FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 14		
Horno Deshidratador de 5 bandejas		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Maquinaria para deshidratación		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
23181505		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	23	(23000000) Maquinaria y accesorios para manufactura y procesamiento industrial
Familias	18	(23180000) Equipo industrial para alimentos y bebidas
Clases	15	(23181500) Maquinaria para la elaboración de alimentos
Productos	05	(23181505) Maquinaria para deshidratación
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
DESCRIPCIÓN GENERAL Y REQUERIMIENTOS		

PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Horno Deshidratador de 5 bandejas	Fabricado totalmente en acero calidad aisi 304, con certificado incluido Temperatura desde 0 a 100 grados centígrados Sistema de operación eléctrico a 220 voltios bifásica /60 Hz Puerta de vidrio panorámico Indicador y controlador digital de temperatura Calentamiento a través de aire forzado Capacidad: 5 bandejas Motor monofásico 1/2 hp 1800 rpm Dimensiones: frente 65 fondo 110 altura 180 cm incluida la base. Bandejas en acero inoxidable 304 lamina perforada (5) incluidas.	1. Totalmente fabricada en acero inoxidable, donde se garantice la calidad aisi 304 2. Garantía mínima por 2 años contra defectos de características técnicas 3. Debe ser de una marca reconocida y buena calidad 4. Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso. 5. Debe tener registro de marca 6. La Puerta de vidrio panorámico debe tener agarradero para facilitar su abertura y un sistema de ajuste al horno de tal forma que se evite la salida de calor. 7. Manual de uso del equipo en físico y digital.

GARANTÍA	FOTOGRAFIA
Garantía mínima por 2 años contra defectos de características técnicas y funcionamiento	