IDENTIFICACIÓN					
CAPÍTULO:	**EQUIPOS ESPECIALES**	**CÓDIGO**		**EE-20**	
ITEM:	HORNO A GAS TOUCH SCREEN HORNO GAS TOUCH SCRE. Referencia: TC111- GTS. Procedencia ITALIA Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarrestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la temperatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de cocerse. Enfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enguaje que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23 mts. Carga máximo por bandeja: 4 KG. Carga total: 20 KG. Voltaje: 230v 3~. Hertz:60 HZ. Presión del agua: 100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG. AZAFATE ENTERO ACERO INOX 20 unidades dimensiones 2.5 CM Marca: CONCASSE Referencia: MCI241102. Azafate entero 1/1 GN de 2.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos,	**CÓDIGO**	EE-20.279	**UM**	UND

	almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 2.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1 X 6.5 cm 20 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCI241106. Azafate entero 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 6.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1 X 10 cm 10 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCI241110. Azafate entero 1/1 GN de 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1X6.5 CM PERFORADO 10 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCIP241106. Azafate entero perforado 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 6.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF.				

1. DESCRIPCIÓN

Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de **HORNO A GAS TOUCH SCREEN HORNO GAS TOUCH SCRE. Referencia: TC111- GTS.** Procedencia ITALIA Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarrestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la temperatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de

cocerse. Enfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enguaje que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23 mts. Carga máximo por bandeja: 4 KG. Carga total: 20 KG. Voltaje: 230v 3~. Hertz: 60 HZ. Presión del agua: 100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG. AZAFATE ENTERO ACERO INOX 20 unidades dimensiones 2.5 CM Marca: CONCASSE Referencia: MCI241102. Azafate entero 1/1 GN de 2.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 2.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1 X 6.5 cm 20 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCI241106. Azafate entero 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 6.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1 X 10 cm 10 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCI241110. Azafate entero 1/1 GN de 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. AZAFATE ACERO INOX 1/1X6.5 CM PERFORADO 10 unidades Marca: CONCASSE Referencia: MCIP241106. Azafate entero perforado 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 6.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF.

2. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- Revisión de planos de red de gases, hidráulicos, de desagües, 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 área del equipo se debe mantener libre de sustancias combustibles, el equipo debe instalarse con una distancia mínima de 25 cm (10 pulgadas aproximadamente) a ambos lados y en la parte posterior cuando se instale con respecto a estructuras combustibles
- 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.
- El equipo debe instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados, conforme a la norma NTC 3631.
- Instalar todas las fuentes de poder del equipo a las respectivas redes eléctricas, hidráulicas, desagües, gas.
- Conexión directa a la red sin adaptadores.
- Verificar si hay fugas en las conexiones usando una solución de agua con jabón antes de encender los pilotos.
- 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** ☐

- Las dimensiones, características, materiales del equipo deben cumplir con lo especificado.
- 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** ☐

- Prueba de hermeticidad para verificar la existencia de fugas. Verificar si hay fugas en las conexiones usando una solución de agua con jabón antes de encender los pilotos.
- Ensayos eléctricos para comprobar la continuidad, aislamiento y protección eléctrica del sistema.
- Prueba de drenaje
- Inspección visual.

5. MATERIALES

- HORNO A GAS TOUCH SCREEN HORNO GAS TOUCH SCRE. Refrencia: TC111- GTS. Procedencia ITALIA Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la tempreatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de cocerse. nfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enguaje que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23 mts. Carga máximo por bandeja: 4 KG. Carga total: 20 KG. Voltaje: 230v 3~. Hertz:60 HZ. Presión del agua: 100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG.
- AZAFATE ENTERO ACERO INOX 1 2.5 CM Marca: CONCASSE o similar. Referencia: MCI241102. Azafate entero 1/1 GN de 2.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 2.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF."

- AZAFATE ENTERO ACERO INOX 1/1 6.5Cm Marca: PALLOMARO o similar. Referencia:ZGA-1/1*65. Azafate entero 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 52,5 / Altura 6,5 cm / Peso 1,283 Kg.
- AZAFATE ACERO INOX 1/1 X 10 CM Marca: CONCASSE o similar. Referencia: MCI241110. Azafate entero 1/1 GN de 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para líneas de servicio. Especial para la preparación de alimentos en hornos, almacenamiento de productos en refrigeración o congelación y exhibición de alimentos preparados. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto cuenta con certificación NSF.
- AZAFATE ACERO INOX 1/1X6.5 CM PERFORADO Marca: CONCASSE o similar. Referencia: MCIP241106. Azafate entero perforado 1/1 GN de 6.5 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 6.5 cm. Este producto cuenta con certificación NSF.
- BASE HORNO TORNADO MF-TC 1111 GTS Referencia: BA-062060- fabricada en acero inox C18 y C20 T430 con 4 bases niveladoras, con capacidad para 3 azafates enteros para ubicar Hornos Tornado Referencia MF 1111 GTS Y TC1111 GTS Medidas Frente 0.62 Fondo 0.60 Altura 0.60.
- KIT DESAGUE TECNOEKA.

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 NTC 3631. Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.
- Norma NTC 2505. Instalaciones para suministro de gas combustible destinadas a usos residenciales y comerciales.
- 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** ☒