IDENTIFICACIÓN					
CAPÍTULO:	**EQUIPOS ESPECIALES**	**CÓDIGO**		**EE-20**	
ITEM:	BASE CHEF 72" 2-4 CAJONES Referencia: DCB72. Base chef fabricada en acero inoxidable. Especial para sobreponer equipos de cocción y evitar desplazamientos. Mantiene los ingredientes o las comidas preparadas cerca de su estación de cocina, lo que hace que la preparación de alimentos sea más eficiente y sin complicaciones. Disponibilidad de cajones dos o cuatro cajones según modelo. El control de temperatura digital cuenta con una pantalla digital para monitorear las temperaturas interiores. Esta unidad también viene con una función de descongelación automática. Se incluyen ruedas de servicio pesado de 4 con frenos que brindan a la unidad una movilidad conveniente, haciendo que la limpieza y el servicio sean muy fáciles. Simplemente haga rodar la unidad lejos de la pared. Temperatura ajustable de 33°F (0°C), 38°F (3.3°C). Dimensiones: Frente: 182cm Fondo: 82cm Alto: 67.5cm Refrigerante: R290/2.64 Oz. Voltaje: 110V. Compresor: 1/7HP. Consumo: 2.5Amp Peso: 139Kg. INCLUYE ADICIONAL BASE AISLAMIENTO DE CALOR.	**CÓDIGO**	EE-20.282	**UM**	UND

1. DESCRIPCIÓN

Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de **BASE CHEF 72" 2-4 CAJONES Referencia: DCB72.** Base chef fabricada en acero inoxidable. Especial para sobreponer equipos de cocción y evitar desplazamientos. Mantiene los ingredientes o las comidas preparadas cerca de su estación de cocina, lo que hace que la preparación de alimentos sea más eficiente y sin complicaciones. Disponibilidad de cajones dos o cuatro cajones según modelo. El control de temperatura digital cuenta con una pantalla digital para monitorear las temperaturas interiores. Esta unidad también viene con una función de descongelación automática. Se incluyen ruedas de servicio pesado de 4 con frenos que brindan a la unidad una movilidad conveniente, haciendo que la limpieza y el servicio sean muy fáciles. Simplemente haga rodar la unidad lejos de la pared. Temperatura ajustable de 33°F (0°C), 38°F (3.3°C). Dimensiones: Frente: 182cm Fondo: 82cm Alto: 67.5cm Refrigerante: R290/2.64 Oz. Voltaje: 110V. Compresor: 1/7HP. Consumo: 2.5Amp Peso: 139Kg. INCLUYE ADICIONAL BASE AISLAMIENTO DE CALOR.

2. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- Revisión de planos de red de gases, 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.
- 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.
- Tiempo y eficacia de ciclos de lavado.
- Inspección visual.

5. MATERIALES

- BASE CHEF 72" 2-4 CAJONES Referencia: DCB72. Base chef fabricada en acero inoxidable. Especial para sobreponer equipos de cocción y evitar desplazamientos. Mantiene los ingredientes o las comidas preparadas cerca de su estación de cocina, lo que hace que la preparación de alimentos sea más eficiente y sin complicaciones. Disponibilidad de cajones dos o cuatro cajones según modelo. El control de temperatura digital cuenta con una pantalla digital para monitorear las temperaturas interiores. Esta unidad también viene con una función de descongelación automática. Se incluyen ruedas de servicio pesado de 4 con frenos que brindan a la unidad una movilidad conveniente, haciendo que la limpieza y el servicio sean muy fáciles. Simplemente haga rodar la unidad lejos de la pared. Temperatura ajustable de 33°F (0°C), 38°F (3.3°C). Dimensiones: Frente: 182cm Fondo: 82cm Alto: 67.5cm Refrigerante: R290/2.64 Oz. Voltaje: 110V. Compresor: 1/7HP. Consumo: 2.5Amp Peso: 139Kg.
- BASE CGEF aislamiento de calor para base CHEF 72

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** ☒