

## **ANEXO III**

### **PEDIDO DE PRECIOS N°02/2022**


#### **ELECTRODOMÉSTICOS PARA COMEDORES MARÍA ESPÍNOLA**

ARTÍCULO	1.1 y 1.2
<b>Anafe 4 Hornallas con base y Anafe 2 hornallas con base</b>	<b>Descripción</b>
<b>Ejemplo de anafe dos hornallas con base:</b> 	<p>Toda la estructura fija sin partes móviles en hierro, con una altura y ancho de entre 45 y 60 cmts., la rejilla superior será de hierro. Revestido en acero inoxidable.</p> <p>Será de hornallas hechas en fundición de hierro (no aluminio) con diámetro de 19 a 22 cms. Perillas en material resistente al calor (no plástico).</p> <p>Cada quemador debe tener bandejas para la recolección de residuos, en acero inoxidable.</p> <p>Deberá estar provisto para la conexión al gas, con pipa para manguera. Deberá venir provisto de manguera de 3mts bajo Norma UNIT N°952/2017 y válvula de 50 mbr bajo NORMA UNIT N°1072/16 o N°1225/15.</p>

ARTÍCULO	1.3
<b>Balanza de 40 kilos:</b>	<b>Descripción</b>
	<p>De tipo comercial de mesa, electrónicas con visor, con un plato de acero inoxidable, con enchufe a corriente eléctrica. Peso máximo a registrar 40 Kg. Con Normas de Certificación</p>



**FIDEICOMISO DE INFRAESTRUCTURA  
EDUCATIVA PÚBLICA DE LA ANEP**

ARTÍCULO	1.4
Heladera familiar	Descripción
	<p>Capacidad mínima 350 lts netos. Luz interior. 4 bandejas de buena calidad o parrillas metálicas. Descongelado automático y congelado libre de escarcha (no frost). Clase energética A. Color blanco o gris.</p>

ARTÍCULO	1.5 y 1.6
Horno eléctrico:	Descripción
	<p>Hornos a convección: equipados con una turbina de ventilación que nivele la temperatura en su interior. Material: Exterior en acero inoxidable, deben tener puerta de vidrio resistente al calor. La puerta deberá tener doble vidrio reflector y aislador de calor, debe tener mango y perillas de material resistente al uso y a las altas temperaturas, con switch de llave de corte para la turbina una vez que se abre la puerta. Capacidad de 4 a 6 bandejas. Provisto de soporte gavillar, rejillas desmontables para apoyar asaderas o rieles, con capacidad para al menos 6 asaderas tipo <i>gastronomía</i> 1/1 de 6,5 cm de profundidad. El horno deberá tener la opción de conexión monofásico o trifásico (220v o 380v). <b>Conjunto de 12 bandejas chatas y 6 cubas medianas con medidas aptas para usar en el horno.</b></p>