Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ANEXO
FICHA TÉCNICA REFRIGERADORES

Denominación del Bien o Servicio: REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL

- Unidad de medida
- Descripción general
- Especificaciones mínimas:

Descripción general	Refrigerador industrial vertical no Frost, de gabinetes con aristas redondeadas para fácil limpieza, acabado interno en acero inoxidable, 3 o 4 parrillas o rejillas en acero inoxidable resistentes y removibles, iluminación interior con interruptor que se encienda al abrir la puerta, sistema de refrigeración "no Frost, Tuberías de cobre, condensador de bajo mantenimiento, unidad condensadora extraíble.
Capacidad	Entre 18 y 24 pies cúbicos
Capacidad en litros	Entre 500 y 700 litros
Dimensiones	Dimensiones de área superficial, inferiores a: Ancho: 75-90cm x Profundidad: 75- 90cm, alto 170-200 cm
Temperatura de operación	Entre 0 ºC a 5 ºC
Control de temperatura	Digital
Puerta	Puerta abatible de Acero inoxidable de cierre hermético
Potencia	Entre 1/3 y 1/2 hp.
Materiales de construcción	Fabricado en lámina de acero inoxidable 304 en su interior y en el exterior acero inoxidable 304 0 430.
Parrillas	3 o 4 parrillas en acero inoxidable 304 resistentes y removibles
Voltaje	110 – 120 voltios
Iluminación interna	Sí – LED
Sistema de refrigeración (condensador y enfriamiento)	Aire (ventilación) forzado
Ruedas	Sí, con 4 ruedas para su desplazamiento con freno especial y sistema de nivelación.
Garantía	Mínimo de 2 años
Manual	Sí
Repuestos y Accesorios	De fácil consecución en el mercado nacional

ANEXO
FICHA TÉCNICA CONGELADORES

Denominación del Bien o Servicio: CONGELADOR INDUSTRIAL VERTICAL

- Unidad de medida
- Descripción general
- Especificaciones mínimas:

Descripción general	Congelador Industrial vertical no Frost, de gabinetes con aristas redondeadas para fácil limpieza, 3 o 4 parrillas o rejillas en acero inoxidable resistentes y removibles, iluminación interior con interruptor que se encienda al abrir la puerta, sistema de congelación "no Frost, Tuberías de cobre, condensador de bajo mantenimiento, unidad condensadora extraíble.
Capacidad	Entre 18 y 24 pies cúbicos
Capacidad en litros	Entre 500 y 700 litros
Dimensiones	Dimensiones de área superficial, inferiores a: Ancho: 75-90cm x Profundidad: 75- 90cm, alto 170-200 cm
Temperatura de operación	Entre -18° C a -25° C
Control de temperatura	Digital
Puerta	Puerta abatible de Acero inoxidable de cierre hermético
Potencia	Entre 1/2 y 1 hp
Materiales de construcción	Fabricado en lámina de acero inoxidable 304 en su interior y en el exterior acero inoxidable 304 0 430.
Parrillas	3 o 4 parrillas en acero inoxidable 304 resistentes y removibles
Voltaje	110 – 120 voltios
Iluminación interna	Sí – LED
Sistema de congelación (condensador y enfriamiento)	Sistema Condensador de Aire (ventilación) forzado o Sistema de enfriamiento de placas Frías
Ruedas	Sí, con 4 ruedas para su desplazamiento con freno especial y sistema de nivelación.
Garantía	Mínimo de 2 años
Manual	Sí
Repuestos y accesorios	De fácil consecución en el mercado nacional

ANEXO

FICHA TÉCNICA MANTENEDORES DE TEMPERATURA

Denominación del Bien o Servicio: MANTENEDOR DE TEMPERATURA VERTICAL

- Unidad de medida
- Descripción general
- Especificaciones mínimas:

Especificaciones mínimas requeridas	
Descripción general	Equipo diseñado para mantener calientes los alimentos ya cocinados mientras esperan ser servidos. Su función es ralentizar el enfriamiento de las preparaciones y mantenerlos en un rango de temperatura adecuado para el servicio y para la seguridad alimentaria. Consiste en un compartimento de almacenamiento con capacidad para una cantidad significativa de bandejas o recipientes. Equipado con un sistema de calefacción integrado que mantiene una temperatura constante y adecuada para conservar los alimentos calientes y con un aislamiento térmico eficiente. Para uso en el Programa de Alimentación Escolar de Medellín, en el calentamiento y mantenimiento de la temperatura de los panificados de la ración industrializada.
Materiales de construcción	Fabricado en lámina de acero inoxidable 304, tanto interior, exterior y bandejas. Material de la puerta: Acero inoxidable 304 o vidrio templado o policarbonato.
Dimensiones	Frente: Entre 65 cm y 75 cm. Fondo: Entre 76 cm y 95 cm. Altura: Entre 1,65 cm y 1,90 cm.
Capacidad	Mínimo 12 bandejas gastronómicas de tamaño ajustado a las dimensiones del equipo.
Temperatura de operación	De 27 °C a 100 °C, para una temperatura de trabajo entre 60°C y 65°C
Control de temperatura	Termostato mecánico o digital, con indicador de temperatura digital.
Control de humedad	Sistema de humidificación pasivo.
Potencia	Entre 1600 y 2000 watios
Voltaje	110VAC
Ruedas	4 ruedas de diámetro de 5 pulgadas; 2 con freno.
Repuestos y Accesorios	Debe incluir mínimo 12 bandejas gastrónomicas en acero inoxidable 304
Garantía	Un año: Incluye fallas mecánicas, eléctricas o defectos en los materiales de fabricación.
Manual	Debe incluir ficha técnica y manual de funcionamiento.