

3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

REGLÓN 1. Cámara frigorífica (gabinete) de 2,36 x 4,73 x 2,54 mts. 1 (uno) puerta con piso, equipada con 1 (uno) unidad condensadora de 3 HP trifásica y ganchera. Paneles totalmente modulares, revestimiento exterior con chapa de acero prepintada blanca o acero inoxidable, revestimiento interior en chapa electrozincada galvanizada, aislación en poliuretano. Paneles de 60mm para media temperatura y de 100mm para baja de temperatura. Estado nuevo (sin uso). Garantía 1 (uno) año.

REGLÓN 2. Cocina industrial para uso profesional de 8 (ocho) hornallas de fundición de 220x75 cm. Exterior Acero inoxidable, con 2 (dos) planchas biferas de fundición y 2 (dos) maxi hornos de acero, con rejillas de fundición en 2 (dos) módulos y piso de ladrillo refractario. Cada cocina está compuesta por c/u 2 (dos) módulos (cocinas) de 4 hornallas, 1 plancha y 1 horno. Estado nuevo (sin uso). Garantía 1 (uno) año.

REGLÓN 3. Batidora amasadora profesional de movimiento planetario. 10 velocidades. Capacidad 10 (cinco) Litros. Construcción metálica, con cabezal movable. Especificaciones: Potencia 325 w, Voltaje 220 volts, Cabezal elevable, Revoluciones (RPM) 58-220, Velocidad 10, ó similares. Estado nuevo (sin uso). Garantía 1 (uno) año.

REGLÓN 4. Insectocutor matainsectos (luz ultravioleta) de 60 Wats. Estado nuevo (sin uso). Garantía 1 (uno) año.



Comandante Jorge U. FERRALIA  
Jefe Escuela de Logística