FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	ESPUMADERA TIPO ARAÑA EN ACERO INOXIDABLE / COLADOR DE MALLA ABIERTA PARA FREÍR Y ESCALDAR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Utensilio manual de cocción de alto rendimiento diseñado para la extracción, escurrido y retiro rápido de alimentos fritos, hervidos, escaldados o blanqueados en aceite caliente o agua hirviendo. • Cesta de Malla de Araña (Spider Basket): Estructura cóncava de alambre de acero inoxidable tejido en patrón concéntrico en espiral o araña, que permite un drenaje inmediato de grasas y líquidos sin retención de residuos. • Mango Ergonómico y Fuerte: Mango de sección circular o semiplana con longitud de seguridad (35 cm a 45 cm aprox.) que previene salpicaduras y quemaduras por calor radiante. Incluye gancho o orificio de sujeción para almacenamiento vertical. • Refuerzo Estructural: Soldaduras de punto continuo y anillo periférico reforzado en el contorno del tazón para evitar deformaciones mecánicas bajo carga pesada. • Higiene y Sanitización: Material de superficie lisa antiadherente a residuos carbonizados, resistente a temperaturas extremas de fritura (hasta 250°C), inerte a detergentes y apto para desinfección en planta.
COLOR	Plata / Gris metálico brillante o satinado (opcional con mango aislado térmico en polímero negro/rojo).
MATERIAL	Estructura y Malla: Acero Inoxidable AISI 304 / AISI 201 de alta resistencia térmica y corrosiva. Mango (opcional): Acero Inoxidable AISI 304 o recubrimiento sintético de polipropileno/silicona libre de BPA e ignífugo.
GARANTIAS	Empaque Sellado
PRESENTACION DEL BIEN	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	52151600
IMAGEN	
FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION. **LINA JESBLEYDI BARRETO PORTELA** **17/09/2026**	