



ANEXO CONVOCATORIA

13/2023



RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1.1	<p>Realizado en su frente puertas, laterales y cubre equipo, en acero inoxidable mate e interiores en AISI brillante Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Tapa mostrador realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 1.25mm Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 40 kg/m³. en 50 mm. de espesor, montado sobre patas con regatones de nivelación color negro Puertas tipo placa de 50 mm. de espesor, inyectadas en poliuretano de 45 kg/m³. con ambas caras metálicas. Sistema electrónico (microprocesador) de control de temperatura y descongelamiento, posibilidad de parametrización.(no accesible al usuario). Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático, incorporado en el gabinete de 1/3 HP. Cubre equipo con frente fácilmente desmontable para servicio, que aloja en su interior el equipo compresor, condensador por aire, filtros y automáticos, Con evaporador vertical realizado en caño de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador. Dos (2) puertas chicas de 480 x 610 mm. de altura y cuatro (4) rejillas con tratamiento epoxi. RANGO DE TEMP. DE 2° A +10° C DESAGÜE EVAPORATIVO Uso de gas ecológico 417A Dimensiones 1500x 750 x 850 mm. de altura. Alimentación 220 volts 50 Hz standard. Debe incluir guías para bandejas, puertas vidriadas, iluminación interior.</p>	
1.2	<p>Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 pulido mate sanitario. Tapa mesada en el mismo material de 1.25mm. de espesor. Interiores en acero inoxidable pulido brillante. Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm. de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo fácilmente desmontable para servicio, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: Dos (2) puertas chicas, dimensiones 480 mm x 610 mm de altura con burlete magnético y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Apertura de puerta de cierre automático y retención a 90° Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con condensador con forzador realizado en caño de cobre con aletas de aluminio, control de temperatura digital mediante micro- procesador con ajuste de parámetros programables y descongelamiento programado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1.2	<p>realizado en caño de cobre con aletas de aluminio, montado en gabinete de acero inoxidable, ventilador en evaporador. Bandeja colectora para auto evaporación de condensado del descongelamiento. Rango de temperatura de #5°C a #20°C Potencia frigorífica 1/2 HP. Alimentacion 220 volts 50 hz standard. Otras consultar. Dimensiones exteriores: 1500 x 750 x 850 mm de altura. Debe incluir guías para bandejas GN en puertas grandes, Puertas vidriadas. Iluminacion interior.</p>	
2.1	<p>Gabinete modular construido íntegramente en acero inoxidable. Provisto de patas cilíndricas de hierro pintado con regatones de nivelación Bandeja superior colectora de derrames enlozada bajo hornallas abiertas. Robinetes montados sobre un barral de caño de hierro rectangular de 30 x 40 mm. Provista con 4 (cuatro) hornallas de 325 x 300 mm con quemadores tipo estrella realizados en fundición de hierro y plancha rectificada. Horno preparado para bandejas GN 2/1 con válvula de seguridad. Interior de cámara en chapa doble decapada enlozada. Guías para asaderas de 3 posiciones, totalmente desmontables para su limpieza. Puerta de horno con bisagra de doble acción y manija de acero inoxidable incorporada a la misma. Piso de horno en chapa aluminizada para una perfecta distribución del calor, quemador doble en acero inoxidable con microsaldadas calibradas, que aseguran una combustión con bajo contenido de monóxido y alto rendimiento calórico. Incluye la provisión de 1 rejilla y 1 asadera enlozada. Dimensiones: 1100 x 750 x 850 mm de altura. Consumo: 25850 Kcal/h BTU: 103400 Peso Bruto: 163 Kg. Peso Neto: 138 Kg</p>	
2.2	<p>Estructura de chapa con pintura epoxi. Ancho máximo de rollo: 45 cm. Alambre para corte de film. Plancha para termosellado. Regulador de temperatura. Freno en los rodillos. Tercer rodillo, compatible con rollos de film económicos de 300 mts. Luz de neón. Resistencia de 250 W. Fusible para evitar daños por picos de tensión. Dimensiones: 54 cm (ancho) x 61 cm (profundidad) x 12 cm (alto).</p>	
2.3	<p>Cortadora apta para cortar cualquier tipo de carne, sin necesidad de congelado previo, cortar fiambres y quesos. Fabricada íntegramente en aluminio anodizado y acero inoxidable. Cuchilla de Acero SAE 1085 con proceso de Cromo Duro, dureza: 58 HRC. Equipada con motor de servicio continuo, para trabajar en lugares de uso intenso. Selección de corte con mecanismo accionado por mando graduado de 0 a 15 mm. Fácil desmontaje y limpieza general de la máquina. Módulo de afilado incorporado y de fácil empleo. Sistema de Gestión de Calidad Certificado según Normas ISO 9001.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2.3	<p>DATOS TÉCNICOS: Diámetro de cuchilla: 350 mm Potencia del motor: 0.33 HP Recorrido del carro: 330 mm Altura de corte: 250 mm CAPACIDAD DE CORTE: Piezas redondas: 23 cm Piezas rectangulares: 30 cm x 23 cm</p>	
2.4	<p>Electrica a 220v. Volumen 417 lt. Ancho 655 mm. Profundidad 600 mm. Alto 2030 mm. estantes moviles.</p>	
2.5	<p>CAPACIDAD Multirango de 0 a 15kg presicion 5g y 15 a 30kg con 10g. CARACTERÍSTICAS: Teclado alfanumérico, que permita dar nombre a los Productos en su configuración Funciones: Contadora, Verificadora, Pre-empaque, Calculo de vuelto, Dos visores LCD retro-iluminados, ideales para uso al intemperie 450 productos</p>	
3.1	<p>Autonomía de batería 100 hs. Conexión a PC, POS, caja registradora. Teclas para configuración. Gabinete ABS alta resistencia. Dimensiones 355mmx335mmx106mm. Peso 4,4 Kg. Tara -9,9 Kg. Filtro de estabilidad de pesaje. Fuente de alimentación externa. Entrada 110-240Vca. Salida 15Vcc 700 mA. Batería 6Vcc/4Ah. Display LCD retroiluminado. Bandeja de acero inoxidable 340 mmx225mm. Conexión RS232. Potencia 10W</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
3.1		
3.2	<p>Voltaje: 220V. Materiales de la superficie: Vidrio, Cerámica. Potencia 6600W. 4 hornallas. Empotrable con temporizador. Control: táctil. Con protección de sobrecalentamiento. Ancho y profundidad aproximado: 60cm x 50cm</p>	
4.1	<p>Capacidad de 50 a 75 kg. seteados de temperatura de 0° a 30° y humedad de 0 a 99%. Volumen 500Lts medidas: 2.05m alto, 0.7m de ancho, 0.62m de profundidad. Peso 97kg debe permitir realizar estufado, deshidratación y conservación.</p>	
5.1	<p>Capacidad 40-50kg/h. Potencia 0,33 HP. 3 juegos de rolos cortadores: 2mm, 3,5mm y 6mm. Ancho útil 320mm. Con mesa de apoyo para la cortadora. MESA INOXIDABLE PARA CT-320 - Debe incluir: 1 Mesa de apoyo para la cortadora de tallarines. De Acero Inoxidable AISI 304 - Espesor de Bandeja de 2mm - Espesor de patas 1,5 mm - Con 4 Ruedas con frenos - Medidas generales: LARGO 630mm x ANCHO 580mm x ALTO 815mm</p>	
6.1	<p>Dimensiones 122 cmx72cmx188 (altoxanchoxlar). Peso 130 Kg. con patas de hierro con ruedas. Capacidad de producción: 300 galletitas por minuto, Debe cortar y distribuir las unidades uniformemente.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
6.1	Estructura metálica con pintura poliuretano, banda transportadora atóxica, operación semiautomática, cero contaminación acústica, sistema fácil de aplicar y de fácil limpieza. Mínimo mantenimiento.	
6.2	Capacidad de producción 252 piezas/minuto. Medida de las bandejas 45cmx70cm. Cantidad de motores: dos (1/2 HP, 3/4 HP). Tensión 220 V. Peso 250 Kg. Dimensiones (altoxanchoxlargo) 115 cmx81 cmx370 cm. Variedad de moldes intercambiables como para bizcochos, malteadas, galletas, tapas de empanada, pizzas, pan de hamburguesa.	
7.1	Medidas exteriores de aproximadamente 2,5 X 2,5 x 2.5 M. Paneles blancos en ambas caras de 60mm de espesor. Aislación de poliuretano de 40kg/m3. Puerta batiente de 0,9m x 2m. Perfilería incluida. Con condensadora de 1,5HP con tubo R404-R22. MEDIA TEMPERATURA. Y con evaporador cúbico de 1,5HP con descongelamiento por resistencia.	