

FICHA TÉCNICA Nº 383		CUARTO DE CRECIMIENTO	
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA
		CLASIFICACIÓN	N.A
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL/COCINA
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Sirve para acelerar el crecimiento de la masa y evitar que el pan se encascore, aligerando la producción, para hornear y aprender a elaborar productos de panadería en general.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ANCHO O FRENTE	Entre 60 y 65 cm
		ALTO	Entre 160 y 180 cm
		FONDO	Entre 70 y 80 cm
		MATERIAL	Acero inoxidable calibre 20
		ESPECIFICACIONES	La estructura del cuarto de fermentación es en acero inoxidable calibre 20, La base del cuarto es móvil y cuenta con una capacidad de doce (12) latas de 45*65 cm. Puerta con vidrio.
ESPECIFICACIONES DE GUIAS PARA LAS LATAS	Las guías donde van a colocarse las latas de 45* 65 cm son en acero inoxidable.		
VIDA ÚTIL MÍNIMA	3 años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Funcionamiento a Gas, contiene escabiladero. Manual de uso CÓDIGO UNSPSC: 4101536 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. 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.			