FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 27		
Refinador o conchador de piedra		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Maquinaria de molido		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
23281502		
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	02	(23181502) Maquinaria de molido
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	**DESCRIPCION**	**EXIGENCIA**
Usos	Se utiliza para mezclar los ingredientes, incorporando las grasas, azúcares y emulsiones de forma homogénea. Refina las partículas de la masa de chocolate entre 20 y 25 micras.	1. El tambor de acero inoxidable se desmonta fácilmente. 2. Plásticos internos son Delrin de calidad alimentaria.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	**DESCRIPCION**	**EXIGENCIA**
Características técnicas	El motor no se sobrecalienta incluso con un uso prolongado e intenso. El tambor de acero inoxidable se desmonta fácilmente. Todos los plásticos internos son Delrin de calidad alimentaria. Fácil de limpiar y también sirve como recipiente de almacenamiento. La piedra de “granito” negra y dura se utiliza para evitar que se astille o se adelgace incluso con un uso prolongado. Potente motor con protección contra sobrecarga térmica. Voltaje: 110 voltios Capacidad: hasta 3 kg, volumen total del tambor = 8 litros. Peso aproximado 19 kg, dimensiones: 22 x 15 x 17 pulgadas para esta mezcla de chocolate.	1. Piedra de granito negra y dura 2. Motor con protección contra sobrecarga térmica. 3. Certificado de garantía de los equipos expedida por el fabricante. 4. Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso. 5. Manual de uso del equipo en físico y digital.
GARANTÍA		**FOTOGRAFIA**
Garantía mínima por 1 año contra defectos de características técnicas y funcionamiento expedida por el fabricante.		