CI TECNOLOGÍA ALIMENTARIA S.A.S
800027374-9

www.citalsa.com info@citalsa.com CI TALSA citalsa citalsa + 57 316 876 6110

Medellín:(57)(4) 204 13 13
• *Cra 50 GG No 12 Sur 07, Itagüí*
316 876 6110

Bogotá: (57)(1) 439 19 99
• *Calle 9 No 68 - 71*
317 586 0332

Cali: (57)(2) 369 11 00
• *Cra 1 No 45A - 71*
317 586 03 35

Barranquilla:(57)(5) 316 12 12
• *Calle 93 No 46 - 168*
317 331 1389

Pereira:(57)(6) 347 05 05
• *Cra 16 No 15 - 42 Dosquebradas*
318 347 6180

Bucaramanga: (57)(7) 691 04 00
• *Calle 16 No 22 - 04 Barrio San Francisco*
317 364 5669

Cúcuta: (57)(7) 588 08 08
• *Calle 6 No 2-46 Barrio Latino*
317 637 2321

Fecha: **2021-04-22**

***Cotización*:** **175610**

DIRIGIDA A: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	
5978250	BOGOTA - CARRERA 30 # 15 - 53

ASESOR: SUPERMERCADO BUCARAMANGA	
(7)6910400	BUCARAMANGA

CI TECNOLOGÍA ALIMENTARIA S.A.S
800027374-9

www.citalsa.com | info@citalsa.com | CI TALSA | citalsa | citalsa | + 57 316 876 6110

Medellín:(57)(4) 204 13 13
• *Cra 50 GG No 12 Sur 07, Itagüí*
316 876 6110

Bogotá: (57)(1) 439 19 99
• *Calle 9 No 68 - 71*
317 586 0332

Cali: (57)(2) 369 11 00
• *Cra 1 No 45A - 71*
317 586 03 35

Barranquilla:(57)(5) 316 12 12
• *Calle 93 No 46 - 168*
317 331 1389

Pereira:(57)(6) 347 05 05
• *Cra 16 No 15 - 42 Dosquebradas*
318 347 6180

Bucaramanga: (57)(7) 691 04 00
• *Calle 16 No 22 - 04 Barrio San Francisco*
317 364 5669

Cúcuta: (57)(7) 588 08 08
• *Calle 6 No 2-46 Barrio Latino*
317 637 2321

Fecha: **2021-04-22**

***Cotización*:** **175610**

Línea: 1 ***Cant: 1,0*** ***Precio Un: 8.159.375,00 COP*** ***IVA: 19 %*** ***Precio Neto: 9.709.656,25***

EMPACADORA SE – 204-SAMMIC
VOLTAJE 120/50-60/1 1140621



SKU: *23501008*

FUNCIÓN
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o non-food.

Marca: SAMMIC **Procedencia:** ESPAÑA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DIMENSIONES:

Alto	*Ancho*	*Profundo*	*Unidad de medida*	*PESO:*
31	34	43	CM	23 KG

ALIMENTACIÓN:

Eléctrica

Voltaje	Frecuencia	ph(fases)	Amperaje	Consumo
220 V	60 Hz	Monofásico	2.4 Amp	0.10 kW

CAPACIDAD:

Capacidad de la bomba: 4 m3/h Longitud barra de soldadura: 280 mm Potencia Total: 100 W Presión vacío (máxima): 2 mbar Alimentación eléctrica: 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (2.1 A) Dimensiones internas Ancho: 288 mm Fondo: 333 mm Alto: 110 mm Dimensiones exteriores Ancho: 337 mm Fondo: 431 mm Alto: 307 mm Peso neto: 23 Kg Nivel de ruido a 1 m: dB(A) Ruido de fondo: 32 dB(A)

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso. Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o non-food. Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío. Powered by Busch. Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar. Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%. Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara. Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor. Doble soldadura. Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento. Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío. La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa. Vac-norm ready: preparado para el vacio externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo. Construcción en acero inoxidable de gran calidad. Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados. Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad. Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma. Contador de horas para el cambio de aceite. Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío. Modelo homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.

Comentarios:

BAJO IMPORTACIÓN, TIEMPO DE ENTREGA 60 DÍAS

CI TECNOLOGÍA ALIMENTARIA S.A.S
800027374-9

www.citalsa.com info@citalsa.com CI TALSA citalsa citalsa + 57 316 876 6110

Medellín:(57)(4) 204 13 13
• *Cra 50 GG No 12 Sur 07, Itagüí*
316 876 6110

Bogotá: (57)(1) 439 19 99
• *Calle 9 No 68 - 71*
317 586 0332

Cali: (57)(2) 369 11 00
• *Cra 1 No 45A - 71*
317 586 03 35

Barranquilla:(57)(5) 316 12 12
• *Calle 93 No 46 - 168*
317 331 1389

Pereira:(57)(6) 347 05 05
• *Cra 16 No 15 - 42 Dosquebradas*
318 347 6180

Bucaramanga: (57)(7) 691 04 00
• *Calle 16 No 22 - 04 Barrio San Francisco*
317 364 5669

Cúcuta: (57)(7) 588 08 08
• *Calle 6 No 2-46 Barrio Latino*
317 637 2321

Fecha: **2021-04-22**

***Cotización*:** **175610**

Línea: 2 ***Cant: 1,0*** ***Precio Un: 9.874.375,00 COP*** ***IVA: 19 %*** ***Precio Neto: 11.750.506,25***

EMPACADORA SAMMIC SE310 230V/50-60 1140628 (1140420)





SKU: *23501016*

SAMMIC ESPAÑA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DIMENSIONES:

Alto	*Ancho*	*Profundo*	*Unidad de medida*	*PESO:*
40	38	47	CM	34 KG

ALIMENTACIÓN:

Eléctrica

Voltaje	Frecuencia	Consumo
220 V	60 Hz	0.37 kW

CAPACIDAD: Capacidad de bomba: 10 m3/h, longitud de barra de soldadura: 320mm
Presion vacio maxima: 2 mbar

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Nivel de ruido a 1m: 75dB(A), ruido de fondo 32 sB(A)

FUNCIÓN
Empacadora al vacio con barra de soldadura dobe de 320mm, equipada con bomba Busch de 10 m3/h, control de vacio por sensor, vacio plus, panel de mando digital, panel equipado con display que indica el porcentaje exacto del vacio, pulsador "pausa" para el marinado de alimentos, seguridad en el envasado de liquidos gracias al control de sensor, programa de sellado de bolsas, descomprension controlada a impulsos.

Comentarios:

ENTREGA DE 3 A 4 DÍAS

OFERTA VALIDA HASTA EL 30 DE ABRIL DE 2021

CI TECNOLOGÍA ALIMENTARIA S.A.S
800027374-9

www.citalsa.com info@citalsa.com CI TALSA citalsa citalsa + 57 316 876 6110

Medellín:(57)(4) 204 13 13
• *Cra 50 GG No 12 Sur 07, Itagüí*
316 876 6110

Bogotá: (57)(1) 439 19 99
• *Calle 9 No 68 - 71*
317 586 0332

Cali: (57)(2) 369 11 00
• *Cra 1 No 45A - 71*
317 586 03 35

Barranquilla:(57)(5) 316 12 12
• *Calle 93 No 46 - 168*
317 331 1389

Pereira:(57)(6) 347 05 05
• *Cra 16 No 15 - 42 Dosquebradas*
318 347 6180

Bucaramanga: (57)(7) 691 04 00
• *Calle 16 No 22 - 04 Barrio San Francisco*
317 364 5669

Cúcuta: (57)(7) 588 08 08
• *Calle 6 No 2-46 Barrio Latino*
317 637 2321

Fecha: **2021-04-22**

***Cotización*:** **175610**

Cualquier inquietud sobre esta oferta por favor contáctenos, estamos a su disposición.

CONDICIONES COMERCIALES

1. Una vez recibido el anticipo o pago total CI TALSA no hace devolución de dinero.
2. Los valores cotizados de los equipos, no incluyen el valor de la instalación.
3. La empresa garantiza el suministro de repuestos de mayor desgaste. Dicho suministro está sujeto a verificación de inventario, sin que ello constituya disponibilidad inmediata. Los tiempos de importación de los repuestos están sujetos a diferentes variables como disponibilidad del fabricante, días y forma de tránsito (aérea o marítima), entre otras.
4. Forma de pago: A convenir.
5. El cliente debe suministrar los requerimientos a cero (0) metros, cualquier variación corre por su cuenta.
6. Validez de la Oferta: Hasta no tener su confirmación de pedido los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
7. Mantenimiento: Nuestra compañía cuenta con personal altamente calificado en el Departamento Técnico, del cual estamos seguros que el servicio que vamos a prestarles es con la mayor responsabilidad y cumplimiento que se les puede brindar.
8. Garantía: Para los productos importados y comercializados por CI TALSA, respetamos la garantía que otorga cada fabricante o proveedor, la cual le será entregada al comprador. Para productos de fabricación nuestra la garantía es de 1 año por defectos de fabricación o ensamble, siempre y cuando sean sometidos a las condiciones de uso y capacidad establecidas por CI TALSA . Los componentes eléctricos y electrónicos no tienen garantía. Los términos mencionados posteriormente se mantendrán, salvo cuando en la factura de venta, expresamente aceptada por el comprador, se establezca un término inferior, caso en el cual prevalecerá éste último. El término que corresponda se contará a partir de la fecha de entrega del producto al comprador, que constará en el acta de entrega del producto suscrita por las partes.
9. Se excluyen de la garantía circuitos eléctricos y electrónicos, cables, suiches, etc.
10. Retraso en las entregas: No es responsabilidad de nuestra empresa el retraso en las entregas debido a casos de fuerza mayor como: Retrasos en los transportes nacionales e internacionales, siniestros de equipos, etc. Se deberá tener en cuenta que el factor de importación puede variar según los casos ya mencionados.
11. Tiempo de entrega: A convenir.
12. La garantía, obviamente no incluye perjuicios sobre la producción, los productos ni por los consecuentes problemas en el mercado o daños a terceros.
13. En caso de que el cliente desee devolver un equipo, CI TALSA no devuelve dinero.
14. Los fletes son a cargo del cliente.
15. Los precios cotizados en Dólares y Euros se liquidarán a la TRM del día de la facturación.
16. De ser necesario el uso de montacargas, el cliente debe suministrarlo al momento de recibir los equipos de gran volumen y peso.
17. Los equipos son entregados por CI TALSA en primer piso con zonas libres de acceso. En ningún momento CI TALSA entrega equipos de especial manejo y manipulación en pisos diferentes.
18. Si en el momento de realizar la visita de instalación, se genera algún reproceso o reprogramación debido a que el cliente no cuenta con las acometidas indicadas, el desplazamiento y la mano de obra del técnico será cobrado aunque la visita no haya cumplido su objetivo.