FICHAS TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
1		**TERMOHIGROMETRO** **Características técnicas:** • El termohigrómetro de dígitos grandes muestra simultáneamente la temperatura y la humedad interior y exterior. Mide la humedad de 10 a 99 % de HR y la temperatura de 14 a 140 °F o de -10 a 60 °C. La precisión es de ±5 % de HR y ±1,8 °F/±1 °C. Un Máx./Mín. con función de reinicio almacena y recupera mediciones altas y bajas para los 4 parámetros.	Unidad	3
2		**Gramera digital 30 Kg** **Características técnicas**: • Fabricada en plástico de alta resistencia y bandeja en acero inoxidable. • Panel Digital. • Pesa en kilos, gramos y libras. • Dimensiones aproximadas: 30 x 34 x 9 cm. • Tamaño aproximado de la bandeja: 30 × 22 cm. • Capacidad: hasta 30 kg. • Voltaje: 110 voltios. • Batería recargable, incluye cargador 110 V.	Unidad	2

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
3		**LICUADORA DE 2 LITROS** **Características técnicas**: • Color: Plateado • 3 velocidades, 3 modos automáticos de comida (jugos/licuados, procesador de alimentos y malteadas) y 3 configuraciones automáticas de textura (líquida, media y espesa); y Perilla con botones. • Vaso de vidrio refractario 2Lt gran capacidad y resistente • Accesorios: Vaso de Tritan de 750 mL • Motor entre 1100W y 1500W de potencia. • Acople Metálico 10 veces a más fuerte, larga vida útil • Tecnología de Motor Reversible: Gira las cuchillas en ambas direcciones para procesar completamente todos los ingredientes.	Unidad	1
4		**REFRIGERADOR DE LABORATORIO** **Características técnicas:** • Capacidad: 525 litros • Rango de temperatura: 2 ~ 8 ℃ • Temperatura ambiente permitida: 16 ~ 32 ℃ • rendimiento de enfriamiento: 5°C *Siete sondas de temperatura garantizan un control de temperatura de alta precisión con mínimas fluctuaciones, lo que mejora la seguridad. • Equipado con una interfaz de exportación USB que permite almacenar automáticamente los datos del mes anterior al actual en formato PDF. • Conectando una memoria USB, los datos de temperatura se pueden almacenar de forma continua y automática durante más de 2 años. • El sistema de iluminación interior con doble LED garantiza una alta visibilidad dentro del gabinete. • Dispone de un puerto de prueba para facilitar la medición de la temperatura dentro del gabinete. • Diseño 100 % libre de CFC, respetuoso con el medio ambiente y sin sustancias químicas que dañan la capa de ozono.	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		*Opciones para el tipo de refrigerante: R-507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R-143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global.		
5		**HORNO PARA ALIMENTOS DE PANADERIA Y COCINA** • **Versión a gas** ○ Capacidad: 6 azafates enteros o 6 bandejas ○ Carga conectada 13 kw ○ Número de comidas al día: 30–100 ○ Vapor de 30-130°C ○ Combinación de vapor y aire caliente 30-300°C Funciones de cocina >ClimaPlus: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. > Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penegración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C > Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional > Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador > Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio) > Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas > Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores nominales y reales > Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales > Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos > Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento > Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único > Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando. NOTA: ***Incluye dos KIT de instalación: Hidráulica y de gas***		
6		**BATIDORA DE PEDESTAL** Ideal para mezclas pesadas y densas. • **Velocidades:** 10 velocidades (mínimo) para mezclar • **Capacidad:** Entre 5.5 y 5.7 litros • **Incluye:** ○ 1 batidor Globo ○ 1 batidor Plato ○ 1 batidor Gancho ○ 1 tazón 5.7 Lt ○ 1 manual de Uso y Cuidados ○ Voltaje: Rango 110 V. ○ Uso: Batir, mezclar, revolver, amasar, desmenuzar. ○ Potencia: Entre 500 y 575 Watts .	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
7		**Nevera vertical mixta 900 Litros** • Capacidad 420 Litros de Refrigeración. • Capacidad 420 Litros de Congelación. • Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimentos independientes. • Control de temperatura digital marca Carel/Dixell. Junta de puerta magnética para cierre hermético. • Cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. • Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. • Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. • Luz LED interna. • Sistema de refrigeración por aire forzado. • Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. • Dos unidades de compresor Cubigel/Embraco ubicado en la parte superior del equipo. • Trabaja con gas refrigerante ecológico R290. • **Estructura exterior:** Acero inoxidable 430 • **Estructura interior:** Acero inoxidable 304 • **Tipo de refrigeración:** No frost (aire forzado) • **Energía:** 110v / 60hz Potencia: 700W • **Compresor (HP):** 3/4 Embraco • **Temperatura:** • Congelador -17ºC a -22ºC • Refrigerador 0ºC a +5ºC”	Unidad	1
8		**ESTUFA DE 2 PUESTOS** • Estufa de 2 puestos de 40 cm x 40 • Estructura: Acero inoxidable calidad AISI 304, calibre 18 • Funcionamiento: A gas (natural o propano) • Fogones: Quemadores en hierro • Parrilla: Hierro fundido • Dimensiones aproximadas mínimas (Frente × Fondo × Altura): 800 × 600 × 900 mm • Poder calorífico: Aprox. Entre 30.000 y 45.000 BTU por fogón	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
9		**DIVISORA DE MASA ELECTRO-HIDRAULICA** • Estructura: Acero inoxidable 304 • Capacidad: 36 cortes • Voltaje: 110 V • Peso por corte: 30 – 100 gramos • Potencia: Entre 1100 y 1500 W • Sistema hidráulico: Permite un trabajo suave y con terminado de corte perfecto • Cuchillas de acero inoxidable	Unidad	1

NOTA: En caso de relacionarse marca, referencias u otro dato dentro de las especificaciones técnicas de los elementos o en las imágenes de referencia que direccionen el equipo a una marca específica, los proponentes no tendrán en cuenta las mismas y podrán ofertar los elementos de la marca y referencia de su preferencia siempre y cuando cumplan las demás especificaciones técnicas registradas en cada uno de los elementos. De igual manera se informa que algunos elementos y/o equipos registran medidas, pero las mismas son aproximadas ya que según la marca ofertada pueden variar.

NOTA 2: Se informa a los interesados que tanto las especificaciones técnicas como sus cantidades son las definidas en el presente documento, en el anexo Estudio de mercado Ajustado y en el anexo Fichas Técnicas; por lo tanto en caso de existir alguna diferencia de información en otros anexos del proceso, prevalecerá lo registrado en los documentos anteriormente descritos.