

ANEXO I
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ADITIVO 3

ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO:

Adquisición e instalación de equipos y muebles de cocina para el Comedor del Edificio ITAIPU, localizado en España N° 850 casi Perú, piso 2, Torre España - Asunción.-

DESCRIPCIÓN DE LOS ÍTEMS:

1. Horno

Capacidad para 10 bandejas GN-1/1. Lavado automático. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Sistema de cocción inteligente. Sistema HACCP. Generador de vapor. Sistema automático de descalcificación. Vaciado automático del generador, cada 24 horas de cocción. Puerta con mecanismo de cierre rápido hermético, con doble o triple vidrio. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Ducha retráctil. Modalidades de cocción: vapor, calor seco y combinado. Temperatura de trabajo desde 60° C, hasta 300 °C reales. Potencia: de 15 a 30 kW. Certificación Energy Star o similar. Acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones mínimas: 840 mm x 770 mm x 1.040 mm

Dimensiones máximas: 1.125 mm x 850 mm x 1.1120 mm.

El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

2. Sartén basculante eléctrica

Con cuatro aparatos: cuba volcable, termostato, grifo de entrada de agua, plancha fry-top. Espesor del fondo de la cuba (8 mm o más). Superficie útil de la base de la cuba: 45 dm². Volumen desde 50 hasta 100 litros. Temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 310 °C. El grifo de llenado está situado en la parte posterior de la máquina. Sistema de elevación de la cuba por manivela, que permite levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Potencia: desde 15 hasta 20 kW.

Dimensiones mínimas: 800 mm x 930 mm x 850 mm.

Dimensiones máximas: 1.000 mm x 900 mm x 900 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

3. Marmita Baño María de presión, eléctrica

Fabricado en acero inoxidable. Parte inferior del pozo en acero inoxidable AISI-316-L. Capacidad: desde 80 hasta 100 litros. Bandeja doble de la chaqueta (sistema del bain-marie). Tapa plegable contrapesada. Sistema de presión. Válvula de seguridad de sobrepresión. Tapa plegable contrapesada, con abrazaderas de cierre. Elementos calefactores blindados en acero inoxidable. Luz piloto para calefacción. Control por termostato. Grifo de llenado de agua fría y caliente. Grifo de drenaje. Grifo de llenado y grifo de control para el nivel de la bandeja de doble camisa (baño maría). Indicador de nivel. Válvula de seguridad de sobrepresión y manómetro.

Potencia: desde 9 hasta 22 kW.

Dimensiones mínimas: 800 mm x 900 mm x 850 mm.

Dimensiones máximas: 1.000 mm x 715 mm x 925 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

4. Freidora eléctrica

Tapa de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm, con bordes redondeados para facilitar la limpieza, fabricada en una sola pieza. Capacidad de la cuba: de 15 a 25 litros. Bien integrado en la parte superior, con zona fresca en la parte inferior.

Seguridad adicional de calibración fija a 220 °C. Calentamiento mediante resistencias eléctricas de acero inoxidable AISI 304. Grifo de vaciado y filtro de residuos. Alta potencia / litro. Termostato seguridad para control de temperatura con protección para la chimenea de fundición esmaltada. Acceso frontal a los componentes. Según las normas de eficiencias y combustión, y regulaciones sanitarias. Equipos de protección de agua de grado IPX5. Potencia máxima: de 15 a 20 kW. Accesorios: cesta para frituras.

Dimensiones mínimas: 400 mm x 750 mm x 900 mm.

Dimensiones máximas: 850 mm x 950 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

5. Abatidor de temperatura

De acero inoxidable AISI 304. Flujo de aire ajustable según la velocidad del ventilador, dependiente de los tipos de alimentos. Tirador ergonómico de altura

completa y burletes magnéticos en los 4 lados. Puerta de cierre automático. Sonda con sistema de reconocimiento automático de la sonda al corazón del producto. Unidad de refrigeración tropicalizada (clase "T" 43 °C). Compresor hermético con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-404A. Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Evaporación automática del agua de desescarche. Capacidad: 10 a 12 bandejas (GN-1/1). Producción por ciclo de refrigeración: 30 Kg. Producción por ciclo de congelación: 20 Kg. Potencia: desde 3,5 hasta 4 kW. Material interior y exterior en acero inoxidable AISI 304. Acabado Scotch.

Dimensiones mínimas: 780 mm x 800 mm x 1.800 mm.

Dimensiones máximas: 800 mm x 850 mm x 1.850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

6. Armario de congelados

Exterior en acero inoxidable, salvo respaldo. Interior en acero inoxidable y fondo con aristas curvas. Patas regulables en inoxidable. Estantes interiores en acero plastificado, regulables en altura. Puerta de apertura reversible con dispositivo automático de cierre y burlete magnético. Control de temperatura y de desescarche electrónico, con visor digital. Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C, con ambiente a 38 °C. Compresor hermético con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-404. Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor. Densidad de 40 kg. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado. Desescarche automático. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Mínimo de 4 estantes. Capacidad: Desde 500 hasta 700 litros. Potencia frigorífica: 3,5 - 5 KWH/DIA.

Dimensiones mínimas exteriores: 685 mm x 730 mm x 2.000 mm.

Dimensiones máximas exteriores: 700 mm x 750 mm x 2.120 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

7. Mesada fría

En acero inoxidable AISI 304. Patas regulables en acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Fondo con aristas curvas. Zócalo de respaldo sanitario de 10 cm. Cuadro rejilla giratorio, tipo puerta. Puertas con dispositivo automático de cierre, fijación de apertura y burlete magnético, con controlador de temperatura digital Encimera con frente curvo. Temperatura de trabajo: -2 °C a

+8 °C (exterior a 38 °C). Compresor hermético con condensador ventilado. Refrigerante: R-134 A. Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor. Densidad: 40 kg/m³. Evaporador de tiro forzado, de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporación automática del agua de desescarche. Interruptor general luminoso. Control de temperatura y de desescarche con visor digital. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Número de puertas: 2. Dotación: 1 parrilla GN-1/1 y 2 juegos de guías por puerta. Capacidad: de 250 a 300 litros. Potencia frigorífica: de 200 a 250 W.

Dimensiones mínimas exteriores: 1.340 mm x 700 mm x 850 mm.

Dimensiones máximas exteriores: 1.350 mm x 750 mm x 870 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

8. Mesada fría

Exterior en acero inoxidable, salvo respaldo. Patas regulables en acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Fondo con aristas curvas. Zócalo de respaldo sanitario de 10 cm. Cuadro rejilla giratorio, tipo puerta. Puertas con dispositivo automático de cierre, burlete magnético y fijación de apertura. Encimera con frente curvo. Temperatura de trabajo: -2 a +8 °C (exterior a 38 °C). Compresor hermético con condensador ventilado. Refrigerante: R-134 A. Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor. Densidad: 40 kg/m³. Evaporador de tiro forzado, de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporación automática del agua de desescarche. Interruptor general luminoso. Control de temperatura y de desescarche con visor digital. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Número de puertas: 3. Dotación: 1 parrilla GN-1/1 y 2 juegos de guías por puerta. Capacidad: de 380 a 460 litros. Potencia frigorífica: de 300 a 350 W.

Dimensiones mínimas exteriores: 1.700 mm x 700 mm x 850 mm.

Dimensiones máximas exteriores: 1.800 mm x 750 mm x 870 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

9. Lavavajillas de capota

Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Producción horaria: de 15 a 40 canastas/hora según el ciclo de lavado. Altura útil: 440 mm. Admite bandejas GN-1/1. Ciclos fijos de lavado de 90", 120" y 180". Capota compensada con sistema de asa y muelle. Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior. Motobomba de lavado de 600 W. Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. Resistencia en cuba de 4,5 kW. Capacidad de la cuba: 34 litros. Resistencia en el calderín: 6 kW. Capacidad del calderín: 9 litros. Consumo de agua: 2,4 litros/ciclo. Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, de 85 a 90 °C). Termostato de seguridad. Micro magnético de seguridad para apertura de la capota. Dosificador de abrillantador incorporado. Provisto de válvula antirretorno. Protección antihumedad IPX4. Potencia total: 6,50 - 11,1 kW.

Dimensiones mínimas: 640 mm x 750 mm x 1.520 mm.

Dimensiones máximas: 670 mm x 780 mm x 1.550 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

10. Envasador al vacío

Atmosfera modificada - Bomba al vacío de 20 a 30 m³/h. Volumen de la cámara: Desde 35 hasta 50 lts. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Potencia máxima: 450 a 800 W. Presión bar: 2 mbar o más. Soldadura: 380 a 420 mm. Entrada de gas inerte. Material interno y externo en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones mínimas: 500 mm x 530 mm x 435 mm.

Dimensiones máximas: 560 mm x 585 mm x 450 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

11. Barbacoa eléctrica

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable. Recipiente recoge grasas extraíbles. Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura. Potencia: Desde 5 hasta 7,5 Kw.

Dimensiones mínimas: 400 mm x 650 mm x 250 mm.

Dimensiones máximas: 500 mm x 650 mm x 450 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

12. Tolva de pan y cubertero

Tolva de pan y cubertero con estantería. Estante para manteles y/o servilletas, estante para bandejas y recipiente para cubiertos.

Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 1.600 mm.

13. Dispensador de vasos

Dispensador de vasos fabricado en acero inoxidable AISI 304. Estantes inclinados para la colocación de vasos y copas, mínimo de 6 estantes.

Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 1.700 mm.

14. Armario de conservación

Con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco. Con un ventilador para distribuir el frío en el interior, con el fin de obtener una temperatura homogénea. Con desagüe en el interior de la cámara. Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario. Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Puerta con tirador incorporado. Puerta reversible. Dotados de cerradura con llave. Refrigerante ecológico. Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático. Índice de eficiencia -1 °C a 6 °C. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz.

Dimensiones mínimas: 620 mm x 730 mm x 1.850 mm.

Dimensiones máximas: 700 mm x 750 mm x 2.120 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

15. Dispensador de platos

Capaz de almacenar y distribuir platos. Sistema de regulación para varias medidas de platos. Regulación del Ø deseado. Para platos de diámetro 180 a 280 mm. Mueble de 1 columna. Modelo sin calefacción para platos neutros. Provistas con patas con pies de altura regulable. Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304, tubular de 30 mm de diámetro; medidas 400 mm x 300 mm.

Dimensiones: 400 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

16. Mueble con cuba refrigerada

Mueble con cuba refrigerada superior. Sin reserva. Capacidad para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidad máxima. Material acero inoxidable AISI-304 18/10, con aislamiento de poliuretano ecológico inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³. Temperatura de trabajo de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C. Termostato electrónico de lectura digital. Evaporación automática de la condensación. Potencia: 350W. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1.200 mm x 300 mm. Juego de 2 (dos) soportes derecha e izquierda para un estante. 1 (un) estante de cristal curvo y luz led con protección.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

17. Mueble baño maría sin reserva

Resistencia protegida mediante rejilla de acero inoxidable. Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad para 4 cubetas GN 1/1 de 200 mm de profundidad máxima. Termostato y termómetro analógico/digital. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C. Piloto indicador de funcionamiento. Patas robustas con pies de altura regulable. Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10. Potencia: 1.600W. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1.600 mm x 300

mm. Juego de 2 (dos) soportes derecha e izquierda para un estante. 1 (un) estante de cristal curvo y luz led con protección.

Dimensiones: 1.600 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

18. Vitrina refrigerada

Sistema de ventilación. Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente. Fondo de acero inoxidable aislado. Termostato electrónico de lectura digital. Temperatura de trabajo entre +4° a +12 °C con una temperatura ambiente de 32 °C. Construida en acero inoxidable 18/10 acabado satinado. Potencia: 1.200W. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz.

Dimensiones: 1.600 mm x 700 mm x 1.000 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

19. Mueble con cuba refrigerada superior

Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³. Rangos de temperaturas: Parte superior de la placa -4 °C a +4 °C. Reserva inferior +4 °C a +10 °C a temperatura ambiente de 32 °C. Termostato electrónico de lectura digital. Evaporación automática de la condensación. Potencia: 350W. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1.600 mm x 300 mm.

Dimensiones: 1.600 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

20. Vitrinas Expositoras con vidrio curvo

Construidas en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado. Lado posterior con puertas correderas. Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable. Iluminación halógena con protección adicional

para generación de luz y calor. Potenciómetro para regulación de calor. Interruptor ON/OFF. Potencia: 14W. Tensión de trabajo: 220 - 230 V, - 50 Hz.

Dimensiones: 780 mm x 595 mm x 595 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

21. Mesa neutra

Construcción interior y exterior de acero inoxidable AISI 304. Encimera con frontal de 65 mm en punto redonda, totalmente soldada. Patas regulables en altura para facilitar la alineación. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 800 mm x 300 mm.

Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

22. Mesas neutras

Construcción interior y exterior de acero inoxidable AISI 304. Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada. Patas regulables en altura para facilitar la alineación. Incluye accesorios: correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1.200 mm x 300 mm.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

23. Elemento neutro. Caja izquierda

Mesa diseñado para caja Izquierda en acero inoxidable AISI 304. Encimera con frontal de 65 mm. En punto redondo, totalmente soldada. Patas regulables en altura para facilitar la alineación. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1200 mm x 300 mm.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

24. Elemento neutro. Caja derecha

Elemento neutro. Mesa diseñado para caja derecha en acero inoxidable AISI 304. Encimera con frontal de 65 mm. En punto redondo totalmente soldada. Patas regulables en altura para facilitar la alineación. Incluye correbandejas de acero inoxidable AISI 304 tubular de 30 mm de diámetro; medidas 1.200 mm x 300 mm.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

25. Carro con guía para bandejas isotérmicas

Medidas máximas de las bandejas: 530 mm x 380 mm x 130 mm. Especialmente diseñados para el servicio y transporte de bandejas isotérmicas normalizadas. Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 mm x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm. En los extremos de la parte inferior debe llevar unos refuerzos para darle mayor robustez. Las guías deberán estar fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm. Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno. Con parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas. Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Dimensiones: 915 mm x 634 mm x 1.705 mm. Capacidad: 20 bandejas.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

26. Cámara Frigorífica para mantener frutas y verduras

Rango de temperatura de 6 °C a 8 °C. Revestimiento de paredes y techo con paneles modulares tipo macho y hembra revestidos en ambas fases en chapas de acero pre-pintadas con espesura nominal mínima de 0,5 mm color blanco, con núcleo aislante térmico en espuma expandida de poliestireno de 80 a 100 mm de espesor y con masa específica de 14 a 16 Kg/m³ sellado de las juntas en adhesivo de poliuretano color blanco. Acabado de la pared, techo y juntas confeccionados en chapa de acero pre-pintadas con espesura nominal mínima de 0,5 mm color blanco en formato de "L" selladas con adhesivo de poliuretano PU44 color blanco y fijados con remache de aluminio color blanco. Puerta giratoria de 1800 x 800 mm en fibra de vidrio con aislamiento en poliuretano inyectado y gomas de sellado para bajas temperaturas. Bisagra y cerradura en

aluminio fundido y traba de seguridad con desbloqueo lado interno. Parada de los ventiladores de la unidad evaporadora cuando hay apertura de puerta. Evaporador de aire forzado de 2 HP construido en chapa de aluminio liso y con bandeja dupla basculante para fácil mantenimiento, aletas de aluminio corrugadas, cañerías en cobre para refrigerantes halogenuros. Con 2 a 3 motores ventiladores blindados con grasa anticongelante con grado de protección IP54 de 10´´. Relé de sobrecarga para protección de bloqueo por falta de fase o caída de energía, indicadores luminosos de funcionamientos, cables flexibles, bornes y protectores identificados, protectores térmicos para supercalentamiento del compresor. Iluminación de luces led, cables eléctricos con duplo blindaje, sistema de control inteligente, control de temperatura y deshielo por microprocesador electrónico digital. Aislación de piso con carpeta de hormigón.

Dimensiones máximas externas: 1.930 mm x 1.720 mm x 2.400 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

27. Cámara frigorífica para mantener carnes

Rango de temperatura de 0 °C a 5°C. Revestimiento de paredes y techo con paneles modulares tipo macho y hembra revestidos en ambas fases en chapas de acero pre-pintadas con espesura nominal mínima de 0,5 mm color blanco, con núcleo aislante térmico en espuma expandida de poliestireno de 80 a 100 mm de espesor y con masa específica de 14 a 16 Kg/m³ sellado de las juntas en adhesivo de poliuretano color blanco. Acabado de la pared, techo y juntas confeccionados en chapa de acero pre-pintadas con espesura nominal mínima de 0,5 mm color blanco en formato de “L” selladas con adhesivo de poliuretano PU44 color blanco y fijados con remache de aluminio color blanco. Puerta giratoria de 1800x800 mm en fibra de vidrio con aislamiento en poliuretano inyectado y gomas de sellado para bajas temperaturas. Bisagra y cerradura en aluminio fundido y traba de seguridad con desbloqueo lado interno. Parada de los ventiladores de la unidad evaporadora cuando hay apertura de puerta. Evaporador de aire forzado de 2 HP construido en chapa de aluminio liso y con bandeja dupla basculante para fácil mantenimiento, aletas de aluminio corrugadas, cañerías en cobre para refrigerantes halogenuros. Con 2 a 3 motores ventiladores blindados con grasa anticongelante con grado de protección IP54 de 10´´. Relé de sobrecarga para protección de bloqueo por falta de fase o caída de energía, indicadores luminosos de funcionamientos, cables flexibles, bornes y protectores identificados, protectores térmicos para supercalentamiento del compresor. Iluminación de luces led, cables eléctricos con duplo blindaje, sistema de control inteligente, control de temperatura y deshielo por microprocesador electrónico digital. Aislación de piso con carpeta de hormigón.

Dimensiones máximas externas: 2.230 mm x 1.720 mm x 2.400 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

28. Enfriador evaporativo

Caudal de 18.000 m³/h, controlador remoto con cable con pantalla LCD de estado en funcionamiento de 9 velocidades de ventilador ajustables, con motor y ventilador optimizados para ofrecer un flujo de aire de bajo nivel de ruido y potente, función de limpieza automática disponible para mantener los paneles de enfriamiento limpios y prolongar la vida y de fácil instalación y mantenimiento. 220 - 240V, 50Hz. Provisión y montaje de ductos de ventilación en chapa zincalume N° 24 de 600 mm de diámetro, con dos rejillas de 350 mm x 200 mm 600 m³/h c/u, y cinco 5 rejillas 625 mm x 325 mm 1.520m³/h c/u, s. base para enfriador evaporativo de 1 m de altura.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

29. Campana

En acero inoxidable AISI 304 1,2 mm adosada a pared, bordes rectos y frente inclinado, con canal colector de grasa y filtros inerciales, doble extracción vertical con 3 ductos y un codo de 90° cada uno, en chapa negra n18 con pintura anti óxido y soldados en las uniones, dos extractores axiales tubulares de 400 mm de diámetro. Instalación 380V. Capacidad de extracción 8.000 m³/h.

Medidas máximas externas: 5.500 mm x 1.150 mm x 600 mm.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

30. Bandeja pastelera

Teflonado. GN 1/1, que corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm.

31. Bandeja para verduras

Bandeja de acero inoxidable AISI 304, GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm x 65 mm.

32. Bandeja enlozada

Tamaño GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm x 65 mm.

33. Bandeja de acero inoxidable

En acero inoxidable AISI 304, GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm x 65 mm.

34. Bandeja para huevo

Teflonada. Tamaño GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm.

35. Bandeja para pollo

Tamaño GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm.

36. Bandeja rejilla

Tamaño GN 1/1, que se corresponde con las medidas 530 mm x 325 mm.

37. Cocina a inducción

Superficie de cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor. Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista. Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de $\varnothing 28$ cm de 5 kW de potencia, de rápido calentamiento. Regulador de energía con 10 niveles de potencia 220-240V/50-Hz. Grado de protección IPX5.

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

38. Elemento neutro

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Provisto de un cajón. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Módulos preparados para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en su parte posterior.

Dimensiones: 400 mm x 930 mm x 290 mm.

39. Mueble bajo

Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Base neutra higiénica de doble pared, de fácil limpieza. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de medio módulo tipo sobremesa de la gama 900 KORE. Puede usarse como elemento de almacenaje abierto.

Dimensiones: 400 x 930 x 560 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

40. Grifo de gastronomía profesional

Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes. Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible, especial para resistir la alta temperatura y presión del agua. La ducha de diseño ergonómico, debe tener dispositivo de regulación del caudal, con anillo-clip para su uso en continuo, e incluir válvula anti-retorno. Baño de cromo de alta densidad en todas las piezas. Con latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su fijación.

Dimensiones: ancho 350 mm, alto 1100 mm

OBS: El contratista será responsable de todos los trabajos adicionales para el montaje y puesta en funcionamiento de este equipo.

41. Carro de servicio

Modelos reforzado (CER), apto para el transporte de grandes cargas; 85 Kg por estante con un máximo de 235 Kg por carro (con carga repartida). Los estantes de los carros deben elaborarse mediante embutición profunda y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, lo que les da una gran robustez. Estructura totalmente soldada. Estantes anti sonoros. Todos los modelos deben estar provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm con sus correspondientes parachoques de goma especial no marcante. Carros fabricados en acero inoxidable AISI 304.

Medida de Estante: 1000 mm x 600 mm.

Medida Carro: 1100 mm x 700 mm x 975 mm.

42. Base para horno

En acero inoxidable AISI 304 con portabandejas.

Medidas 820 mm frente x 730 mm fondo x 640 mm alto.

43. Mesa mural

Lisa en acero inoxidable AISI 304 con estante inferior para apoyo de inducciones.

Dimensiones: 1.200 mm x 900 mm x 850 mm.

44. Mesa de trabajo

Mesada de trabajo central en acero inoxidable AISI 304 con estantes inferior.

Dimensiones: 1.600 mm x 600 mm x 850 mm.

45. Estante neutro

En acero inoxidable AISI 304 sobre mesa de doble nivel.

Dimensiones: 1.600 mm x 300 mm x 850 mm.

46. Estante calefaccionado

En acero inoxidable AISI 304 sobre mesa de doble nivel.

Dimensiones: 1.600 mm x 300 mm x 850 mm.

47. Estante

Sobre mesa refrigerada en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 1.800 mm x 350 mm x 850 mm.

48. Mesada mural con bacha

En acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 1.600 mm x 700 mm x 850 mm.

49. Mesada mural con bacha

Mesada mural con bacha en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 1200 mm x 700 mm x 850 mm.

50. Estante sobre mesa con bacha

En acero inoxidable AISI 304, 1 nivel.

Dimensiones: 1.600 mm x 700 mm x 850 mm.

51. Estante sobre mesa con bacha

En acero inoxidable AISI 304, 1 nivel.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm

52. Rejilla de piso

En acero inoxidable AISI 304, con guardaganado.

Dimensiones: 1.900 mm x 200 mm.

53. Mesada mural con bacha

En acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 1.200 mm x 700 mm x 850 mm.

54. Mesada de entrada al lavavajillas

En acero inoxidable AISI 304 con bacha y desbarazo.

Dimensiones: 1.200 mm x 775 mm x 850 mm.

55. Mesada de salida del lavavajillas

En acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 1.200 mm x 775 mm x 850 mm.

56. Rejilla de piso

En acero inoxidable AISI 304, con guardaganado.

Medidas: 1.900 mm x 200 mm.

57. Estante de 5 niveles

En acero inoxidable AISI 304, patas de ángulo.

Medidas: 1.000 mm x 400 mm x 1.800 mm.

58. Mesada mural con bacha

En acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 950 mm x 700 mm x 850 mm.

59. Estante neutro

Sobre mesa en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones: 950 mm x 350 mm.

60. Estante neutro

Sobre mesa refrigerada en acero inoxidable AISI 304

Medidas: 1.350 mm x 350 mm.

61. Mesada para empotrar

Con una bacha en acero inoxidable 304 de 1 mm de espesor.

Dimensiones de la mesada: 900 mm x 800 mm.

Dimensiones de la bacha: 400 mm x 400 mm x 300 mm.

62. Estantería

En acero inoxidable 304 de 1,2 mm de espesor, con patas de ángulo de 2 mm de espesor, 4 niveles de estantería de 50 cm de fondo, bordeando el perímetro de las cámaras (excepto en la zona de abertura de la puerta).

Dimensiones: 1.000 mm x 500 mm x 1.80

Observación: Las Especificaciones Técnicas contenidas en este documento son las exigencias mínimas y no significan necesariamente exigencias inflexibles, en caso se ofrezcan productos con especificación superior o similar, debiendo el Proveedor ajustar las mismas al momento de la instalación conforme espacio físico para una terminación óptima.