

FICHA TÉCNICA N° 384		EMPACADORA AL VACÍO	
ELEMENTO ANÁLOGO	N.A.	CATEGORÍA GENERAL	EDUCACIÓN MEDIA
		CLASIFICACIÓN	N.A
		CATEGORÍA	AGROINDUSTRIAL/COCINA
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Permite la practica el empaque al vacío para prevenir la oxidación, proliferación de moho, daño de objetos, y asegurar la calidad, frescura, sabor, color y buen almacenamiento de los productos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		BOMBA	10 M3
		AREA DE CÁMARA	Entre 20 Y 30 Cm3
		BARRAS SELLADORAS	1
		MATERIAL	Acero Inoxidable 304
VIDA ÚTIL MÍNIMA	3 años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
<p>Medidas de barra selladora: 25 cm aproximadamente</p> <p>Profundidad mínimo 45 cm</p> <p>Peso 50 kilos aproximadamente</p> <p>Voltaje: 110 V</p> <p>Manual de uso y Tapa en acrílico</p> <p>CÓDIGO UNSPSC: 23152903</p> <p>Permiten extender la vida útil de los productos lo que conlleva a conservar su frescura y esencia.</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.</p> <p>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, 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.</p>			