

FICHA TÉCNICA Nº 35		LAMINADORA		
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA	
		CLASIFICACIÓN	N.A	
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL/COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Máquina ideal para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate y fondant		
		Permite trabajar fácilmente cualquier tipo de masa, permitiendo, estirla en espesores finos y uniformes (desde 0,5 mm). Recubrir galletas, cupcake y pasteles simples o de pisos, incluso de grandes dimensiones.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD	Entre 1 y 2	kg
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Estructura en acero inoxidable, con rodillos de 40 cm. Capacidad entre 1 y 2 kg.</p> <p>Debe permitir trabajar cualquier tipo de masa para pastelería. Palanca para regulador del cierre y apertura, que sea graduable para determinar el grosor de la masa.</p> <p>Manual de uso</p> <p>Voltaje 110 Voltios</p> <p>Código UNSPSC 48101811</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. 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> <p>Disposición de Repuestos: Se garantizará la disponibilidad de repuestos en el caso de fallas en el territorio colombiano, garantizado la operatividad oportuna del mismo.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Se debe entregar el equipo en perfecto funcionamiento. 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>				