

CÓDIGO PIFEMEFS Nº	TÚN-02-R02
FECHA VIGENCIA:	23-Jul-13
NÚMERO REVISIÓN:	SEGUNDA
DATOS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Túnel de lavado de vajilla
DEFINICIÓN	Dispositivo automático de uso industrial para lavado de vajillas de alto desempeño y capacidad de lavado.
ATRIBUTO	VALOR
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1. Características básicas del equipo	1.1. Túnel de lavado de arrastre.
	1.2. Capacidad mínima de 100 platos/hora.
	1.3. Adaptado para la limpieza de bandejas isotérmicas y recipientes gastronoma, además del resto del menaje empleado en el hospital.
	1.4. Se incluirá la dotación en cestillos, con su indicación de uso (vasos, platos, etc) y material en que están contruidos.
	1.5. Con dispositivo magnético para cubiertos.
	1.6. Con módulo de secado y condensador de vapores.
	1.7. Funcionamiento continuo con sistema de espera ante la falta de paso de vajilla.
	1.8. Construido en acero inoxidable.
	1.9. Anti salpicaduras de entrada y salida de serie.
	1.10. Con 3 velocidades de lavado, como mínimo.
	1.11. Con sistema de aislamiento térmico y acústico (indicar nivel de dB).
	1.12. Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de par por fricción en caso de bloqueo.
	1.13. Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias.
	1.14. Economizador de aclarado.
	1.15. Amplia puerta de apertura asistida, permitiendo el acceso para limpieza e inspección.
	1.16. Tubos y boquillas fácilmente desmontables para su limpieza.
	1.17. Filtros de acero inoxidable con pendiente y cestillo recogedor de residuos extraíble.
	1.18. Tuberías en acero inoxidable: flujo constante de aire y eliminación de agua residual.
	1.19. Vaciado simple del calderín.
2. Rangos de temperatura	2.1. La temperatura de cada una de las fases se adaptará a las necesidades técnico-legales de este tipo de maquinaria para empleo en hospitales
	2.2. Prelavado, temperatura (°C): 35-45.
	2.3. Lavado, temperatura (°C): 55-65.
	2.4. Pre aclarado, temperatura (°C): 65-75.
	2.5. Aclarado, temperatura (°C): 80-90.
3. Sistema de control y lavado	3.1. Sistema de detección de averías mediante pilotos indicadores.
	3.2. Posibilidad de reparación sin retirar la máquina de su emplazamiento.
	3.3. Tubos de prelavado con boquillas embutidas de acero inoxidable. Lavado potenciado.
	3.4. Tubos de lavado con boquillas embutidas de acero inoxidable.

	3.5. Boquillas de alta eficiencia y durabilidad sin desgaste.
	3.6. Facilidad de instalación del dosificador, con entrada preparada en cuba.
	3.7. Sistema de Doble aclarado con tubos de aclarado desmontables con difusores en acero inoxidable de gran poder difusor.
4. Cuadro de mando	4.1. Cuadro de mandos digital de fácil lectura.
	4.2. Control de temperatura con sondas de gran precisión.
	4.3. Visualización y ajuste de temperaturas de lavado y aclarado en el display digital, pulsando una tecla.
5. Accesorios	N.A
6. Consumibles	N.A
OTRAS ESPECIFICACIONES	
Energía / Alimentación	Voltaje de alimentación 110 V / 60 Hz
Garantía técnica fabricante	Garantía técnica de 2 años partir de la fecha de aceptación definitiva del equipamiento
Certificados de Calidad del Equipo	Certificación FDA y/o CE. Certificación ISO para buenas prácticas de fabricación conforme normativas internacionales.
Mantenimiento Preventivo	Cada cuatro meses deberá dar mantenimiento preventivo, sin costo adicional en el tiempo de garantía
Cronograma de mantenimientos preventivos	Se presentará en la oferta técnica el cronograma de los mantenimientos preventivos