EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: ESTUFA INDUSTRIAL A GAS

MARCA: ZINGAL

REF: 1

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Estufa industrial a gas fabricada con los siguientes servicios y especificaciones:
  - Cuatro fogones grandes de doble quemador c/u (potencia 144,000 btu/hr); quemadores en aluminio fundido tipo sapo, con potencia mínima de 80.000BTU/H c/u. Parrillas en hierro fundido de 45X45cms.
  - Cubierta superior en acero inoxidable 304 calibre 18, antiácidos.
  - Terminado frontal redondeado tipo media caña.
  - Forros en acero inoxidable calibre 20 Ref. 430.
  - Laterales completos y espaldar de 20cms.
  - Entrepaño o piso bajo en lámina de acero inoxidable 304 antiácidos.
  - Bandeja recolectora de residuos fabricada en lámina de acero inoxidable.
  - Patas en tubo redondo de acero soportadas por trompo nivelador de altura
  - Potencia: 260.000 BTU/h

DIMENSION EQUIPO:

- 110 X 105 X 90 cms

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: ESTUFA A GAS DE PISO 24 4 Q / ENANA/ TAMALERA

MARCA: ZINGAL

REF: 2

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable C18 T20. Partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado C18.
- Presenta laterales y piso con refuerzo galvanizado, que permiten un almacenamiento abierto.
- Su diseño funcional y modular permite versatilidad al momento de crear la configuración que sea necesaria.
- Bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos.
- Presenta 4 quemadores abiertos de 32.000 BTU/H cada uno. Las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo).
- Configuración para gas natural o gas propano...
- Potencia Total: 128.000 BTU/H

DIMENSION EQUIPO:

- Parrilla doble en hierro fundido de 6.10 x 3.05 x 6.5
- Frente: 0,61 mts;
- Fondo: 0,756 mts;
- Altura: 0,94mts.

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO

MARCA: ZINGAL

REF: 3

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- ATP36 (Heavy Duty-Trabajo Pesado) Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable C18 T201.
- Partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado C18.
- Piso con refuerzo galvanizado, que permiten un almacenamiento abierto.
- Su diseño funcional y modular permite versatilidad al momento de crear la configuración que sea necesaria.
- Bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos.
- Su diseño y construcción permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza.
- Presenta 3 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 cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo. Configuración para gas natural. .
- Potencia Total: 66.000 BTU/H.

DIMENSION EQUIPO:

- Frente: 0,914 mts;
- Fondo: 0,756 mts;
- Altura:0,94 mts

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: BAÑO DE MARÍA

MARCA: ZINGAL

REF: 4

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Mueble baño María a gas, diseñado para mantener alimentos calientes en su temperatura ideal. (No cocción).
- Zona caliente al baño maría, con capacidad para cuatro azafates grandes o sus respectivas combinaciones.
- Viene provisto de cinco azafates Ref. 1/1 x 15cms, (dimensiones: 52.5x32.5x15cms). Recipientes importados en acero inoxidable, con sus respectivas tapas.
- Tanque en acero inoxidable 304/2B antiácidos calibre 20, provisto de su respectivo drenaje, para facilitar limpieza, calentado a través de quemadores tubulares tipo flauta.
- Cubierta superior en acero inoxidable 304/2B antiácidos calibre 18. Con torre salpicadero de 7cms en la parte de contacto con la pared.
- Estructuralmente fabricada en lámina de acero inoxidable 430. calibre 20
- Forros en acero inoxidable 430 calibre 20. Laterales completos y espaldar de 20cms.
- Aislamiento térmico en fibra de vidrio.
- Entrepaño o piso bajo en lámina de acero inoxidable 304/2B antiácidos.
- Mueble soportado en trompo nivelador de altura.

DIMENSION EQUIPO:

- 2.20 x 0.60 x 0.90

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: AZAFATE EN ACERO

MARCA: ZINGAL

REF: 5

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- AZAFATE ACERO INOX
- Azafate entero 1/1 ,52.5x32.5x15cms).
- GN y. Fabricado en acero inoxidable calibre 24.
- Esquinas reforzadas.

DIMENSION EQUIPO:

- 1/1 X 15 CM X15 cm de profundidad

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: TAPA DE AZAFATE EN ACERO

MARCA: ZINGAL

REF: 6

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- TAPA ACERO INOX AZAFATE 1/1 LISA

DIMENSION EQUIPO:

- 1/1 X 15 CM

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: LAVAMANOS PEDESTAL Y VÁLVULA AUTOMÁTICA

MARCA: ZINGAL

REF: 7

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 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; con el ahorro de agua,
- Grifo cromado en forma de cuello de cisne, pozuelo
- 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.

DIMENSION EQUIPO:

- Frente 0.45 mts,
- Fondo 0.45 mts,
- Altura 0.85 mts.

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS





EQUIPO: SISTEMA DE EXTRACCIÓN COCINA PRINCIPAL. DUCTOS

MARCA: ZINGAL

REF: 8

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Soportes para anclaje de ductos,
- Soportes de turbinas.
- El mantenimiento de las dos campanas consta de lavado y cambio de empaquetaduras.
- Desmontar paneles filtro, soldar celdas y reemplazo de las averías o faltantes.
- Desmontar ductos existentes para el reemplazo de la nueva ducteria.
- Instalación soportes de ductos.
- Desmontar de turbinas existentes e instalación de turbinas tipo hongo.
- Instalación de soporte en turbinas.

DIMENSION EQUIPO:

- Dos (2) ductos de acero inoxidable calibre 20, compuestos por 34 secciones y 10 codos de un diámetro de 55cm x 60cm x 120cm. Con mínimo 3 puertas de inspección cada uno
- Dos (2) turbinas extractoras tipo hongo de 32 pulgadas de diámetro con motores de 4 HP, trifásicos de 12000 CFM.
- Tubo bajante para drenaje de agua de 2 pulgadas en acero.

GARANTIAS

- Mantenimiento de equipos ya dispuestos para la instalación (2 campanas), por una única vez, con el fin de garantizar que la instalación del sistema quede en óptimas condiciones.
- Instalación y puesta en funcionamiento del sistema de extracción
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: CONGELADOR Y REFRIGERADOR (MIXTO)

MARCA: ZINGAL

REF: 9

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Fabricada en acero inoxidable. 2 puertas sólidas. Entrepaños para almacenamiento. Iluminación LED.
- Control inteligente de funciones. Aire forzado. 6 Rodachines.
- Refrigerante: R134A. Peso:200 Kg.
- Temperatura de congelación: 0ºC a -10ºC.
- Frente, costados e interior en Acero Inoxidable Tipo 430. Respaldo posterior externo en acero galvanizado.
- Bordes interiores con curvas sanitarias NSF.
- Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre. 3 Parrillas plastificadas en el interior de cada sección.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Paro de los ventiladores al abrir las puertas.
- Condensadores dinámicos de alta eficiencia. Refrigerante ecológico.
- 2 Controles digitales de temperatura programables. Deshielo automático y manual.
- Rango de temperatura en el congelador de -17°C a -22°C.
- Rango de temperatura en el refrigerador de 0.5°C a 5°C. 2
- Ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas

DIMENSION EQUIPO:

- 1.100 Lt.
- Volumen Bruto 135 x 74 x 199
- 110V

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: MARMITAS

MARCA: ZINGAL

REF: 10

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Construcción en acero inoxidable 304. Modelos a gas NATURAL con 5 posiciones de funcionamiento,
- -Abastecimiento de agua por grifo de llenado con control de nivel, dotado de válvula de seguridad, piloto permanente máximo y mínimo;
- -Tapa abatible.
- -Encendido con piezo eléctrico.
- -Quemador indeformables tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, válvula de seguridad y piloto (de (vapor fijada en 0,5 bar)
- - Válvula de seguridad Manómetro para lectura de presión de vapor.
- -Paneles laterales y traseros, estantes, paneles de mandos y chimeneas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y facilidad a la hora de limpiar.
- -Cuba de acero inoxidable embutida en una sola pieza para asegurar una alta capacidad y fácil limpieza.
- -Disponible de grifo en el plano de trabajo para el llenado de la cuba.
- -Patas de acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.
- -Termostato de seguridad.

DIMENSION EQUIPO:

- Dimensiones: 80 x 90 x 85 cm
- Capacidad: mínimo 150 Litros
- Potencia: 72.000 BTU/h a Gas

GARANTIAS

- Instalación del equipo
- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: CARROS CON ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE

MARCA: ZINGAL

REF: 11

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Carros con estructura en acero inoxidable 304 calibre 16.
- Rodachinas en nilón, dos giratorias y dos fijas.
- Piso de carro en estibas de lámina galvanizada en calibre 14..

DIMENSION EQUIPO:

- Medida de carro: 60cm x 120cm x 120cm.

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de dieciocho (18) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: HORNO

MARCA: ZIMA

REF: 12

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Horno industrial control de temperatura.
- Parilla graduable en mínimo 5 bandejas, termostato de seguridad.
- Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico, conexión a gas natural
- Control automático de temperatura.
- Parrilla graduable en dos o 5 posiciones.
- Termostato de seguridad.
- Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico.
- Encendido electrónico.

DIMENSION EQUIPO:

- Dimensiones mínimas internas: 84 x 69 x 28 cm.
- Dimensiones mínimas externas: 100 x 80 x 156 cm.

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses
- Disposición final de los elementos de los equipos que se pretenden remplazar

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: LAVADORA DE VAJILLAS

REF: 13

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Capacidad: Hasta 46 canastas de 50x50 por hora.
- Potencia: 6900 Wh - 220V Tres fases
- Consumo máximo de agua 72 litros/hora Lavavajillas de apertura de capota
- Velocidad de lavado. Ciclo de 50 segundos o 3 minutos.
- Funcionamiento automático. Incluye dos canastas para vasos y platos y una canastilla para cubiertos.

DIMENSION EQUIPO:

- 59 x 60 x 82 cm. Potencia: 3.500 Wh., 220 V.

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: CARRO TERMO

MARCA: ZINGAL

REF: 14

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- Carro termo transportador eléctrico que permite mantener los alimentos calientes durante la distribución de los diferentes servicios que se requiera, facilidad de transportar bandejas o azafates
- Cubierta y piso fabricado en lámina de acero inoxidable 304 calibre 18, antiácido y antimagnético con terminado pre-lijado.
- Cubierta con cerramiento en tres lados con soporte en varilla de 3/8" inoxidable 304 y horizontales en varilla de 5/16" inoxidable 304
- Exterior fabricado en lámina de acero inox 304 calibre 20, con terminado pre-lijado.
- Guías para soporte de bandejas en ángulo de 0.05x0.03 mts en lámina de acero inox. 304 calibre 18 dispuestas cada 0.08 mts
- Interior fabricado en lámina acero inox 304 calibre 20. Terminado 2B.
- Aislamiento térmico en fibra de vidrio
- Tres (3) puertas abatibles fabricadas en acero inox. 304 calibre 20 interior terminado 2B y exterior terminado pre-lijado.
- Cierre con sistema magnético de alto poder.
- Manijas de ½" para puertas en varilla de acero inoxidable.
- Dos manijas en tubo de 1" en acero inoxidable dispuestas lateralmente para manipulación del carro.
- Capacidad 30 bandejas de 35x45 cm
- Chasis en ángulo HR estructural de 1/8" x 1 ½" con baño anticorrosivo gris y terminado con pintura electrostática.
- Seis (6) ruedas de 6" en material anti-bacterial y soporte en acero inoxidables silenciosas.
- Sistema eléctrico mediante dos resistencias de 700 Vatios cada una a 110 Voltios controladas por un termostato de 10 ° a 90 ° Centígrados, con luz indicadora de encendido.
- Termómetro digital indicador de temperatura zona caliente.
- Dispositivos para choques con bocel en aluminio y protector en caucho.
- Consumo: total 2 kW Conexión: 110 Voltios / 60Hz.

DIMENSION EQUIPO:

- Descritas en la DESCRIPCION del equipo

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: CUARTO DE CONGELACION

MARCA: ZINGAL

REF: 15

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- **Material de fabricación:**
  - Modulación en acero inoxidable referencia 304 antiácido, inyectado en alta densidad con un grosor de 3 ½", con una división tipo cava en la entrada con un área de 1.50mtrs
  - * 2.75mts para pre enfriamiento con una unidad para este por separado.
- Adecuación de piso:
  - Tratamiento térmico al piso aislamiento con cremaya y placa de concreto con placa de poliuretano y tableta tipo pesado en área de 22mts cuadrados.
  - Dichos equipos deben llevar sus máquinas y evaporadores internos, tableros de mando tuberías y todos sus accesorios a utilizar totalmente nuevos y materiales ecológicos y modernos.
- Llevan sus máquinas y evaporadores internos, tableros de mando tuberías y todos sus accesorios a utilizar totalmente nuevos y materiales ecológicos y modernos.

DIMENSION EQUIPO:

- 2.75x 4.00x 2.40mts (ancho x fondo x altura)

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses



ZINGAL

EVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EQUIPO: CUARTO DE REFRIGERACION

MARCA: ZINGAL

REF: 16

FICHA TECNICA

DESCRIPCION:

- **Material de fabricación:**
  - Modulación en acero inoxidable referencia 304 antiácido, inyectado en alta densidad con un grosor de 3 ½".
- Adecuación de piso:
  - Tratamiento térmico al piso aislamiento con cremaya y placa de concreto con placa de poliuretano y tableta tipo pesado en área de 22mts cuadrados.
- Llevan sus máquinas y evaporadores internos, tableros de mando tuberías y todos sus accesorios a utilizar totalmente nuevos y materiales ecológicos y modernos.

DIMENSION EQUIPO:

- 2.75x 4.00x 2.40mts (ancho x fondo x altura)

GARANTIAS

- Garantía y servicio técnico por de doce (12) meses

ZINGAL