FORMATO PROPUESTA TÉCNICA

Fecha: 12/10/2021

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE –SENA

Regional Risaralda

(**CARLOS FELIPE ZAMORA CUBILLOS**) identificado con cédula de ciudadanía No. 80.502.638 expedida en Bogotá D.C, en calidad de REPRESENTANTE LEGAL DE **CONTINENTES COMERCIALES S.A.S**, me permito presentar propuesta técnico-económica dentro del proceso de Mínima Cuantía No. **SASI-RSR-CCS-109-2021** cuyo objeto es: "Compra de maquinaria industrial para modernizar el ambiente de cocina dentro del proyecto SENNOVA "Modernización Ambiente de Aprendizaje de Cocina aplicado a las Industrias de la Economía Naranja (cod: 8873-sgps-2021)", del Centro de Comercio y Servicios, en la vigencia 2021.", en los siguientes términos:

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN (FICHA TÉCNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CANT SOLICITADA	IMÁGEN DE REFERENCIA
23181702; 23181703; 48101521	**Módulo de zona caliente.**	Módulo de zona caliente: Medidas generales: frente: 1,235 m., fondo: 0,829 m., Altura 0,968 m. Cuerpo armado, unido y fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 y calibre 20 tipo 201 y 430. El módulo armado o unido incluirá los siguientes equipos: **Estufa a gas de 4 puestos con horno:** Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 4 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30.000 BTU/H cada uno. Horno con termostato ajustable	MÓDULO	4	 

		de 31.000 BTU/H. Certificación ETL. Potencia Total: 150.000 BTU/H. Dimensiones: frente 0.609 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Peso: 132kg. **Parrilla 12":** Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño y construcción permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 2 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, posee una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 3 parrillas tres barras independientes y desmontables para fácil limpieza, fabricadas en hierro fundido reforzado, 2 difusores de llamas tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto, dimensiones: Frente 0.305 / Fondo 0.756 / Altura 0.28 mts, potencia Total: 30.000 BTU/H . **Plancha 12":** Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 1 quemador en forma de U de 22.000 BTU/H, con piloto para facilitar el encendido, las válvulas			 

		permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 1/2 pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, dimensiones: Frente: 0.305 / Fondo: 0.756 / Altura:0.28 mts, Potencia Total: 22.000 BTU/H. **Base Sencilla 24"**: Con frente de 24 pulgadas, estructura en tubo cuadrado de 1 ½ pulgadas en acero inoxidable, marco superior en acero inoxidable calibre 16 tipo 304, entrepaño en lámina acero inoxidable calibre 18 tipo 430, refuerzo en acero inoxidable calibre 20 tipo 430 y cuatro (4) bases niveladoras en acero inoxidable, medidas: ancho 0,626, largo 0,674, alto 0,688 mts. Incluye instalación con su respectivo kit.			
41103004; 40101843; 23181702; 23181703; 23181704	**HORNO COMBI PRO XS ELÉCTRICO DE 6 BANDEJAS**	**HORNO COMBI PRO XS ELÉCTRICO DE 6 BANDEJAS** Especificaciones técnicas: Capacidad: 6 × 2/3 GN. Número de Comidas por día: 20–80 Rack Longitudinal: 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN Medidas: Ancho (655 mm) Alto (567 mm) Largo (621 mm) Toma de Agua: R 3/4 " Desagüe: DN 40 Presión de agua: 1,0 - 6,0 bar	UNIDAD	1	

		Peso: 67 kilogramos Potencia de Conexión: 5,7 kW Fusible: 3 × 10 A Alimentación de rojo: 3 NAC 400 V Potencia calorífica en seco: 5,4 kW Potencia vapor: 5,4 kW <<Versión eléctrica>> **Funciones inteligentes:** Gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual. Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 1 rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro inteligente con 5 velocidades del rotor programables manualmente de forma inteligente. Regulación inteligente de las secuencias de cocción con ajuste automático de los pasos de cocción para obtener de forma segura y eficiente el resultado deseado. Control y cálculo del dorado al segundo basándose en la reacción de Maillard para reproducir unos resultados de cocción óptimos. Intervención en las secuencias de cocción inteligentes. **Flexibilidad.** Paso de cocción inteligente para cocer productos de panadería. Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.			

		Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina. Herramienta de planificación y control inteligente automatizada. Cierre automático de lagunas de planificación. Optimización automática del tiempo o la energía de la planificación y la cocción por tiempo final para iniciar o finalizar la cocción de los platos al mismo tiempo. Reanudación automática y finalización óptima del proceso de cocción fallos eléctricos de menos de 15 minutos de duración. **El sistema de limpieza inteligente.** Campana de compensación con incremento automático de la capacidad de extracción al abrir la puerta de la cámara de cocción. **Funciones de cocina** Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100°C. Sistema de separación centrífuga de grasa integrado y sin mantenimiento, sin necesidad de filtro adicional. Función de enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante inyección de aguja con un enfriamiento rápido seleccionable. Sonda térmica con 6 puntos de medición. Cocción Delta-T para una preparación delicada con unas pérdidas por cocción mínimas.			

		Humidificación precisa, cantidad de agua ajustable en 4 niveles con un rango de temperatura de 30 °C a 260 °C para el aire caliente o la combinación de vapor y aire caliente. Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F. Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de chorro único. **Seguridad laboral y seguridad operativa.** Limitador de temperatura electrónico de seguridad para el generador de vapor y para los elementos de producción de aire caliente. Freno del ventilador integrado. Temperatura de contacto de la puerta de la cámara de cocción, máxima de 73 °C. Uso de pastillas de detergente. Almacenamiento y transferencia de datos APPCC a través del puerto USB. Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión. Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1,6 m, con armazón inferior. Tirador de la puerta ergonómico con apertura derecha/izquierda y función de cierre por impulso. **Conectividad** Puerto Ethernet integrado con protección IP para la conexión por cable a la solución de conectividad.			

		Puerto Wi-fi integrado para la conexión inalámbrica a la solución de conectividad. Puerto USB integrado para el intercambio de datos local. Administración de equipos central, gestión de recetas, cesta y programas, administración de datos HACCP, gestión de mantenimiento. **Limpieza y cuidado** Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor. 9 programas de limpieza para una limpieza sin vigilancia, también por la noche, con limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor. Limpieza rápida en menos de 30 minutos para una producción higiénica e ininterrumpida. La rutina de seguridad automática tras un fallo de corriente asegura una cámara de cocción sin productos de limpieza también después la interrupción de la limpieza. Montaje higiénico al ras del suelo sin patas para una limpieza sencilla y segura. Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales orientables para una limpieza sencilla 2/6. Material interior y exterior de acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica impecable con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado.			

		Limpieza exterior sencilla y segura gracias a la superficie de vidrio y acero inoxidable, así como la protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones gracias a la clase de protección IPX5. **Manejo** Monitor a color TFT de 9 pulgadas de alta resolución y pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con el control arrastrando o deslizando. Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario. Rueda de ajuste central con función "Push" para seleccionar y confirmar las entradas de forma intuitiva. Más de 55 idiomas para la interfaz de usuario y las funciones de ayuda. Función de búsqueda completa en todas las secuencias de cocción, ejemplos de aplicación y ajustes. Función para visualizar información sobre los procesos dentro de una secuencia de cocción. Personalización y control de los perfiles de usuario y los derechos de acceso para evitar errores de uso. Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas SVGW. Adaptación al lugar de instalación (altitud) mediante la calibración automática. Funcionamiento sin descalcificador y sin descalcificar de manera manual. Montaje a ras del suelo y en pared mediante la toma en el zócalo con			

		solo 10 mm de distancia con respecto a la pared. Programa de diagnóstico con visualización automática de notificaciones de servicio, función de autocomprobación para una comprobación activa de las funciones del equipo. Debe Contener kit de instalación.			
23181703	**Base horno Combi.**	Base para Hornos Combi, fabricada en perfiles y laterales de acero inoxidable tipo 430 calibre 18, presenta escabiladero para 8 azafates enteros (no incluidos) dimensiones: Frente 0,79 MTS; Fondo: 0,60 mts; Altura 0,69 mts.	UNIDAD	1	
48101521; 23181703	**Kit de Bandejas Central inteligente de cocción compacta**	Debe contener los siguientes accesorios: • 2 bandejas de granito esmaltado. • 4 combifry. • 2 bandeja combi grill. • 2 bandejas para plancha. • 2 bandeja para pizza. • 4 bandejas multibaker.	UNIDAD	1	
24131511; 24131512	**Refrigerador horizontal 2 puertas.**	Refrigerador horizontal. Marco de construcción en acero inoxidable AISI 304, refrigerante libre de CFC, termostato electrónico, digital led y visualización de la temperatura para un control preciso y fácil lectura, la parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza, empaque magnético puede ser reemplazado sin ningún tipo de herramienta, auto descongelación y la evaporación automática del agua en condensación. Capacidad: 340 litros o 12 pies cúbicos. Rango de temperatura: 0 a 5 °C Dimensiones:	UNIDAD	4	

		Frente 1.225 / Fondo 0.760 / Altura 0.902 mts. Voltaje: 110V - Polo a tierra. Potencia: 1/4 HP-600W. Consumo: 5 Amp. Toma eléctrico: 3X15. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90M. Peso: 114Kg.			
24131512; 40161502	**Fregadero de pedal.**	Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión anti-retorno cromada con pulsador, que permite el flujo de agua cuando es activada presionando la parte superior y bloquea el flujo de agua automáticamente; contribuye con el ahorro de agua. Incluye grifo cromado en forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, dimensiones: frente 0.45 m fondo 0.45 mt altura 0.85 m. Incluye grifo.	UNIDAD	4	
52141506; 52141507; 24131600	**Congelador vertical 1 puerta.**	Congelador vertical de 1 puerta fabricado en interior piso de acero inoxidable 304 y paredes de aluminio en acabado natural no pintado. Iluminación interior LED, control digital de temperatura: Pantalla digital que permite un fácil monitoreo, alarmas que suenan cuando las puertas no están selladas. Cuenta con un programa de advertencia temprana el cual detecta problemas antes de que ocurra el mal funcionamiento. Función de enfriamiento rápido (Turbo Freeze). Sistema de descongelación inteligente que descongelará rápidamente según sea necesario. Ofrece hidrorefrigerantes de carbono (R-290), que no agotan la capa de ozono y tienen una contribución muy	UNIDAD	1	

		baja al calentamiento global. La puerta está diseñada para eliminar la presión de vacío y permitir fácil apertura. Compresor de montaje superior. Este equipo está equipado con un sistema de autolimpieza que limpia el condensador 2-3 veces al día. Tres parrillas en acero plastificado. Certificación Energy Star. Rango de Temperatura: -18 a 0 grados centígrados. Dimensiones: Frente 0.73 / Fondo 0.78 / Altura: 2.108mts con ruedas. 3 años de garantía en piezas y mano de obra, 2 años adicional en el compresor. Voltaje 110V polo a tierra Peso: 127 kilogramos Consumo: 4.4 amperios Unidad de 1/2 HP.			
24131600; 40101602	**Abatidor de temperatura 5 bandejas.**	Abatidor de temperatura de 5 bandejas. Construcción en acero inoxidable AISI 304, según la normativa CE y las disposiciones para HACCP. Aislamiento térmico de poliuretano de alta densidad 40 kg/m3 libre de CFS'S inyectado de 65 mm (35 mm ABT315) de espesor. Estructura porta bandejas extraíbles. Dotado de sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción. Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo. Posibilidad de personalizar o memorizar programas. Programa de control. que previene la formación de escarcha sobre el producto. Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo. Posibilidad de conservación al finalizar el ciclo. Abatimiento positivo: de 90ºC a 3ºC en menos de 90 minutos. Abatimiento negativo (congelación): de 90ºC a -18ºC en menos de 240 minutos. Rendimiento positivo: de 90 a 3°C (10 Kg). Rendimiento negativo: de 90 a -18°C (7 Kg). Capacidad: 5 azafates 1/1GN X 4 cm, espacio entre bandejas 6.5	UNIDAD	1	

		cm. Dimensiones: Frente 0.79 / Fondo 0.70 / Altura 0.85 mts. Potencia: 1.2kW- 2/3 HP. Consumo: 10 Amp. Voltaje: 220V. Peso: 100 Kg.			
52151612; 52151639; 52151641	**Batidora industrial 5L.**	Cuenta con 10 velocidades ubicadas en la parte superior para mayor facilidad de operación. Capacidad: 5 cuartos de galón (5 litros), tazón en acero inoxidable. Incluye gancho, globo y pala. Palanca para subir y bajar el tazón. Acabado con pintura epóxica blanca. Peso aproximado 15 Kg. Dimensiones: Frente 0.40 / Fondo 0.31 / Altura 0.455 mts. Características eléctricas: Motor 750W. Voltaje: 110V/60Hz. (PVP incluye, tazón, pala, gancho y globo).	UNIDAD	5	
48101608; 52141524	**Licuadora velocidad variable 2L.**	Vaso en policarbonato de 2 Litros. Multifuncional. Licua y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Motor comercial de alta velocidad (38.000 r.p.m.). Control de velocidad variable y pulsador para frapear. Unidad de doble cuchilla en acero inoxidable. Incluye tacador. Características eléctricas: Voltaje: 110 V. Consumo en wattios: 1265, Corriente: 11.5 AMP, motor: 1.68 H.P. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, o ring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	UNIDAD	5	

23181703	**Circulador término para cocción al vacío.**	Equipo para cocción al vacío. Está construido en acero inoxidable, diseño compacto que permite la circulación del agua, Pantalla LCD de 7.6 cms x 5.4 cms, iluminada para fácil lectura. Seguridad bajo nivel de líquido. Profundidad de inmersión mínima de 3.4 cm a 8.6 cms, temperatura máxima de 100 grados centígrados (disponible en Celsius o Farenheit), bomba de 1 velocidad con control deslizante ajustable. Botones que permiten ajustar y seleccionar la temperatura de cocción. Presión máxima del caudal de 12 litros por minuto. Salida del calentador de 1100 Watts / 3753 BTU. Peso: 13 lbs. Dimensiones: Frente 0.099 / Fondo 0.188 / Altura 0.356 mts. Monofásico: 110 V - Polo a tierra, consumo watio: 1100 W, corriente: 10AMP, toma eléctrico: 3 X 15.	UNIDAD	1	
24131512; 23181703; 23181700	**Balanza electrónica gramera.**	Construcción en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas, con solo un botón. Capacidad: 5 Kilos. División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mts (Incluye adaptador).	UNIDAD	5	

48101709; 24131600	**Máquina de hielo cubos.**	MAQUINA DE HIELO 40KG. Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubos. Ideal para restaurantes y bares que deseen ofrecer un cubo de hielo. Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno con aislamiento en espuma de poliuretano de alta densidad que ayuda a mantener la forma del hielo por mucho tiempo. Puerta en ABS. Capacidad de almacenamiento de hielo hasta 12 Kg. Si la temperatura ambiente es de 21°C y la temperatura del agua es de 10°C) produce en 24 horas hasta 40 Kg. Control computarizado fácil operación, hielo en forma de campana, si hay escasez de agua o cuenta con un error en el sistema, el fabricador se reiniciará de manera automática en 24 horas, de lo contario detendrá la unidad y la reiniciará. Alta eficiencia, bajo consumo de energía. Dimensiones del equipo: Frente 0.505 / Fondo 0.556 / Altura 0.803 mts. Peso: 42 kg. Voltaje: 110V - polo a tierra. Toma eléctrico: 3X15, Potencia: 250 wattions.	UNIDAD	1	
40101502; 40101602	**Extractor 1.0WC 819 RPM, 5.0HP 3PH 208V (7500-8500)**	EXTRACTOR 1.0WC 819 RPM, 5.0HP 3PH 208V (7500-8500). Extractor con accionamiento directo de alta velocidad. Excitador centrífugo con ventilador de escape con interruptor de desconexión y rueda de 30 ". Carcasa construida en aluminio de gran calibre. Rueda no flotante inclinada hacia atrás centrífuga. Interruptor de desconexión resistente a la intemperie. Caño de engrase soldado a la carcasa. Aisladores de vibración. Conjuntos de paso ajustable. Montaje de motor ajustable. Motores con cojinetes de	UNIDAD	1	

		bolas asegurar larga vida del motor. Sujetadores resistentes a la corrosión. Alta temperatura funcionamiento (300 ° F). Clasificado para aplicaciones de ventilación en restaurantes y generales. Clasificación de grasa probada. 8500 CFM @ -1,000" wc ESP, ventilador funciona a 819 RPM. Motor de escape: 5.000 HP. Voltaje: 220V- 3 faes-60 Hz, 15,8 FLA, ODP. Dimensiones: Diámetro: 1.339 / Base: 1.016 / Altura: 0.953 mts..			
40101502; 40101602	**Extractor 1.0WC 1004 RPM 5.0HP 3 PH 208V (4800-6300)**	EXTRACTOR 1.0WC 1004 RPM 5.0HP 3 PH 208V (4800-6300). Extractor con accionamiento directo de alta velocidad Excitador centrífugo de escape con interruptor de desconexión y rueda de 24". Carcasa construida en aluminio de gran calibre. Rueda no flotante inclinada hacia atrás centrífuga. Interruptor de desconexión resistente a la intemperie. Caño de engrase soldado a la carcasa. Aisladores de vibración. Conjuntos de paso ajustable. Montaje de motor ajustable. Motores con cojinetes de bolas asegurar larga vida del motor. Sujetadores resistentes a la corrosión. Alta temperatura funcionamiento (300 ° F). Clasificado para aplicaciones de ventilación en restaurantes y generales. Clasificación de grasa probada. El ventilador de escape maneja 6300 CFM @ -1,000" wc ESP, ventilador funciona a 1004 RPM. Motor de escape: 5.0 HP. Voltaje: 220V-3 fases- 60 Hz, 15,0 FLA, ODP. Dimensiones: Diámetro 1.10 / Base 0.84 / Altura 0.95 mts.	UNIDAD	1	

40101502; 40101602	**Ducto para sistema de extracción de aire.**	Ducto de 30 metros de longitud para sistema de extracción de aire de 25.5"x 25.5"	UNIDAD	1	
40101502; 40101602	**Campana de extracción.**	Campana en acero inoxidable C20 TIPO 430 Dimensiones: Frente: 2.25 m // Fondo: 1.60//Altura: 0.60 m. Incluye 2 laterales, filtros en acero inoxidable tipo 430. Dimensiones: 0.49 m X 0.49 m.	UNIDAD	4	
40161502	**Cartucho de filtrado + reducción de sarro.**	Proporciona agua de primera calidad para aplicaciones de servicio de alimentos. Filtro de carbón aclara el agua para bebidas y alimentos aplicaciones de alta calidad. Reduce el sabor y olor a cloro y otros contaminantes nocivos que pueden afectar negativamente el sabor del agua y bebidas. Reduce la suciedad y partículas tan pequeñas hasta de 5 micras de tamaño. Reduce la acumulación de cal que puede dañar el equipo; No elimina el fluoruro. Sustitución del cartucho sanitaria, simple y rápida. Capacidad: 10000 galones (37,850 L). Caudal: 2.5 GPM. Dimensiones: Frente 0.082 / Altura 0.527 mts.	UNIDAD	1	

40161502	**Felpa prefiltro 5 micras 20".**	Felpa prefiltro 5 micras 20".	UNIDAD	10	
40161502	**Carcasa para filtro.**	Entrada de 1/2 pulgada NPT. Construida en polipropileno color azul con tapa negra. Botón de liberación de presión. Diseño delgado reduce el espacio necesario para la instalación sin sacrificar la capacidad. Botón de alivio de presión en el lado de entrada de la tapa. Sello a prueba de fugas. Flujo máximo: 5 gpm. Presión de trabajo: 10 psi-125 psi. Dimensiones: Frente 0.11 / Altura 0.61 mts.	UNIDAD	1	
40161502	**Manifold cabezal unitario.**	Cabezal para filtros de agua sencillo. ofrece el ajuste perfecto para filtros de agua. Incluye un manómetro, una válvula de cierre y una de lavado. Caudal: 1.67 GPM. Se usa para mantener el agua limpia y su equipo funcionando a su máxima expresión. Entrada/Salida: 3/4 de pulgada. Dimensiones: Frente 0.192 / Fondo 0.133 / Altura 0.204 mts.	UNIDAD	1	
23181702; 23181703; 48101521	**Parrilla asadora a gas de piso 24"**	PARRILLA ASADORA A GAS DE PISO 24. Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, presenta laterales y piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 4 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para	UNIDAD	1	

		una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, posee una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto- Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 7 parrillas tres barras independientes y desmontables para fácil limpieza, fabricadas en hierro fundido reforzado, 4 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto, dimensiones: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 60.000 BTU/H.			
23181702; 23181703; 48101521	**Plancha asadora a gas de piso 24"**	PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 24 (Heavy Duty - Trabajo Pesado) Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 2 quemadores independientes tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula y un piloto en acero para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 5/8 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado	UNIDAD	1	

		cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 44.000 BTU/H.			

En constancia de lo anterior firmo este documento a los 12 días del mes de octubre de 2021

Atentamente,

CONTINENTES COMERCIALES S.A.S.
Nit: 900.519.489-1
CARLOS FELIPE ZAMORA CUBILLOS
C.C. 80.502.638 de Bogotá D.C