FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 26		
PRENSA PARA MANTECA DE CACAO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Prensa Hidráulica industrial		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
27121504		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	27	(27000000) Herramientas y maquinaria general
Familias	21	(27120000) maquinaria y equipo hidráulico.
Clases	15	(27121500) prensas hidráulicas
Productos	04	(27121504) prensa hidráulica industrial
UNIDAD DE MEDIDA		
UNIDAD		
DESCRIPCIÓN GENERAL		

PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Usos	Prensa hidráulica en acero inoxidable, separa la manteca y torta de cacao. Se aplica alta presión a la pasta de cacao para separar la manteca de cacao de la parte solida conocida como torta de cacao.	Fácil de usar y rápido de producir. Fácil limpieza.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	**DESCRIPCION**	**EXIGENCIA**
Características técnicas	Presión de 45 MPa. Tiempo aproximado por bache entre 12 a 20 minutos. Extracción entre un 25% a un 30%. Capacidad 6 litros/bache. Bomba de 5 HP Motor eléctrico de 220v % de extracción 25 – 40% Presión de trabajo: 40 – 55 Mpa Voltaje: 220V – Bifásico	- Equipo de fabricación nacional. - Debe contar con registro de marca. - Certificado de garantía de los equipos expedida por el fabricante. - Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso. - Manual de uso del equipo en físico y digital.
GARANTÍA		**FOTOGRAFIA**
Mínima por 2 años contra defectos de manufactura y características técnicas.		