IDENTIFICACIÓN					
CAPÍTULO:	**EQUIPOS ESPECIALES**	**CÓDIGO**		**EE-20**	
ITEM:	LAVADORA DE VAJILLAS Referencia: RIVER 83CDE. Maquina lavadora de vajillas de capota. Capacidad para canastas de 50 X 50 cm con todas las opciones disponibles. Interfaz de usuario con teclas suaves al tacto y pantalla LCD policromada. Construcción completa de doble piel; capota con aislamiento térmico-acústico. El tanque está equipado con un filtro integral de acero inoxidable. La capota se abre suavemente, con poco esfuerzo por parte del operador. Gracias a la notable capacidad de la cámara de lavado puede acomodar bandejas gastronorm y euronorm(53x32 cm), cristalería de hasta 45 cm de altura y platos hasta de 45 cm de diámetro. El equipo incluye dos bombas, una para detergente y la otra para el brillantador, filtro de drenaje triple. Ocho programas especializados que van desde el programa para los vasos, cristalería (Proglass), para los cubiertos (ProSteel), para trabajo pesado-mayor cantidad de suciedad y grasa (Prolong, ProActive) hasta para sanitización (Prosan). Capacidad efectiva: 51 canastas por hora. Capacidad teórica: 65 canastas por hora. Capacidad del tanque: 22 L. Capacidad de caldera: 12 L. Presión de entrada de agua: 1-4 bar. Temperatura de entrada de agua: 15-60°C. Dimensiones: Frente 0.633 / Fondo 0.836 / Altura 1.565 mts. Frente con manijas de la capota: 0.721 mts. Altura con la capota en apertura: 2.080 mts. Potencia: 8.7KW Consumo: 23 AMP. Voltaje: 220V trifásico fases. *El PDV no incluye mesas, platos, ducha prelavado.	**CÓDIGO**	EE-20.270	**UM**	UND

1. DESCRIPCIÓN

Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de **LAVADORA DE VAJILLAS Referencia: RIVER 83CDE**. Maquina lavadora de vajillas de capota. Capacidad para canastas de 50 X 50 cm con todas las opciones disponibles. Interfaz de usuario con teclas suaves al tacto y pantalla LCD policromada. Construcción completa de doble piel; capota con aislamiento térmico-acústico. El tanque está equipado con un filtro integral de acero inoxidable. La capota se abre suavemente, con poco esfuerzo por parte del operador. Gracias a la notable capacidad de la cámara de lavado puede acomodar bandejas gastronorm y euronorm(53x32 cm), cristalería de hasta 45 cm de altura y platos hasta de 45 cm de diámetro. El equipo incluye dos bombas, una para detergente y la otra para el brillantador, filtro de drenaje triple. Ocho programas especializados que van desde el programa para los vasos, cristalería (Proglass), para los cubiertos (ProSteel), para trabajo pesado-mayor cantidad de suciedad y grasa (Prolong, ProActive) hasta para sanitización (Prosan). Capacidad efectiva: 51 canastas por hora. Capacidad teórica: 65 canastas por hora. Capacidad del tanque: 22 L. Capacidad de caldera: 12 L. Presión de entrada de agua: 1-4 bar. Temperatura de entrada de agua: 15-60°C.
Dimensiones: Frente 0.633 / Fondo 0.836 / Altura 1.565 mts. Frente con manijas de la capota: 0.721 mts. Altura con la capota en apertura: 2.080 mts. Potencia: 8.7KW Consumo: 23 AMP. Voltaje: 220V trifásico fases. *El PDV no incluye mesas, platos, ducha prelavado.

2. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- Revisión de planos hidráulicos, eléctricos, arquitectónicos y manual del fabricante.
- Revisión del área donde será instalado el equipo, garantizando que cumpla con los estándares básicos para su óptimo funcionamiento. El piso debe estar nivelado, debe contar con espacios de ventilación y espacio adecuado para realizar mantenimientos.
- El equipo debe estar cerca de tomas de agua, desagüe y eléctricos.
- Se recomienda que el proveedor del equipo sea el mismo que lo instala ya que es mano de obra especializada y así se garantiza lograr el mejor rendimiento del mismo.
- Recepción en obra del equipo, de todos sus elementos y verificar su estado. Debe cumplir con todas las especificaciones.
- Confirmar capacidad eléctrica disponible: Voltaje: 220V trifásico fases, Potencia: 8.7KW Consumo: 23 AMP.
- Se recomienda conexión directa sin adaptadores.
- Abrir el grifo de agua y conectar la corriente eléctrica. Verificar que no existan fugas.
- Verificación técnica del correcto funcionamiento del equipo soportado con las pruebas funcionales.
- Entrega de manuales, fichas técnicas y resultados de las pruebas.
- Puesta en funcionamiento del sistema global por el tiempo recomendado según el manual del fabricante.
- Entregar el sistema funcionando y estable.
- Realizar capacitación de operación (si aplica).
- Limpieza del área.
- Cualquier detalle que se muestre en los planos o en el manual del fabricante y no figure en las especificaciones técnicas debe ser tenido en cuenta y tiene la misma validez.

3. TOLERANCIAS PARA ACEPTACIÓN SI N/A ☐

- Aislamiento eléctrico del sistema acorde a la norma RETIE.
- Sistema correctamente alineado, soportado y anclado.
- Basarse en los resultados de las pruebas realizadas, todas deben estar soportadas con evidencia.
- No debe existir la presencia de fugas.

4. ENSAYOS A REALIZAR SI ☒ N/A ☐

- Verificación de temperatura de lavado y aclarado.
- Prueba de presión y flujo de agua.
- Ensayos eléctricos para comprobar la continuidad, aislamiento y protección eléctrica del sistema.
- Tiempo y eficacia de ciclos de lavado.
- Prueba de vibración y ruido.
- Prueba de drenaje.
- Inspección visual.

5. MATERIALES

- LAVADORA DE VAJILLAS Referencia: RIVER 83CDE. Maquina lavadora de vajillas de capota. Capacidad para canastas de 50 X 50 cm con todas las opciones disponibles. Interfaz de usuario con teclas suaves al tacto y pantalla LCD policromada. Construcción completa de doble piel; capota con aislamiento térmico-acústico. El tanque está equipado con un filtro integral de acero inoxidable. La capota se abre suavemente, con poco esfuerzo por parte del operador. Gracias a la notable capacidad de la cámara de lavado puede acomodar bandejas gastronorm y euronorm(53x32 cm), cristalería de hasta 45 cm de altura y platos hasta de 45 cm de diámetro. El equipo incluye dos bombas, una para detergente y

la otra para el brillantador, filtro de drenaje triple. Ocho programas especializados que van desde el programa para los vasos, cristalería (Proglass), para los cubiertos (ProSteel), para trabajo pesado-mayor cantidad de suciedad y grasa (Prolong, ProActive) hasta para sanitización (Prosan). Capacidad efectiva: 51 canastas por hora. Capacidad teórica: 65 canastas por hora. Capacidad del tanque: 22 L. Capacidad de caldera: 12 L. Presión de entrada de agua: 1-4 bar. Temperatura de entrada de agua: 15-60°C. Dimensiones: Frente 0.633 / Fondo 0.836 / Altura 1.565 mts. Frente con manijas de la capota: 0.721 mts. Altura con la capota en apertura: 2.080 mts. Potencia: 8.7KW Consumo: 23 AMP. Voltaje: 220V trifásico fases. *El PDV no incluye mesas, platos, ducha prelavado.

6. EQUIPO

- Equipo básico (Herramienta menor)
- Transporte de materiales

7. DESPERDICIOS SI ☒ NO ☐

8. MANO DE OBRA SI ☒ NO ☐

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

- Norma EN-ISO 15883-1/3 regula los requisitos técnicos y de rendimiento para lavadoras-desinfectadoras.
- RETIE (Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas): Normativa que regula la seguridad de las instalaciones eléctricas en Colombia.
- Manual técnico del fabricante. Manual de instalación, puesta en marcha y mantenimiento.

10. MEDIDA Y FORMA DE PAGO

Se medirá y se pagará por unidad (UND), debidamente ejecutado y aprobado 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 y forma de pago será el resultado de cálculos realizados sobre las cantidades realmente ejecutadas en obra. 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.

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, gráficos o esquemas) **SI** ☐ **NO** ☒