IDENTIFICACIÓN					
CAPITULO:	**EQUIPOS ESPECIALES**	**CODIGO**		EE-20	
ITEM:	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PROCESADOR DE VEGETALES. CUERPO FABRICADO EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO TRATADO CON ANTIOXIDANTE ANÓDICO. DOTADO CON UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD. LA CUBIERTA ES COMPLETAMENTE EXTRAÍBLE, LO QUE PERMITE UNA FÁCIL LIMPIEZA Y CAMBIO DE DISCOS. SU MOTOR VENTILADO DE ALTA POTENCIA CUMPLE CON TODOS LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD. INCLUYE: OCHO DISCOS (CUATRO DISCOS TAJADORES Y CUATRO DISCOS RALLADORES) - 1 DISCO RALLADOR 3 MM - 1 DISCO RALLADOR 4 MM - 1 DISCO RALLADOR 7 MM - 1 DISCO TAJADOR DE 2.5 MM - 1 DISCO TAJADOR DE 4 MM, Y 1 DISCO DESPLAZADOR. CERTIFICACIONES: CE-ETL. CUENTA CON DOS BOCAS PARA SUMINISTRAR LOS DIFERENTES VEGETALES Y FRUTAS, UNO AMPLIO PARA PRODUCTOS GRANDES Y UNO CILÍNDRICO. VELOCIDAD DE LA MAQUINA: 1400 RPM. VELOCIDAD DEL DISCO: 270 RPM. CAPACIDAD APROXIMADAMENTE: 300 KG/H. VOLTAJE: 110V - POLO A TIERRA. POTENCIA: 3/4 HP-550W. CONSUMO: 5 AMPERIOS. TOMA ELÉCTRICO: 3X15. DIMENSIONES: FRENTE 0.23 / FONDO 0.57 / ALTURA 0.51 MTS. PESO: 22.5 KG. (INCLUYE 8 DISCOS); OPCIONAL, MARCA: TORNADO. REFERENCIA: HLC-300. NO INCLUYE INSTALACIONES ELÉCTRICAS NI INSTALACIONES HIDRÁULICAS.	**CODIGO**	EE-20.161	**UM**	UND

1. DESCRIPCIÓN

Realizar la respectiva ejecución de: Suministro e instalación de Procesador de Vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 disco rallador 3 mm - 1 disco rallador 4 mm - 1 disco rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 RPM. Velocidad del disco: 270 RPM. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - Polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: frente 0.23 / fondo 0.57 / altura 0.51 mts. Peso: 22.5 kg. (Incluye 8 discos); opcional, marca: tornado. Referencia: hlc-300. No incluye instalaciones eléctricas ni instalaciones hidráulicas.

2. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- Consultar Planos de Diseño.
- Consultar Planos de Detalle.
- Verificar Medidas.
- **Cualquier detalle que se muestre en los planos o APU y no figuren en las especificaciones tendrá tanta validez como cualquiera de los tres documentos.**

3. TOLERANCIAS PARA ACEPTACIÓN **SI** ☐ **NO** ☒

4. ENSAYOS A REALIZAR **SI** ☐ **NO** ☒

5. MATERIALES **SI** ☒ **NO** ☐

- Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. Peso: 22.5 Kg. (incluye 8 discos); OPCIONAL, Marca: TORNADO. Referencia: HLC-300..
- Verificar APU.

6. EQUIPO

- Equipo básico (Herramienta menor).
- Verificar APU.

7. DESPERDICIOS
Incluidos **SI** ☒ **NO** ☐
Remitirse al APU

8. MANO DE OBRA
Incluida **SI** ☒ **NO** ☐

9. REFERENCIAS Y OTRAS ESPECIFICACIONES **SI** ☐ **NO** ☒

10. MEDIDA Y FORMA DE PAGO

Se medirá y se pagará por Unidad (UND) de Equipo debidamente ejecutada y aprobada por la Interventoría, previa verificación de los resultados de los ensayos, el cumplimiento de las tolerancias para aceptación y de los requisitos mínimos de acabados.

La medida será el resultado de cálculos realizados sobre los planos de detalle. El valor será el precio unitario estipulado dentro del contrato y su costo incluye:

- Materiales descritos en el numeral 5.
- Equipos descritos en el numeral 6.
- Mano de Obra.
- Transporte.

El precio unitario deberá cubrir todos los costos por concepto de explotación, suministro, transporte, colocación y compactación de los materiales apropiados de relleno necesarios para el acondicionamiento previo de la superficie; la elaboración, suministro, colocación y retiro de formaletas.

11. NO CONFORMIDAD

En caso de no conformidad con estas especificaciones, durante su ejecución o a su terminación, las obras se

considerarán como mal ejecutadas. En este evento, el Constructor deberá reconstruirlas a su costo y sin que implique modificaciones y/o adiciones en el plazo y en el valor del contrato.

12. ANEXOS (Tablas, grafios o esquemas) **SI** ☐ **NO** ☒