la disponibilidad de repuestos en el caso de fallas en el territorio colombiano, garantizado la operatividad oportuna del mismo.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
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.				