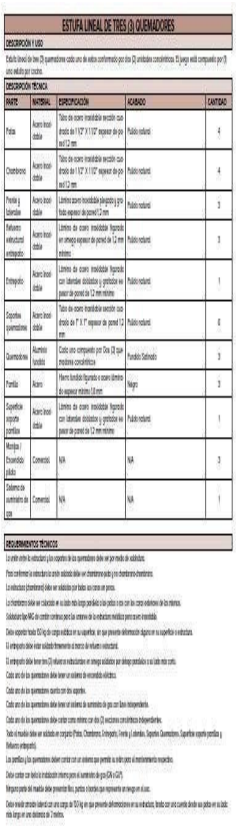
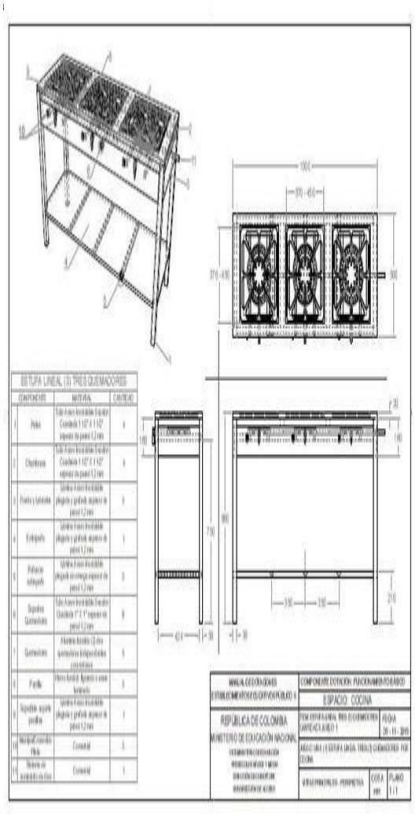
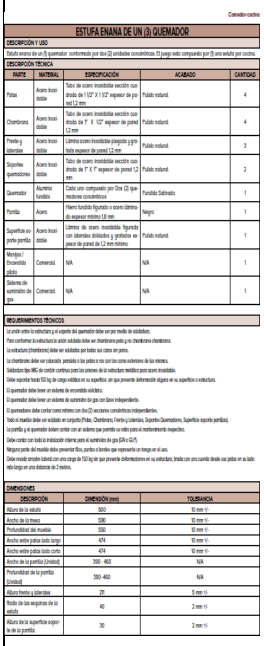
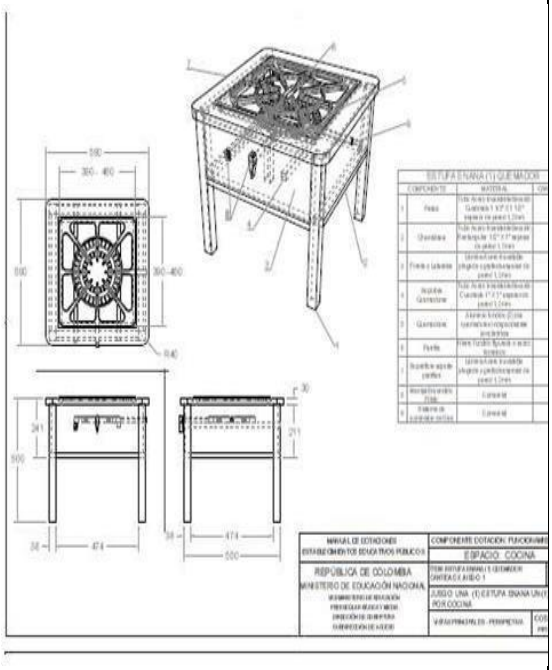
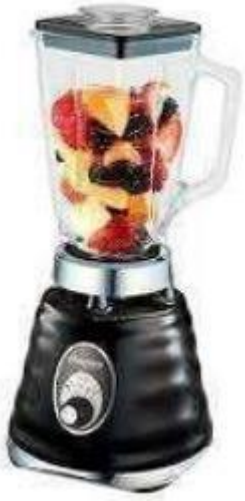
ANEXO FICHAS TECNICAS MENAJE

ITEM	PRODUCTO	CARACTERISTICAS TECNICAS	IMAGEN
1	**ESTUFA DE GAS LINEAL EN ACERO INOXIDABLE – 3 QUEMADORES. (Anexo ficha técnica)**	 ***Anexo N. 2.1 Ficha técnica estufas***	

2	**ESTUFA DE GAS ENANA EN ACERO INOXIDABLE (Anexo ficha técnica)**	 ESTUFA ENANA DE UN (3) QUEMADOR DESCRIPCIÓN Y USO DESCRIPCIÓN TÉCNICA REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DIMENSIONES ***Anexo N. 2.1 Ficha técnica estufas***	
3	**REGULADOR DE GAS PROPANO**	Un regulador de gas es un instrumento conectado a la tubería o Manguera de conducción, que sirve para controlar el flujo de gas y mantenerlo a una presión adecuada y uniforme. Sin este dispositivo sería imposible utilizar los equipos de gas, ya que la presión de origen es muy alta. Esta compuesto por _un Cuerpo en hierro fundido o acero, _un Diafragma en goma El regulador Calle 19 N° 9- 95. Tunja, Boyacá – Tel: 740 57 70 E- mail: alcaldia@tunja-boyaca.gov.co – Código	

		Postal: 150001 debe resistir en la entrada, una presión hidrostática de 1.96 MPa (19.99 kgf/cm²), sin presentar fugas ni deformaciones. _ Resorte en acero inoxidable	
4	**MANGUERA FLEXIBLE**	Las mangueras flexibles para la conducción de gas se utilizan para las conexiones internas finales de la instalación, es decir, desde las tuberías que salen del contador hasta los aparatos de consumo, calentadores, calderas y cocinas; debe cumplir con las siguientes características: _ Conector flexible para gas. _Abrazadera de acero inoxidable. _Manguera nitrilo. _Conexión de latón 3/8" hembra. _ Empaque plano de hule. _Temperatura de trabajo hasta 60 º C. _Presión máxima de Trabajo: 70g/cm2/1 psi _Resistente a materiales corrosivos y a la presión constante. _Resistente a cambios de temperatura.	

4	**NEVERA CONVENCIONAL 500 A 600 LITROS**	• Luz LED. • Tipo No Frost • Capacidad 500 a 600 L • Filtro para agua No • Iluminación LED • Tipo de parrillas Cristal templado • Tipo cajones Enfriador Deli Verduras • Tipo Anaqueles Botellas Completo Medio • Estilo 2 puertas • Congelador superior No Frost	
5	**CONGELADOR HORIZONTAL 1 Puerta.**	Tipo horizontal, control de temperatura manual, bandejas 1, grados de enfriamiento -18°c, capacidad total 251 litros, 1 puerta, luz de encendido no	

6	**LICUADORA INDUSTRIAL 25 LITROS**	CUCHILLA CALIBRE 12,4 ASPAS CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ACERO INOXIDABLE USO INDUSTRUAL VELOCIDAD 3600 RPM TIPO LICUADORA CARACTERISTICAS Sistema basculante montado en soportes de acero inoxidable. POTENCIA 2 HP VOLTAJE110V ACCESORIOS TAPA EN ACERO INOXIDABLE GARANTIA 6 MESES	
7	**LICUADORA MESA 1.5 LITROS**	Potente cuchilla picadora de hielo. ▪ Potente motor de 600 vatios ▪ Resistente caja de alojamiento del motor de hierro fundido. Sistema de Acople Metal contra Metal que garantiza una mayor calidad y durabilidad. ▪ Sistema de impulsión totalmente metálico ▪ cuchilla pica hielo ▪ Jarra de vidrio refractario con capacidad para 6	

9	**BALANZA DIGITAL**	CAPACIDAD MAXIMA 20000 g PRECISIÓN 1 - 2 g MATERIAL Acero inoxidable de alta resistencia COLOR Gris, blanco, titanio, almendra CONTENIDO Una (1) balanza VIDA ÚTIL MÍNIMA 5 AÑOS REQUERIMIENTO S TÉCNICOS Construcción total en acero inoxidable, pantalla LCD o LED con brillante indicador retro iluminado, rápida respuesta de display, carcasa resistente al agua y la corrosión. Múltiples unidades de medición (g, kg, lb, oz). Plato de 29 cm x 35 cm aproximadamente. Corriente eléctrica de 100 a 240 v, de 50 a 60 Hz. Batería interna recargable y alimentador de corriente AC, con indicador de baja batería. Función de pesaje con tara manual o automática. Material de alta resistencia a la corrosión. Debe contar con certificado de calibración. REQ	

10	**GRAMERA DIGITAL DE MESA**	Báscula de cocina defácil limpieza gracias alplatillo extraible de cristal. • Sensor extensómetro de gran precisión peso en intervalos de 1gr. • Peso mínimo 1gr. • Peso máximo 10 kg. • Desactivación automática o manual. • Indicación de peso excesivo. • Indicación de bajo nivel de pilas. • Bateria tipo botón. Plato de cristal extraíble.	
11	**TERMOMETRO DE PUNZON DIGITAL**	Termómetro Uso: Cocina Termómetros Material: Plástico Tipo Termómetro: digital Color: Blanco Batería: AG13 Rango de Temperatura: -50°C - 300°C Ajuste del Ángulo del Cabezal de 180° Fácil de Limpiar	 
12	**CUCHARA SOPERA**	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CUCHARAS (Aprox.) 17 cm ANCHO CUCHARA 40 mm ESPESOR (mínimo) 1.4 mm MATERIAL Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) COLOR Plateado VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Los	

		mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto, pueden ser cilíndricos o planos. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. La hoja del cuchillo debe tener filo con forma de sierra. Acabado satinado o cepillado	
13	**PLATO DE SECO EN MELAMINA**	Platos Pandos - Tamaño Ø 25 – 26 cm Temperatura de utilización: desde -20°C a +120°C. ▪ Temperatura máxima de lavado y secado: +85°C. ▪ Resistentes a los detergentes	
14	**VASO NORMAL EN MELAMINA**	Tamaño 10 onzas Temperatura de utilización: desde -20°Ca +120°C. ▪ Temperatura máximade lavado y secado: +85°C. ▪ Resistentes alos detergentes	
15	**TINA/ PONCHERA PLÁSTICA**	Tipo Poncheras Características Ponchera redonda, con agradablearoma y diseño quefacilita su transporte yla descarga de líquidosevitando derrames. Capacidad 47 litros Material Plástico Uso Multiusos Recomendaciones Lavar antes y después de cada uso para evitar manchas, no colocar sobresuperficies calientes	
16	**MESAS PLÁSTICAS DE COMEDOR**	Tipo Mesas de plástico Medidas 139 x 80 cm Características Mesa con	

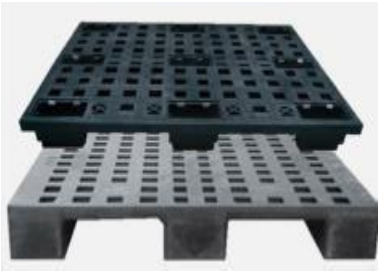
		diseño moderno yelegante, de al ta resistencia, ideal para espacios al aire libre. Forma Ovalada NO incluye sillas Material Plástico Uso Interior y exterior protegido de la lluvia Recomendaciones Para el almacenamiento de los muebles de exterior es importante que mientras no los estés usando, los cubras con los protectores disponibles para cada diseño, ya que los protege de los efectos dañinos del sol directo y la lluvia. Deesta manera se prolonga su vida útil y se mantienen sus colores por más tiempo. MESAS PLASTICAS DE 4 Y 6 PUESTOS.	
17	**MESAS PLÁSTICAS DE COMEDOR INFANTILES**	Garantía 3 años Tipo Mesas de plástico Otros color es Naranja, verde lima, rosada Características Mesa infantil diseñada conbordes redondeados para mayor seguridad,en color llamativo, defácil limpieza. Gracias asu liviana estructura, esfácil de transportar. Alto 50 cm Ancho 88 cm Largo 49 cm	

18	**SILLAS PLÁSTICAS DE COMEDOR.**	Tipo Sillas de plástico Características Sillas para aire libre y espacios exteriores. Material Plástico Uso Interior y exterior protegido de la lluvia Recomendaciones Para el	

		almacenamiento de los muebles de exterior es importante que mientras no los estés usando, los cubras con los protectores disponibles para cada diseño, ya que los protege de los efectos dañinos del sol directo y la lluvia. Deesta manera se prolongasu vida útil y se mantienen sus colores por más tiempo.	
19	**SILLAS PLÁSTICAS DE COMEDOR INFANTILES**	Garantía 3 años Altura hasta asiento Aproximadamente 30 cm Otros colores Roja, rosada, naranja, verdelima Alto 53,5 cm Ancho 38 cm Tipo Sillas infantiles Brazos Si Características Silla de clásico diseño, resistente a golpes, nose oxida, gracias a suliviana estructura, esfácil de transportar. Largo 37,5 cm	

20	**CANASTILLAS PLÁSTICAS**	Canasta plástica de alta resistencia. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALTO MÍNIMO 25 cm ANCHO MÍNIMO 40 cm LARGO MÍNIMO 60 cm CAPACIDAD 25 Kg PESO (Aprox.)2500 Gramos MATERIAL Polipropileno (PP) Peso de 2.500 gramos.Debe ser fabricado conmateriales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.	
21	**TAZA MEDIDORA PLÁSTICA**	Diámetro 11 cm Características Utensilio de cocina, tipo taza medidora, con 2 sistemas de medición,práctico, fácil de limpiar, en resitente material. Alto 11 cm Material Plástico Uso Doméstico	
22	**SET DE 5 CUCHARAS MEDIDORAS DE PORCIONES PLÁSTICAS**	Set de 5 tazas medidoras de plástico con medidas en mililítros y en cups. »Material : plastico Incluye las siguientes medidas: 29,5 mililitros; 1/8 cup. 59 mililitros; 1/4 cup. 79 mililitros; 1/3 cup. 118 mililitros; 1/2 cup. 236 mililitros; 1 cup. Son apilables para almacenar unas dentro de las otras por lo que se ahorra espacio en el almacenamiento. Cuentan con pico vertedor y con una anilla	

		que mantiene las 5 tazas unidas. Medidas taza más grande: Diámetro: 8,5 cm. Con pico vertedor: 9,5 cm. Largo con mango: 15,5 cm.	
23	**CUCHARON DE ESPAGUETTI**	Cucharon, compuesto por un mango y una superficie cóncava dentada ideal para dosificar la pasta en el plato. De alta resistencia y calidad. Empleada en la cocina para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LARGO (Aprox.) 30-35 cm ANCHO (Parte cóncava) 6 - 7 cm ESPESOR (Aprox.) 1.4 mm MATERIAL Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) COLOR Plateado CONTENIDO Una (1) cucharon VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS	

24	**ENSALADERA PLÁSTICA**	Material: plástico de boca ancha y de alturabaja, para realizar diferentes mezclas requeridas enla preparación de alimentos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAPACIDAD 9 L MATERIAL Polipropileno (PP) COLOR Variados VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS	
25	**RALLADOR EN ACERO INOXIDABLE**	Rallador en acero inoxidable de 4 caras. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALTO 22 cm ANCHO 9.5 cm PROFUNDIDAD 12.5 cm MATERIAL Acero inoxidable VIDA UTIL MÍNIMA 7 AÑOS	
26	**ESTIBA PLÁSTICA**	Estiba Plástica Alto: 15cm; ancho:120cm; largo:100cm	

27	**LOCKER PLÁSTICO**	Alto:50cm; ancho:32,5 cm; profundidad:30,5cm	
28	**TIJERA COCINA MULTIUSOS**	Tijera cocina multiusos	
29	**JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE**	Pinzas en acero Inoxidable para manipulación de alimentos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LONGITUD MÍNIMA 20 cm MATERIAL Acero inoxidable VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
30	**PORTA ESCOBA PLÁSTICO 4 GANCHOS**	Porta escoba plástico 4 ganchos	
31	**ESCALERA PLÁSTICA DE DOS PASOS**	Escalera plástica	
32	**PAILA EN ALUMINIO RECORTADO CON TAPA.**	Olla de forma cóncava, de fondo plano que permite quedar nivelado en la superficie para cocinar, uso para freír y saltear. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAPACIDAD	

		MÍNIMA 23,5 L DIÁMETRO (Aprox.) 46 cm CALIBRE (Lámina aluminio) 1.8 mm MATERIAL Aluminio fundido COLOR Plateado CONTENIDO Una paila con asas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
33	**OLLA EN ALUMINIO RECORTADO CON TAPA**	Olla #32 . •Capacidad 17 litros • Aluminio de alta calidad y grosor de 2 mm • Ideal para restaurante y hogar • Asas / agarraderas en aluminio con lámina de refuerzo para mayor resistencia y durabilidad MATERIAL Aluminio COLOR Plateado CONTENIDO Una olla con tapa metálica y asas metálicas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
34	**OLLA A PRESIÓN 13 LITROS**	Recipiente herméticopara cocinar que permite alcanzar presiones más altas que la atmosférica. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, esta olla permite subir la temperatura de ebullición por encimade 100 °C (212 °F), en concreto hasta unos 130 °C. La temperatura másalta hace que los alimentos se cocinen más rápidamente llegandoa reducir los tiempos de cocción tradicionales entre tres o cuatro veces. ESPECIFICACIONE S	

		TÉCNICAS ESPESOR (Lámina de aluminio) 3.4 – 4.0mm • CAPACIDAD REQUERIDA 13 L	
35	**OLLA FONDO EN ALUMINIO CON TAPA.**	Recipiente metálico para cocinar alimentos. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS DIÁMETRO 36 cm ESPESOR (lamina aluminio) 1.8 mm CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 58,5 L MATERIAL Aluminio COLOR Plateado CONTENIDO Una olla con tapa metálica y asas metálicas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada. Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte	
36	**CALDERO EN ALUMINIO FUNDIDO CON TAPA NO. 50**	Recipiente de fondo cóncavo metálico, provisto de dos asas, utilizado para calentar y cocinar todo aquello que pueda contener. Cuenta con amplia superficie de calentamiento, ideal para cocción lenta y prolongada. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DIÁMETRO	

		(Aprox.) 50 cm ESPESOR 3 mm CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 25 L MATERIAL Aluminio Fundido de alta calidad COLOR Plateado CONTENIDO Olla con asas y tapa VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, Interior en brillo perlado, Cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor	
37	**JARRA PLÁSTICA**	Recipiente de cuelloy boca anchos con una o más asas destacadas, con pico vertedor. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS CAPACIDAD MÍNIMA4 L PESO (aproximado) 0.406 Kg MATERIAL Polipropileno (PP) COLOR Jarra: TransparenteTapa: Colores variados CONTENIDO Jarra redonda con agarradera VIDA ÚTIL MÍNIMA 4 AÑOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Cuerpo cilíndrico o prima rectangular, fondo plano de borderedondeado, con tapa	

38	**LEGUMBRERA PLASTICA DE 3 NIVELES.**	· Material plástico · Alta calidad · Fácil de limpiar · Resistentesal sol y la humedad · Capacidad 10Lts **Color Variado**	
39	**BALDE PLÁSTICO**	**DESCRIPCIÓN Y USO:** Balde con agarradera y tapa en material plástico con vertedero para controlar la salida del líquido. · **CAPACIDAD:** 10-14L.	
40	**BANDEJA PLÁSTICA**	**DESCRIPCION Y USO:** Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones. Esterilizable. **CAPACIDAD:** 50-55cm de largo y 30-38 cm de ancho	

41	**TABLA PARA PICAR**	**DESCRIPCIÓN Y USO:** En poliuretanode alta densidad para cortes de cocina. **ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS: ALTO:** 1.9cm **ANCHO:** 40cm **PROFUNDIDAD:** 30cm **MATERIAL:** Poliuretano alta densidad. **COLOR:** Blanco **VIDA ÚTIL:** 4 años **CARACTERÍSTICAS PARTICULARES:** Agarre anti-deslizante que ofrezca una superficie segura ehigiénica. **REQUERIMIENTOS DE**	

		SEGURIDAD: ➢ Debe ser fabricado con materiales de tipo y purezaque bajocondiciones deuso normal, no presenten peligro de toxicidad no afecte de manera alguna las cualidades de los alimentos. ➢ No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados ➢ Los materiales deben de ser resistentes al impacto. **REQUERIMIENTO DE SALUBRIDAD:** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.	
42	**CANECA CON TAPA MULTIUSOS**	Recipiente de plásticode base redonda para almacenar residuos o líquidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALTO (aprox.) 70 cm DIÁMETRO (aprox.)60 cm CAPACIDAD REQUERIDA (prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 120 L MATERIAL Polietileno de Alta Densidad (HDPE) COLOR Surtido	

		CONTENIDO Una caneca (incluye asas y tapa) VIDA ÚTIL MÍNIMA7 año s REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Caneca liviana y resistente con manijas integradas que permitenlevantarla fácilmente. Manijas ergonómicas y resistentes, diseñadas para trabajo pesado. Cuenta con tapa deajuste hermético	
43	**COLADOR DE VERDURAS**	Con base fabricado en aluminio de alta pureza. ANCHO: 28cm LARGO: 30cm COLOR: Gris	
44	**CANECAS AZULES DE 55 GALONES CON TAPA**	CANECA PLÁSTICA 55 GALONES EXTRA FUERTE CON TAPA DE ROSCA	
45	**ESTANTERÍA PLÁSTICA PARA ALMACEN SECOS**	ESTANTERIA VENTILADA, DE 5 NIVELES, LARGO 91 CM, ANCHO 45 CM, ALTO 190 CM. CADA ENTREPAÑO RESISTE 70KILOS	
46	**BATIDOR MANUAL FORMA GLOBO GRANDE ACERO INOXIDABLE**	Batidor metálico con forma de globo popular para un batido óptimo de 38cm ; ideal para el uso	

		diario Mango de agarre cómodo, duradero y fácil de limpiar.	
47	**COLADOR EN ACERO LIQUIDOS**	DESCRIPCIÓN Y USO: Utensilios de cocina que emplea el concepto de filtro de alimentos con el objeto de escurrir, conformado por un mango y una semi-esfera con tramas de hilos finos de acero. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: LARGO (mango): 20-25cm DIÁMETRO(grande):22-24cm ESPESOR (Aprox.):1.4mm MATERIAL: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) COLOR: Plateado CONTENIDO: Colador grande VIDA ÚTIL: 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS: La malla es de hojalata de doble fundición. No se aceptan mangos en plástico. La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso norma. Acabado satinado o cepillado. REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD: En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas,	

		sólo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR. REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD: Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con eel alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.	
48	**CUCHARA PARA SERVIR CON HUECOS EN ALUMINIO FUNDIDO # 7 CON COLGADOR.**	Cuchara con huecospara servir en aluminio fundido No.7 con colgador. 31 cm de largo.	

49	**CUCHARA PARA SERVIR SIN HUECOS EN ALUMINIO FUNDIDO.**	DESCRIPCIÓN Y USO: Cuchara, porta caliente redonda, de alta resistencia y calidad, deuso para servir alimentos sólidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: LARGO (Apróx.): 36-38cm ESPESOR (Apróx): 1.4mm ANCHO (Apróx.) MATERIAL: Aluminio	

		Fundido	
50	**SET DE 5 CUCHILLOS EN ACERO INOXIDABLE**	· 2 cuchillos para corte de carne: LARGO DE HOJA (Aprox): 24-30cm ESPESOR (Aprox): 1.4mm MATERIAL: Hoja: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango: Plástico. · 3 cuchillos de cocina para corte general: LARGO DE HOJA (Aprox): 19-30cm ESPESOR (Aprox): 1.4mm MATERIAL: Hoja: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango: Plástico.	
51	**ESPUMADERA EN ALUMINIO FUNDIDO**	DESCRIPCIÓN Y USO: Utensilio de cocina para retirar la espuma de un líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén; consiste en una pieza redonda, plana y llena de agujeros, unida a unmango largo. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: LARGO: 34-36 cm DIÁMETRO (Pieza redonda): 15-17 cm ESPESOR (Aprox.): 1.4mm MATERIAL: Aluminio fundido	

ESTUFA LINEAL DE TRES QUEMADORES

ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa lineal de tres (3) quemadores cada uno de estos conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego está compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lámina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Refuerzo estructural entrepaño	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada en omega espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	3
Entrepaño	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados ex pesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	6
Quemadores	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	3
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero laminado espesor mínimo 1,8 mm	Negro	3
Superficie soporte parrillas	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados ex pesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	3
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura.

Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.

La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todos sus cortes en ponzo.

La chambrana debe ser colocada en su lado más largo paralelo a las patas o sea con los cortes exteriores de las mismas.

Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.

Debe soportar hasta 150 kg de cargo estático en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.

El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural.

El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo paralelos a su lado más corto.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico.

Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.

Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.

Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaño).

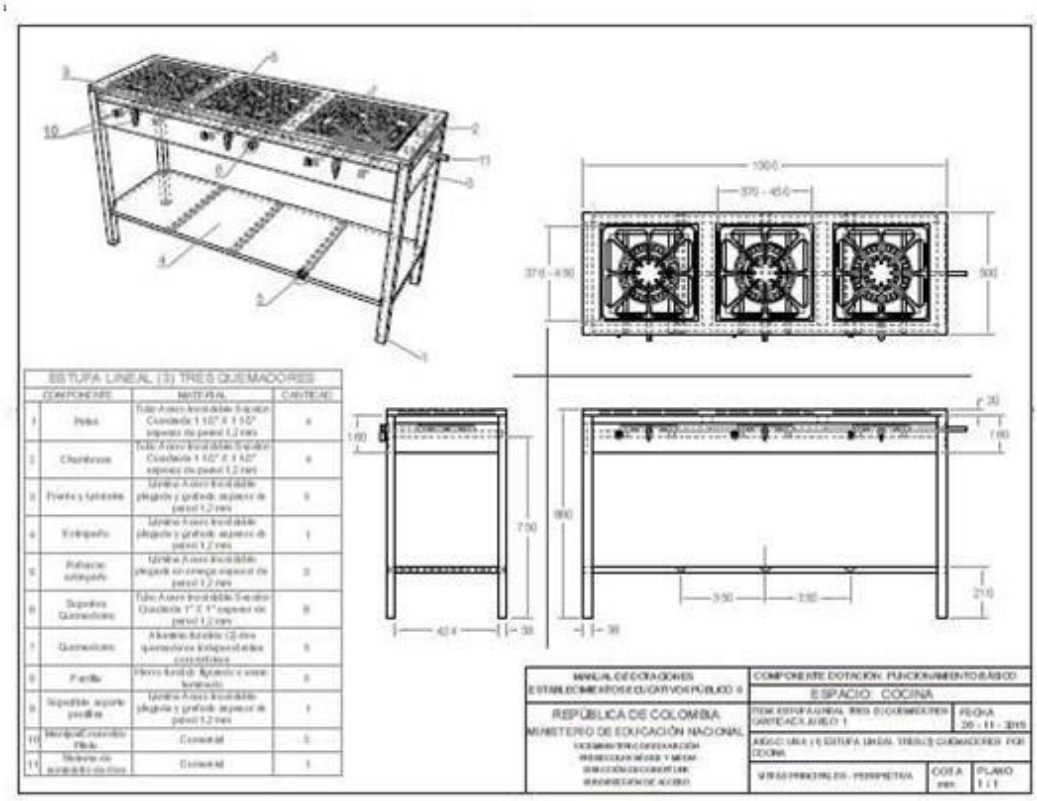
Los parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.

Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).

Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe resistir ensayo lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde una pata en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES		
DESCRIPCIÓN	**DIMENSIÓN (mm)**	**TOLERANCIA**
Altura de la mesa	860	10 mm +/-
Ancho de la mesa	1.500	10 mm +/-
Profundidad del mueble	500	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	1.424	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	424	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Altura frente y laterales	160	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte parrillas	20	2 mm +/-
Distancia entre los refuerzos omega del entrepaño	350	10 mm +/-
Altura del entrepaño desde el piso	210	5 mm +/-



ESTUFA ENANA DE UN QUEMADOR

Comedor-cocina

ESTUFA ENANA DE UN (3) QUEMADOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa enana de un (1) quemador conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego esta compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lámina acero inoxidable plegada y grafiada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	2
Quemador	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	1
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero laminado espesor mínimo 1,8 mm	Negro	1
Superficie soporte parrilla	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafiados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	1
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

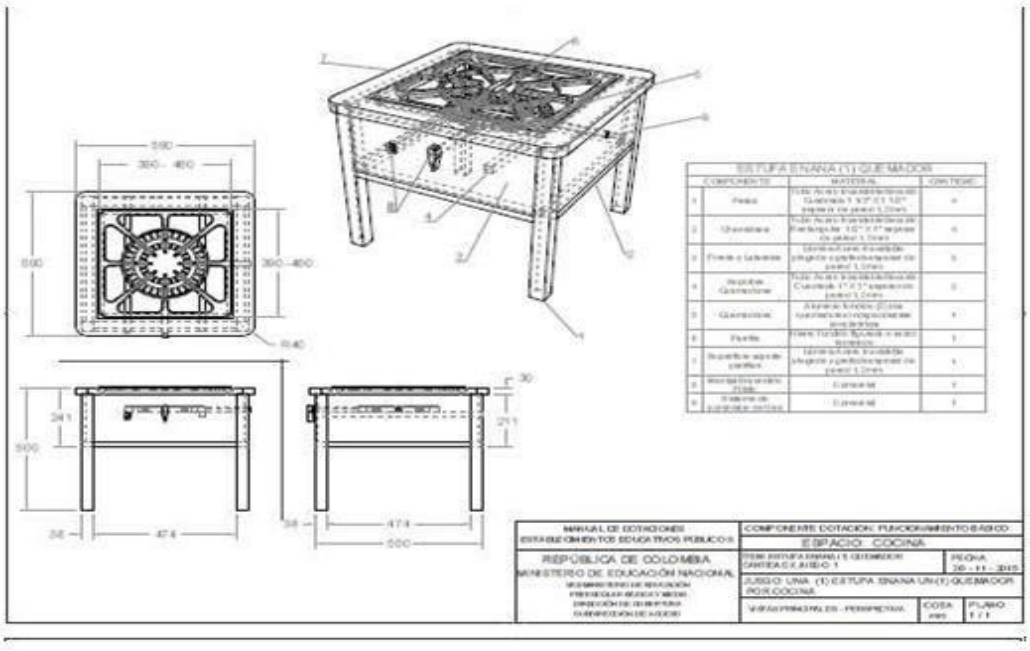
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura.
Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.
La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.
La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismas.
Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.
Debe soportar hasta 150 kg de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.
El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico.
El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.
El quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.
Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).
La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
Altura de la estufa	500	10 mm +/-
Ancho de la mesa	590	10 mm +/-
Profundidad del mueble	550	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	474	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	474	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	390 - 460	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	390 -460	N/A
Altura frente y laterales	211	5 mm +/-
Radio de las esquinas de la estufa	40	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte de la parrilla	30	2 mm +/-

NIT.891800846-1
Calle 19 # 9-95 Edificio Municipal - Tunja - Boyacá
Tel: 7405770 atencionalciudadano@tunja.gov.co
www.tunja-boyaca.gov.co


ESTUFA ENANA (1) QUEMADOR
COMPONENTE
MATERIAL
CANTIDAD
REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
COMPONENTE DOTACION: FUNCIONAMIENTO BASICO
ESPACIO: COCINA
JUEGO UNA (1) ESTUFA ENANA UN(1) QUEMADOR POR COCINA
FECHA
30 - 11 - 2015
ESCALA
PLANO
1 / 1