**Aclaración N°1 24092018**

**Consulta 1:** Con relación a la Adquisición de equipos de frío para cámaras frigoríficas para la carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (Licitación Abreviada Nº 22/2018), solicitamos a Uds. nos sirvan informar los siguientes datos técnicos:

1) Espesor del isopanel de las cámaras y si el mismo es de poliestireno o poliuretano.

**Respuesta:** Las paredes son de 10cm de poliestireno, pero las cámaras están dentro de un edificio de paredes de ladrillo con techo de chapa con buena ventilación (natural) y  amplio espacio entre el techo de isopanel y la chapa (en promedio 1 metro).

**Consulta 2:** 2) Capacidad de humectación (producción de vapor en kg/hora) del HUMIDIFICADOR
PARA CAMARA FRIGORIFICA.

**Respuesta:** En cuanto al humidificador (ítem 4 del pliego), será instalado en una cámara de maduración de quesos con dimensiones de 4x2x3 (largo x ancho x alto) metros cuyas paredes están construidas de isopanel de poliestireno de 10 cm, y los pisos de epoxi. La habitación cuenta con un desagüe y con un equipo de frio ya instalado que trabaja a temperaturas entre 4 y 15°C. El equipo solicitado deberá permitir el seteo, control y registro de humedades entre 80 y 95% HR dentro del rango de temperaturas que funciona la cámara. La misma contendrá normalmente 100 kg de producto.