

FICHA TÉCNICA N° 32		EMBUTIDORA MANUAL		
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA	
		CLASIFICACIÓN	N.A	
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Permite la práctica para la elaboración de todo tipo de embutidos sirve para que los estudiantes aprendan su uso. Embutidora manual de productos cárnicos, en fundas naturales o sintéticas.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		FRENTE	Entre 30 y 50	cm
		FONDO	Entre 30 y 50	cm
		ALTO	Entre 80 y 100	cm
		ALTURA CON LA CREMALLERA ABIERTA	Entre 120 cm y 140 cm	
		ANCHO CON LA BOQUILLA MONTADA	Entre 40 cm y 60 cm	
		CAPACIDAD	10 a 15 libras	
		ESPECIFICACIONES PARA EL CILINDRO, BASE, PISTÓN BOQUILLAS	Cilindro de acero inoxidable AISI 304 de 12 litros, base y pistón en acero inoxidable AISI 304. Caja de piñones de dos velocidades. Mecanismo de cremallera- pistón con válvula de alivio. Boquillas de diferentes diámetros.	
		MATERIAL	Accesorios en acero inoxidable AISI 304	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Para el cilindro, soporte o carrocería: Caja de piñones de dos velocidades. Incluye prensas de fijación.				
Para el pistón, manubrio, boquillas: El material será en acero inoxidable AISI 304 Los accesorios serán removibles para fácil limpieza y desinfección.				
Todas las boquillas se necesitan de un largo entre 15 a 25 cm. De igual manera, estas boquillas se requieren con los siguientes diámetros cada una: 35 mm, 30 mm, 25mm y 15 mm.				
Código UNSPSC 23181501				
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.				