UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PCIA DE BUENOS AIRES

ANEXO CONVOCATORIA

1034/2026

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	**1. Descripción General** Equipo de cocción de pasta de alto rendimiento para uso profesional continuo, diseñado para ser integrado en líneas de calor de cocinas centrales o de alta producción. **2. Dimensiones y Capacidad** Ancho: 520 mm. Profundidad: 620 mm. Altura: 900 mm. Capacidad de carga: Mínima de 30 litros de agua. **3. Construcción y Materiales** Gabinete Exterior: Construido íntegramente en acero inoxidable de calidad superior con acabado esmerilado. Cuba/Bacha: Fabricada en acero inoxidable AISI 304 (indispensable para resistencia a la corrosión por salinidad y contacto constante con agua), con soldaduras sanitarias reforzadas. Sistema de canastos: Provisto con 4 canastos individuales de malla de acero inoxidable, con mangos ergonómicos y aislación térmica para manipulación segura. **4. Sistema de Calentamiento y Control** Quemadores: De alta potencia calórica y recuperación térmica inmediata, aptos para mantener el hervor sostenido tras la inmersión de producto frío. Alimentación: Preparado para Gas Natural / Gas Envasado (especificar según necesidad). Seguridad: Incluye válvula de seguridad termomagnética y piloto de encendido. **5. Conectividad y Mantenimiento** Ingreso de Agua: Conexión para entrada de agua incorporada para llenado y reposición de nivel. Sistema de Desagüe: Válvula de descarga de gran diámetro para facilitar el vaciado rápido y la limpieza de sedimentos y almidones. Apoyo: Base con patas reforzadas (preferentemente regulables para nivelación).

Cra. JULIETA ROGLICH
Directora de Compras