FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 19		
Mesón de enfriamiento de Chocolate		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Mesón de granito		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
30162204		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	30	(30000000) Componentes y suministros para estructuras, edificación, construcción y obras civiles
Familias	16	(30160000) Materiales de acabado de interiores
Clases	22	(30162200) Mostradores
Productos	04	(30162204) Mesón de granito
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
REQUERIMIENTOS		

PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características técnicas	Mesón utilizado para atemperar el chocolate. Estructura y entrepaño construida en acero inoxidable AISI –304 , con certificación calibre 18 en el entrepaño. Tapa en granito de colores oscuros para trabajos con chocolatería. Patas redondeadas en acero inoxidable. Pies niveladores. Entrepaño a 30 cm del piso. Dimensiones: 1.20 x 0.70 x 0.90 m Tornillería en acero inoxidable Refuerzos laterales e inferiores en acero inoxidable 304.	1. Construida en acero inoxidable AISI –304 , con certificación calibre 18 en el entrepaño. 2. Tapa en granito de colores oscuros para trabajos con chocolatería. 3. Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso. 4. Certificado de garantía de los equipos expedida por el fabricante.
GARANTÍA		**FOTOGRAFIA**
Garantía mínima por 1 año contra defectos de características técnicas y funcionamiento.		