


FICHA TÉCNICA N° 42		TAJADORA		
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 a procesar jamón y quesos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD	Diámetro mínimo del disco: 250	mm
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Especificaciones descripción: tajadora de jamón y queso fabricada en aluminio anodiza inoxidable. potencia 0,25 hp 110volt, Incluye disco de corte en Acero Inoxidable Manual de uso</p> <p>Código UNSPSC 23181602</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.</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>				