FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 5		
Congelador Vertical		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Congeladores Verticales		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
24131602		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	24	(24000000) Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales
Familias	13	(24130000) Refrigeración industrial
Clases	16	(24131600) Congeladores industriales
Productos	02	(24131602) Congeladores Verticales
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		

REQUERIMIENTOS

PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Congelador Vertical	Un cuerpo, una puerta en acero inoxidable Interior y exterior fabricados en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior, techo exterior y fondo de Acero Galvanizado. Esquinas internas redondeadas. Aislamiento en poliuretano libre de CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puertas de cierre automático con juntas magnéticas. Micro interruptor de puerta. Panel de control frontal electrónico con 2 sondas NTC. Calentador del evaporador. Refrigeración ventilada. Unidad condensadora "tipo monoblock" tropical izada y extraíble (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa del 65%). Con gas R404A/R507. Armarios frigoríficos NT y LT diseñados también para unidad condensadora remota. Descongelación y evaporación del agua de condensación completamente automática. Pies regulables en Acero Inoxidable (110/190 H mm). Temperatura: -18°C a - 22°C Voltaje: 220V - Bifasico Potencia absorbida: 650W Capacidad neta: de 650 a 700 lts Incluye: 3 parrillas Rilsan plastificadas GN 2/1 y 12 guías de acero inoxidable Dimensiones: 710cm x 800cm x 2.03/2.1m (frente x fondo x alto)	1. Debe ser de una marca reconocida y buena calidad 2. Instalación y puesta en marcha 3. Debe tener registro de marca 4. Esta debe Incluir: 3 parrillas Rilsan plastificadas GN 2/1 y 12 guías de acero inoxidable. 5. Certificado de garantía de los equipos expedida por el fabricante. 6. Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso. 7. Manual de uso del equipo en físico y digital. 8. El equipo debe contar con certificaciones: - Norma ISO 9001:2008 emitida por RINA - CERTIFICADO DE PRUEBA IECEE CB - eACT SEGURIDAD ALIMENTARIA - eACT ELR - IECEE CB SCHEME
GARANTÍA		**FOTOGRAFIA**
Garantía mínima por 2 años contra defectos de características técnicas y funcionamiento.		