UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PCIA DE BUENOS AIRES

ANEXO CONVOCATORIA

2043/2026

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	Características principales • Estructura y Material: Construcción íntegra en **acero inoxidable** de alta calidad (generalmente AISI 430 esmerilado) para asegurar durabilidad e higiene. • Mesa de Cocción: Equipado con hornallas de alta potencia. Las rejillas superiores suelen ser de **hierro fundido** esmaltado, resistentes a altas temperaturas y peso. • Horno de Alto Rendimiento: • Piso Refractario: Interior con ladrillos o tejuelas refractarias para una cocción uniforme (estilo pizzero). • Puerta: Puerta ciega de acero inoxidable con bisagras reforzadas y resorte industrial. • Control de Temperatura: Pirómetro frontal (termómetro) para control visual de la temperatura interna. • Seguridad y Funcionamiento: • Válvula de seguridad en el horno (requisito estándar para seguridad). • Quemadores de fundición de alto rendimiento con sistema multigas (natural o envasado). • Dimensiones estándar: Generalmente de **55 cm a 60 cm** de ancho para este tipo de modelos compactos de 4 hornallas.

Cra. JULIETA ROGLICH
Directora de Compras