DALLYS ANDREA MONTALVO DIAZ
NIT. 59827312-8

ANEXO 9 FORMATO FICHA TÉCNICA

San Juan Andrés de Tumaco, diciembre 19 de 2023

Señor
EDINSON BANGUERA MAIRONGO
Subdirector (E)
Subdirector Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa PacificaServicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Km 21 Inguapí la Chiricana
Ciudad

Ref.: Proceso No. MC-NRÑ-CAPCP-0036-2023

Objeto: Contratar la adquisición de maquinaria agroindustrial para el desarrollo de os proyectos sennova 11290, 10982 y 11474 del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica vigencia 2023.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

No.	DESCRICPION DEL ELEMENTO	U/MEDIDA	CANTIDAD	MARCA
1	AMASADORA AT30FA 110V/60/1F 9KG Amasadora de Capacidad 14 kg de masa (9 kg o 0,75 arroba de harina con hidratación mínima del 50%), olla en acero inoxidable de 30 lt, estructura acabada con pintura electrostática. Control electromecánico con 2 velocidades y temporizador. Incluye ruedas y pies de soporte. Un motor de 2 HP (1,5 kW) de potencia. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dimensiones: 44 cm x 73 cm x H89 cm, peso neto 94 kg.	UNIDAD	1	TEEEQUIPOS
2	BATIDORA B10B 110V/60/1F 10LT Batidora planetaria para pastelería marca TT, modelo de mesa. Estructura fabricada en fundición de hierro con pintura electrostática, olla en acero inoxidable de capacidad 10 lt (1,5 kg de harina). 3 velocidades. Incluye gancho, globo y pala. Potencia 0,9 HP (0,65 kW), tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dimensiones: 42 cm x 54 cm x H70 cm, peso neto 30 kg.	UNIDAD	1	TT
3	CAMARA FERMENTACION EKL864 2F 8 BANDEJAS 60X40 Cámara de fermentación eléctrica fabricada en acero inoxidable con puertas de vidrio. Capacidad 8 bandejas de 40 cm x 60 cm. Control electromecánico de temperatura de 30 a 60 °C. Compatible con hornos EKF464UD y EKF464DUD. Potencia 2,4 kW, tensión 220	UNIDAD	1	TECNOEKA

	Volt, 60 Hz, 2 fases. Dimensiones: 80 cm x 66 cm x H84 cm, peso neto 43 kg.			
4	DIVISORA AUTOMATICA Número de divisiones: 36. Rango de peso de las piezas: 30-100 gr. Potencia del motor: 0,18 Kw 1/4 HP. 110V 60 Hz monofásico. Divisora de masa automática.	UNIDAD	1	SINMAG
5	Laminadora para panaderia laminadora de masa para panaderia con una Potencia 400 w , motor 1 HP , aperturad de rodillos 1 milimetro hasta 30 milimetros ,peso 190 kilos	UNIDAD	1	EXHIBIR EQUIPOS
6	Horno deshidratador 20 entrepaños Estructura Acero inoxidable 304 Voltaje2 o 3 fases 220 voltios Potencia eléctrica3,3 kilovatios Temperatura 45 - 80 grados centígrados Parrillas (no incluidas)20 en acero inoxidables	UNIDAD	1	EXHIBIR EQUIPOS
7	Molino triturados de semillas Equipo ideal para triturar y cortar granos secos, residuos de cultivos, vegetales y pastos, viene equipado con motor eléctrico de 1.5 HP y cuenta con 4 cribas, esto le brinda al cliente diferentes tamaños de corte del material; produce hasta 900 kilos / hora.	UNIDAD	1	TRAPP
8	Carbonatador Se requiere para mezclar el jugo de las frutas con Dióxido de Carbono (CO2) y así obtener una bebida carbonatada	UNIDAD	1	AARKEA
9	Autoclave Eléctrico Autoclave Eléctrico Tipo olla, capacidad 25 litros. Calentador eléctrico por inmersión, cronómetro mecánico de campana de 60 minutos. 50% más rápido y 36% mayor capacidad de calentar que el modelo 25x. Fabricada en aluminio certificación UL, pedestal de soporte interior en acero inoxidable, interruptor de encendido y apagado, luz piloto, manómetro de control de vapor. - válvula de seguridad de exceso de presión. - válvula de control. Presión de trabajo entre 17 y 21 psi para esterilización. Dimensiones: - altura total: 42.5cms. - altura de la base: 31.2cms. - diámetro interno: 32cms. - circunferencia: 103.5cms. - peso: 26 Lbs/11.8 kilogramos. - Recipiente interno - profundidad: 21.6cms. - diámetro interno: 28.3cms. - circunferencia: 91.1cms.	UNIDAD	1	ALL AMERICAN
10	Destilador de Agua Destilador de Agua BioDestiller TDTEO0302 Interior fabricado totalmente en acero inoxidable 305 Produce 1.5 litros de agua destilada pura por hora. El contenedor interno está hecho de acero inoxidable 304 de alto grado. Procesa el agua a través del calentamiento, la evaporación y la condensación para separar el agua pura y fresca de los	UNIDAD	1	BIODESTILLER

	contaminantes.Cuenta con Certificado de ISO9001: 2000 / ISO 13485: 2003 ,CE y registrado en FDA de EE. UU. Fácil de operar, no requiere instalación Elimina contaminantes como bacterias, partículas, sólidos disueltos y COV Elimina eficazmente la mayoría de las impurezas del agua del grifo. Voltaje: 110VAC 60Hz Potencia de salida: 750W Destilación X hora: 1.5L Volumen interno del envase: 4L Tubo de descarga de acero inoxidable: 316L Contenedor interno: acero inoxidable 304 Calentador Electrónico: Aluminio Botella de agua: PC (246 ° C) Contenedor interno: acero inoxidable 304 Protección automática: apagado cuando la temperatura es de 160 grados C Peso neto: 4 kg Tamaño: 290 × 290 × 390 mm Tamaño del paquete: 300 × 300 × 500 mm			
11	Estanteria ESTANTERÍA 15 PULGADAS 5 NIVELES 71,2X169,5X38,3 CM NEGRO	UNIDAD	1	RIMAX

INCLUIR TODAS LAS FICHAS TECNICAS CONFORME AL ANEXO EN EXCEL ADJUNTO AL PROCESO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

- Las cantidades pueden variar conforme a la disponibilidad de los aprendices, por lo que el pago de los servicios se hará sobre aquellos efectivamente prestados, los que no se llegaren a efectuar no serán cancelados.

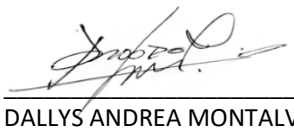
Plazo De Ejecución Del Contrato: 12 Días Calendario
Validez De La Oferta: Treinta (30) Días Calendario
Lugar De Entrega De Los Elementos: Tumaco (N)

NOTA: LA NO PRESENTACION O CUMPLIMIENTO DE LO EXIGIDO PUEDE ACARREAR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O SU RESPECTIVAS MULTAS O SANCIONES

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: DALLYS ANDREA MONTALVO DIAZ
NIT 59827.312-8
C.C. No.59827312 de Pasto Nariño
Dirección : MZ 1 LOTE 1 ARROECERIA EL BAJITO
Teléfonos 3104094049
Correos Electrónicos 1 – procientificaamd@gmail.com
2 – procientifica@hotmail.com
Ciudad: Tumaco Nariño

DALLYS ANDREA MONTALVO DIAZ
NIT. 59827312-8



DALLYS ANDREA MONTALVO DIAZ

FICHA TÉCNICA
AMASADORA 30 LITROS Y 2 VELOCIDADES



Descripción:

Marca: Teequipo. Amasadora de 30 L de dos velocidades, con transmisión por correa y cadena en V para reducir ruido. Las partes que entran en contacto con la masa (Bowl y gancho) están fabricadas en acero inoxidable y cumplen con los estándares nacionales de salubridad.

De fácil operación y alta eficiencia, adecuada para la preparación de alimentos en hoteles, panaderías, pizzerías, pastelerías, fábricas de procesamiento de alimentos y trabajos químicos.

- Motor con protección interna contra sobrecarga.
- Pintura en aerosol que evita decoloración.
- Engranajes en bronce que permite buena resistencia al desgaste.
- Rejilla de protección que garantiza la seguridad del operador.

Especificaciones:

- Voltaje. 110-120V 60 112 11ase
- Potencia 1500W (2.0HP)
- Temporizador Electromecánico 60 min
- Tiempo de Amase 12-18 min
- Velocidades 2(1 para amasar y 1 para cilindrar)
- Velocidad del Bowl 12,5/25 RPM
- Velocidad del Gancho 121 24 RPM.
- Capacidad total del bowl 14 Kilos
- Capacidad Máxima de Amase 12 Kilos-masa con todas las mezclas (No llenar el máximo, se va a rebosar el producto)
- Incluye ruedas y pie de soporte

Atención Nacional
E-mail: gventas@teequipo.com
Tel.: 3136281965
www.teequipo.com

Carrera 40 Nº 16B 08 Local 101
Barrio el Dorado
Cel: 3136283158
Pasto Nariño

FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE Y/O CATÁLOGO DEL PRODUCTO Y/O EN SU DEFECTO FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO DONDE SE EVIDENCIA ELELEMENTO MARCA Y/0 PROVEEDOR EN CASOS QUE APLIQUE Y SE PUEDA COMPROBAR QUE LA MISMA CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

ITEM 2			
DESCRIPCION DEL BIEN	BATIDORA B10B 110V/60/1F 10LT	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



Batidora planetaria para pastelería marca TT, modelo de mesa. Estructura fabricada en fundición de hierro con pintura electrostática, olla en acero inoxidable de capacidad 10 lt (1,5 kg de harina). 3 velocidades. Incluye gancho, globo y pala. Potencia 0,9 HP (0,65 kW), tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 42x54xH70 cm, peso neto 30 kg. Origen: China

Marca	TT

FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE Y/O CATÁLOGO DEL PRODUCTO Y/O EN SU DEFECTO FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO DONDE SE EVIDENCIA ELELEMENTO MARCA Y/0 PROVEEDOR EN CASOS QUE APLIQUE Y SE PUEDA COMPROBAR QUE LA MISMA CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

ITEM 3			
DESCRIPCION DEL BIEN	CAMARA FERMENTACION EKL864 2F 8 BANDEJAS 60X40	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



Cámara de fermentación eléctrica marca TECNOEKA, fabricada en acero inoxidable con puertas de vidrio. Capacidad 8 bandejas de 40x60 cm. Control electromecánico de temperatura de 30 a 60 °C. Compatible con hornos EKF464UD y EKF464DUD. Potencia 2,4 kW, tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 80x66xH84 cm, peso neto 43 kg. Origen: Italia

Marca	TECNOEKA

DIVISORA AUTOMÁTICA SM-636



MARCA:

SINMAG

PROCEDENCIA:

TAIWAN

FUNCIÓN:

Máquina automática para la división en porciones de masas de panadería con desviación del 5%

CARACTERÍSTICAS:

- Los materiales que entran en contacto con el equipo son de grado alimenticio.
- Incluye dos moldes de división.
- Accesorios que se pueden comprar aparte: moldes de división.



DIMENSIONES:

Ancho: 540 mm
Largo: 420 mm
Alto: 1220 mm

PESO:

180 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz.

WATTS:

180 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Número de divisiones:
36

Peso aproximado x porción:
30 a 100 g

Máxima capacidad del depósito:
3600 gr

FECHA: ABRIL 2023 V-01

FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE Y/O CATÁLOGO DEL PRODUCTO Y/O EN SU DEFECTO FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO DONDE SE EVIDENCIA ELELEMENTO MARCA Y/0 PROVEEDOR EN CASOS QUE APLIQUE Y SE PUEDA COMPROBAR QUE LA MISMA CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

ITEM 5			
DESCRIPCION DEL BIEN	Laminadora para panaderia	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



Especificaciones técnicas

REF	EXH-LSP520A
Voltaje	110 voltios
Potencia	400 W
Motor	1 Hp
Apertura de rodillos	1 milímetro hasta 30 milímetro
Peso Neto	190 Kgs
Dimensiones	240 x 92 x 123 cm

Laminadora de masa plegable

La laminadora de masa es una herramienta utilizada en panaderías para laminar y estirar la masa de manera rápida y uniforme. Consiste en una máquina **compuesta por dos rodillos ajustables que se encargan de aplastar la masa,** reduciendo su grosor gradualmente según la configuración seleccionada.

Esta laminadora es especialmente **útil para la producción de productos de panadería como croissants, hojaldres, empanadas y otros productos laminados.** Al estirar la masa de manera uniforme, se logra una consistencia y textura deseada en los productos finales.

Estas máquinas suelen ser **robustas y están construidas con materiales duraderos,** como acero inoxidable, para resistir el uso constante en un entorno de panadería. Además, cuentan con controles de velocidad y grosor ajustables, lo que permite adaptar el proceso a las necesidades específicas de cada receta, pero eso no es todo, esta máquina es plegable, ideal para negocios con poco espacio de producción.

Características de la laminadora de masa

- **Rodillos ajustables:** Cuenta con dos rodillos que se pueden ajustar para controlar el grosor de la masa laminada.
- **Controles de velocidad:** Cuenta con controles de velocidad ajustables para controlar la velocidad de los rodillos.
- **Material resistente:** Está construida con materiales duraderos y de alta calidad, como acero inoxidable, que pueden soportar el uso constante en un entorno de panadería.
- **Sistemas de seguridad:** Cuenta con interruptores de parada de emergencia y protecciones para evitar accidentes durante el funcionamiento.
- **Fácil limpieza:** Diseñada para que sea fácil de limpiar y mantener higiénicas.



Cómo funciona una laminadora de masa

Una laminadora para panadería funciona mediante un proceso de laminado continuo de la masa para obtener un grosor y consistencia uniformes. A continuación se describe el funcionamiento básico de una laminadora de masa:

- **Preparación de la masa:** Se prepara la masa de acuerdo con la receta específica de panadería.
- **Ajuste de los rodillos:** Se ajustan los rodillos de la laminadora para determinar el grosor deseado de la masa laminada.
- **Alimentación de la masa:** La masa se coloca en la parte superior de los rodillos de la laminadora.
- **Laminado inicial:** Al activar la laminadora, los rodillos comienzan a girar, tomando la masa y aplastándola ligeramente para reducir su grosor. La masa pasa entre los rodillos, y la distancia entre ellos se ajusta gradualmente para reducir el grosor de la masa en cada pasada.
- **Repetición del laminado:** La masa laminada se recoge en la parte inferior de los rodillos y se alimenta nuevamente a través de ellos para repetir el proceso de laminado varias veces. Esto asegura que la masa se estire y se reduzca gradualmente hasta alcanzar el grosor deseado.



Marca	EXHIBIR EQUIJPOS

ITEM 6			
DESCRIPCION DEL BIEN	Horno deshidratador 20 entrepaños	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



Especificaciones técnicas

Estructura	Acero inoxidable 304
Voltaje	2 o 3 fases 220 voltios
Potencia eléctrica	3,3 kilovaios
Temperatura	45 -80 grados centigrados
Parrillas (no incluidas)	20 en acero inox

Horno deshidratador de frutas, verduras y más alimentos

Un horno deshidratador es un dispositivo utilizado para el proceso de deshidratación de alimentos o materiales. Este horno **cuenta con 20 bandejas o entrepaños en los cuales se colocan los productos a deshidratar.** Este horno puede almacenar bandejas de 45×65 cm.

El horno está **diseñado para mantener una temperatura constante y uniforme en su interior,** permitiendo que los alimentos se sequen de manera eficiente. Suele contar con controles de temperatura y tiempo ajustables para adaptarse a diferentes necesidades de deshidratación.

El diseño de los entrepaños suele ser de rejillas o mallas, lo que permite una buena circulación de aire caliente dentro del horno y **facilita el secado uniforme de los productos.**

Este tipo de horno deshidratador de 20 entrepaños es ideal para aquellos que desean deshidratar grandes cantidades de alimentos o materiales al mismo tiempo, ya que ofrece una **capacidad amplia y eficiente para el proceso de deshidratación.**

Características del horno deshidratador

- **Capacidad:** El horno deshidratador de 20 entrepaños tiene una capacidad amplia para deshidratar una gran cantidad de alimentos al mismo tiempo.
- **Control de temperatura:** Cuenta con un sistema de control de temperatura que permite ajustar y mantener la temperatura deseada de deshidratación.
- **Circulación de aire:** El horno deshidratador está equipado con un ventilador que ayuda a la circulación del aire caliente de manera uniforme dentro del horno.
- **Diseño compacto:** El horno deshidratador de 20 entrepaños suele tener un diseño compacto que facilita su ubicación en la cocina o en el lugar de trabajo sin ocupar demasiado espacio.
- **Motores:** Cuenta con 3 moto-ventiladores distribuidos verticalmente en la parte posterior del horno junto con un sistema mecánico de extracción del aire húmedo.



Ventajas de un horno deshidratador

- **Alta capacidad:** La principal ventaja de este tipo de horno es su capacidad para deshidratar grandes cantidades de alimentos o materiales al mismo tiempo. Los 20 entrepaños ofrecen una amplia superficie de secado, lo que permite procesar una gran cantidad de productos de una sola vez.
- **Eficiencia de tiempo:** La capacidad para deshidratar grandes volúmenes de alimentos o materiales en un solo ciclo de secado reduce significativamente el tiempo requerido para el proceso. Esto es especialmente útil en entornos comerciales o industriales donde la eficiencia de producción es importante.
- **Versatilidad:** Con 20 entrepaños disponibles, este horno permite deshidratar una amplia variedad de alimentos y materiales al mismo tiempo. Puedes secar frutas, verduras, carne, hierbas, especias, flores, hierbas medicinales y más, todo en un solo equipo.
- **Control de temperatura:** La mayoría de los hornos deshidratadores de este tipo vienen con controles ajustables de temperatura.
- **Secado uniforme:** Los entrepaños de rejilla o malla en el horno facilitan una circulación de aire óptima, lo que asegura un secado uniforme de los alimentos o materiales en todas las bandejas. Esto evita la necesidad de rotar las bandejas durante el proceso y garantiza resultados consistentes.
- **Conservación de nutrientes:** Al deshidratar los alimentos, se conservan los nutrientes importantes mientras se elimina la humedad. Esto permite una mayor vida útil de los productos deshidratados sin comprometer su calidad nutricional.

Marca	EXHIBIR EQUIJPOS

ITEM 7			
DESCRIPCION DEL BIEN	Molino triturados de semillas	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



- **Producción** hasta 900 kilos/hora
- **Motor eléctrico** 1.5 HP 110v-220v
- 3600 RPM – Incluido
- cuchillas 2 , martillo 2
- (Pica muele y tritura)
- **Dimensiones (L x An x Al):** 14 X 60 X 120
- **Peso:** 40Kg

Peso	40 kg
Dimensiones	14 × 60 × 120 cm

Ideal para cortar y triturar forrajes, moler semillas y cáscaras de cereales, maíz desgranado, caña de azúcar, racimos de yuca, gramíneas, entre otros.

Marca	TRAPP

ITEM 8			
DESCRIPCION DEL BIEN	CARBONATADORA	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



Marca	Aarke
Modelo	AACPRO-Matte Black
Color	Negro mate

Máquina de agua carbonatador/espumosa y seltzer con botella de vidrio, color negro mate

Experiencia de usuario refinada. La experiencia de carbonatación más satisfactoria con esfuerzo limitado: operación con una sola mano, función de autobloqueo y accesorio de botella de empuje hacia abajo, dejándote con resultados perfectos cada vez.

Botella de vidrio apta para lavavajillas. Botella de cristal con tapa de metal que se puede lavar fácilmente en el lavavajillas.

La más alta calidad en materiales y estándares de ingeniería. Solo materiales de alta calidad. Una máquina robusta con carcasa de acero inoxidable, minimizando el uso de plásticos y asegurando una larga vida útil. Dentro de la máquina, los amortiguadores y los resortes de gas generan movimientos suaves de la máquina, creando una experiencia agradable y sin costuras.

Diseño estético en dos colores atemporales. Diseño atemporal y único disponible en los colores acero y negro mate para elevar cualquier cocina.

Combina perfectamente con cilindros de gas de CO2 renovables de la marca Aarke, así como otros sistemas de cilindro de rosca. No compatible con el sistema de cilindro de conexión rápida de tapa rosa	
Marca	Aarkea

ALL AMERICAN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Modelos 50X & 75X Esterilizadores eléctricos de vapor a presión



50X Verlo con una base de soporte opcional, Parte No. 2180 75X Verlo con una base de soporte opcional, Parte No. 4180

UL LISTED 6P38

¡CUIDADO! ¡LEA ESTAS IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD!

SI FALLA EN SEGUIR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Y/O SI LAS USA INAPROPIADAMENTE TAL VEZ RESULTE CON ESCALDADURAS, LESION FÍSICA O UNA EXPLOSION.

Cuando este usando el esterilizador eléctrico de vapor a presión, las precauciones básicas de seguridad siempre deben de seguirse:

1. Lea y entienda el manual de instrucciones antes de operar esta unidad.
2. No toque superficies calientes. Use agarraderas y coge ollas.
3. Estricta supervisión es necesaria cuando el esterilizador es usado donde hay niños.
4. Tenga extremo cuidado cuando este trasladando el esterilizador con líquidos calientes.
5. No use al esterilizador con otros fines de los ya establecidos.
6. Antes de ser usados siempre revise los aparatos de presión que no estén obstruidos.
7. Este esterilizador opera bajo presión. El uso inapropiado puede resultar en lesión por quemaduras. Antes de operar este seguro de que la unidad esta perfectamente cerrada. Lea las instrucciones de operación.
8. Nunca afloje las mariposas hasta que la presión en el manómetro registre cero y ha permitido que cualquier presión sobrante se ha dejado escapar al abrir la válvula de control (palanca en posición vertical).
9. No abra el esterilizador hasta que la unidad se haya enfriado y la presión interna reducida. En el manómetro se debe leer cero en este momento. Lea las instrucciones de operación..
10. Nunca use el esterilizador para cocinar o procesar comida.
11. No use este esterilizador con aceite.
12. No exponga su esterilizador a cambios repentinos y extremadas temperaturas, pues esto puede causar la expansión o contracción lo cual puede causar rajaduras en el utensillo de aluminio fundido. No traslade el esterilizador de una bodega fría directamente al calor de la llama u otro elemento. No le adhiera agua fría al esterilizador que ha estado hirviendo, seco y todavía esta caliente. No enfríe repentinamente el esterilizador con agua fría o envolviéndolo en toallas mojadas con agua fría.
13. Siempre opere los esterilizadores en superficies que no puedan ser dañadas por el calor. Le recomendamos usar nuestra base de suporte. Ver la pagina 5, articulo # 6.
14. En todos los laboratorios clínicos, use gafas de seguridad cuando este trabajando con los esterilizadores.

GUARDE ESTAS INSTRUCIONES.



Figura A

Componentes del esterilizador
75X Mostrado, 50X Similar

50X AND 75X MODELOS ELÉCTRICOS



Con una base de soporte opcional



Con una base de soporte opcional

25X MODELO ELÉCTRICO



Con una base de soporte opcional

Modelo 50X (25 qt/24 litros)

Modelo 50X-120: 120 Volt, 50/60 Hz 1650 watts/13.75 amps
Modelo 50X-240: 240 Volt, 50/60 Hz 1650 watts/6.88 amps

Capacidad Global	**25 qt/24 litros**
Altura global	16¾"/42.5cm
Altura de fondo	12¼"/31.2cm
Diámetro interno	12⅝"/32.1cm
Peso de la Unidad	29 lbs./13.2kg
Recipiente interno No. 2156	
Altura	8½"/21.6cm
Diámetro	11⅛"/28.3cm
Circunferencia	35⅞"/91.1cm
Capacidad	14.5 qt/13.7 litros
Volumen	835in³/13,688cm³
Dimensiones del Cartón	21" x 17½" x 18½"
	53.4cm x 44.5cm x 47cm
Peso de envío	34 lb. / 15.4kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 3.93
Base de Soporte Opcional No. 2180	2"/5cm de altura
Diámetro exterior	12¾"/32.4cm
Diámetro interno	12⅜"/31.4cm
Elevación del Esterilizador sobre la superficie	1⅜"/3.5cm

Modelo 75X (41 qt/39 litros)

Modelo 75X-120: 120 Volt, 50/60 Hz 1650 watts/13.75 amps
Modelo 75X-240: 240 Volt, 50/60 Hz 1650 watts/6.88 amps

Capacidad Global	**41 qt/39 litros**
Altura global	19"/48.3cm
Altura de fondo	14¼"/36.2cm
Diámetro interno	15¼"/38.7cm
Peso de la Unidad	45 lbs./20.4kg
Recipiente interno No. 4156	
Altura	10¼"/26cm
Diámetro	14"/35.6cm
Circunferencia	44½"/113cm
Capacidad	27.3 qt/25.8 litros
Volumen	1578in³/25,856cm³
Dimensiones del Cartón	24" x 24" x 21"
	61cm x 61cm x 53.3cm
Peso de envío	51 lb./23.1kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 7
Base de Soporte Opcional No. 4180	3"/7.6cm de altura
Diámetro exterior	16¼"/41.3cm
Diámetro interno	15"/38.1cm
Elevación del Esterilizador sobre la superficie	2¼"/5.7cm

Modelo 25X (25 qt/24 litros)

Modelo 25X-120: 120 Volt, 50/60 Hz 1050 watts/8.75 amps
Modelo 25X-240: 240 Volt, 50/60 Hz 1050 watts/4.38 amps

Capacidad Global	**25 qt / 24 litros**
Altura global	16¾" / 42.5cm
Altura de fondo	12¼" / 31.2cm
Diámetro interno	12⅝" / 32.1cm
Peso de la Unidad	26 lbs. / 11.8kg
Recipiente interno No. 2156	
Altura	8½" / 21.6cm
Diámetro	11⅛" / 28.3cm
Circunferencia	35⅞" / 91.1cm
Capacidad	14.5 qt / 13.7 litros
Volumen	835in³ / 13,688cm³
Dimensiones del Cartón	21" x 17½" x 18½"
	53.4cm x 44.5cm x 47cm
Peso de envío	31 lb. / 14kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 3.93
Base de Soporte Opcional No. 2180	2" /5cm de altura
Diámetro exterior	12¾" / 32.4cm
Diámetro interno	12⅜" / 31.4cm
Elevación del Esterilizador sobre la superficie	1⅜" / 3.5cm

MODELOS NO ELÉCTRICOS SON ACCESIBLES EN TRES TAMAÑOS:







Modelo 1915X (15 qt/14 litros)

Capacidad Global	**15 qt/14 litros**
Altura global	12¼"/31.2cm
Altura de fondo	7¾"/19.7cm
Diámetro interno	12⅝"/32.1cm
Peso de la Unidad	15 lbs./6.8 kg
Recipiente interno No. 2163	
Altura	5¾"/14.6cm
Diámetro	11⅛"/28.3cm
Circunferencia	35⅞"/91.1cm
Capacidad	9.5 qt/9 litros
Volumen	550in³/9029cm³
Dimensiones del Cartón	15½" x 14½" x 13½"
	39.4cm x 36.8cm x 34.3cm
Peso de envío	21 lb./9.52kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 1.76

Modelo 1925X (25 qt/24 litros)

Capacidad Global	**25 qt/24 litros**
Altura global	16¾"/42.5cm
Altura de fondo	12¼"/31.2cm
Diámetro interno	12⅝"/32.1cm
Peso de la Unidad	18¼ lbs./8.3kg
Recipiente interno No. 2162	
Altura	10¼"/26cm
Diámetro	11⅛"/28.3cm
Circunferencia	35⅞"/91.1cm
Capacidad	17.6 qt/16.6 litros
Volumen	1016in³/16,655cm³
Dimensiones del Cartón	15½" x 14½" x 18½"
	39.4cm x 36.8cm x 47cm
Peso de envío	25 lb./11.33kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 2.41

Modelo 1941X (41 qt/39 litros)

Capacidad Global	**41 qt/39 litros**
Altura global	19"/48.3cm
Altura de fondo	14¼"/36.2cm
Diámetro interno	15¼"/38.7cm
Peso de la Unidad	33 lbs./15kg
Recipiente interno No. 2164	
Altura	10½"/26.7cm
Diámetro	14"/35.6cm
Circunferencia	44½"/113cm
Capacidad	27.9 qt/26.4 litros
Volumen	1613in³/26,451cm³
Dimensiones del Cartón	19" x 19" x 20½"
	48.3cm x 48.3cm x 52.1cm
Peso de envío	43 lb./19.5kg
Empaque por unidad: 1	Cubo: 4.28

FICHA TÉCNICA



REFERENCIA

DESTILADOR DE AGUA
AQUA BIODESTILLER

DESCRIPCIÓN

- Equipo que produce 1.5 litros de agua destilada pura por hora. El agua destilada se usa en autoclaves , vaporizadores, humidificadores, máquinas de CPAP, baterías de plomo-ácido, sistemas de enfriamiento del motor, planchas de vapor, cascadas, acuarios de peces, etc.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Frecuencia	50/60 Hz
Tensión de Alimentación	127V~ - 100V~ 140V~
Potencia	750W

Características	
Capacidad de reservorio (galón plástico)	3.5 litros
Capacidad de Cámara de evaporación	4 litros
Volumén destilado	1.5 litros por hora
Tubo de descarga	Material Acero Inoxidable 316 L
Medidas	290mm x 290mm x 390mm

FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE Y/O CATÁLOGO DEL PRODUCTO Y/O EN SU DEFECTO FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO DONDE SE EVIDENCIA ELELEMENTO MARCA Y/0 PROVEEDOR EN CASOS QUE APLIQUE Y SE PUEDA COMPROBAR QUE LA MISMA CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

ITEM 11			
DESCRIPCION DEL BIEN	Estanteria	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD



El **estante organizador de 5 niveles** es un producto ideal para organizar y exhibir artículos optimizando cualquier espacio. Sirve tanto para el hogar como para la dotación de oficinas, tiendas, supermercados, farmacias y todo tipo de negocios. Al ser plástico se facilita la higiene en cualquier lugar. Resiste hasta 25 kg por entrepaño.

Dimensiones

Ancho	**38.3 cm**
Alto	**169.5 cm**
Fondo	**71.2 cm**

Especificaciones

Color	**Negro**
Material	**Polipropileno**
Tipo	**Estanterías Plásticas**
Espacio Recomendado	**Cocina;Estudio;Lavandería;Oficina;Terrazas-Exterior**
Sistema de fijación	**Sobreponer**
Acabado	**Mate**
Material de cubierta	**Microfibra**

Más detalles

Características	**Estantería Sólida;5 Niveles;Resiste hasta 25 kg por entrepaño;Sólida;De fácil armado y limpieza**
Garantía	**12 meses**

Armado/Instalación

Dificultad de armado	**Baja**

Marca	RIMAX