universal

FICHAS TÉCNICA UNIVERSAL

Versión: 02
Fecha: 13/07/2017

Descripción General del producto	Ilustración del producto
Licuadora Con Vaso de Vidrio 1.5 Litros 4 Velocidades + pulso Universal El cuerpo de la **licuadora Universal** está fabricado en plástico ABS en un elegante color negro que complementa a la perfección cualquier decoración de cocina. La **licuadora con vaso de vidrio** refractario posee una capacidad de 1.5 litros, lo que además de permitir preparaciones abundantes en segundos, también garantiza la resistencia a choques térmicos para un uso seguro y duradero. Con una potencia de motor de 350 vatios y un selector de velocidades tipo botonera que incluye 4 velocidades más pulso, la **licuadora 1.5 Litros** te brinda el control total sobre tus mezclas. La **licuadora 4 velocidades + pulso** está equipada con cuchillas de 4 aspas en acero inoxidable, ofreciendo resultados uniformes y consistentes en cada preparación. Ten en cuenta que no es apta para triturar hielo.	

Describir porcentaje aproximado de material primario, secundario y otros	Vidrio: 30 % Sistema Eléctrico: 10% Plástico: 30 % Aluminio: 30%	Descripción del empaque individual	
		Material	Cartón corrugado
		Medidas	22.5 X 19 X 33. 5 cm
		Artes	Policromía + 2 Pantones especiales
		Contenido	1 licuadora, 1 mini chopper,1 set cuchilla adicional, 1 manual
		Código de barras EAN 13	7702561620705

Descripción de caja Master			Imagen de la caja master
Medidas	46.5 X 39.5 X 35 cm		
Pesos	**Bruto:** 17.3 kg	**Neto:** 16.3 kg	

Unidad de empaque	4 Unidades
Código de barras EAN 14	2770256162070 9





Certificado de Garantía
Alcance: Por defectos de manufactura en todos sus componentes, no aplica para artículos dejados caer por el usuario. El tiempo de garantía es hasta por 2 años para componentes eléctricos. Para ver detalles de la garantía y sus centros de servicio remítase a la garantía del producto

BASCULA ELECTRONICA 40 KG



ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA
Bascula electrónicade 40 kg	UND

1. ESPECIFICACIONES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 100x300x 200 mm hasta 120x460X360 mm
PESO	Desde 1 Kg hasta 15 Kg
CORRIENTE	110 V
2. CARACTERISTICAS	
La bascula electrónica tiene un plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado han sido fabricados en acero inoxidable AISI 304 y pueden ser utilizados para todo tipo de tareas de laboratorio, producción, investigación.	
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.	
Los rangos de pesado máximo de las balanzas analíticas ordinarias son: De 40000 g con una capacidad de lectura de balanza de 0,001 g.	
Tara en todos los rangos para realizar varias veces	
Memoria para mínimo 99 valores	
Calibración externa	
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V	
3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Rango de Taraje:	Desde 0 a 40000 gr.
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL
Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación defondo

Carcasa:	plástica en ABS
Plato de pesado:	Acero inoxidable AISI 304 removible
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

Gramera digital



ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA
Gramera digital	UND

Especificaciones:

Tipo de pequeños electrodomésticos	Balanzas eléctricas
Incluye	1 bascula gramera

Información adicional:

Útil y práctica pequeña liviana gramera de cocina diseñada especialmente para preparar esas recetas de cocina que tanto te gustan para esas personas tan especiales y sobretodo con las cantidades exactas. Ideal si se está llevando un régimen , dieta o quieres tener un control alimenticio estricto para bajar de peso o por algún tratamiento médico esta gramera no te puede falta en tu hogar, porque pesa gramo a gramo hasta 7000 gramos con alta precisión por lo cual puedes estar tranquila y segura. Ademas cuenta con la función tara por si necesitas pesar algún ingrediente líquido o cualquier alimento que esté en un recipiente descontándo su peso para tener una medida exacta.es la ayuda perfecta en la cocina para cuando quieres pesar tus alimentos, dulces, joyas, entre otros.

Ayuda a pesar tanto en gramos como en onzas y cuenta con una pantalla LCD en la que puedes ver toda la información.Es muy fácil de usar pues no debes calibrarla cada vez que la vas a utilizar de nuevo sino que lo hace por si misma y está equipada con un sistema de alta precisión.
Solo **requiere dos baterías AA**



Termómetro Digital de Punzón -50+150°C

WATERPROOF

- Rango de temperatura -50°C + 150°C (-58°F+302°F)
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Precisión: ± 1°C / ± 1,8°F aprox.
- A prueba de agua IP67 (WATERPROOF)
- Seleccion °C o °F
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Largo del Punzón: 125mm
- Con estuche protector y clip
- Indicador de batería baja
- Marca BRIXCO

FICHA TÉCNICA

REFERENCIA: 5060.

Categorías: Termómetros Digitales , Tipo punzón



FICHA TÉCNICA

LICUADORA INDUSTRIAL (15 LITROS)

Marca: ZINGAL

Código: P16 – De piso

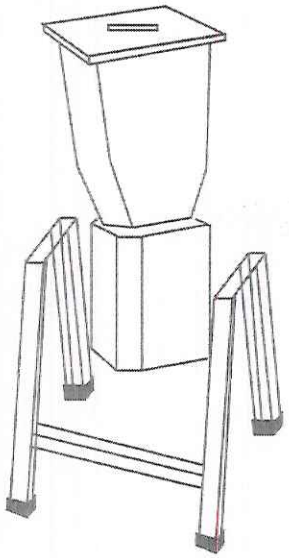
CARACTERÍSTICAS

- Licuadoras industriales para 15 litros , Fabricadas en lámina de acero inoxidable antiácido **tipo 304.**
- Sistema de vaso **volcable.**
- Cuchilla con seis aspas en acero inoxidable indeformable.
- **Swich** industrial de encendido y apagado.
- Motor importado. **Motor 1 h.p.**
- **Capacidad: 15** Litros

INSTRUCCIONES DE USO

Realizar la limpieza y desinfección del equipo. Coloque ingredientes en el vaso. Coloque la tapa sobre el vaso. Enchufe el cable de alimentación en una toma corriente eléctrico de 110 V. Mueva la palanca de encendido.

DIMENSIONES DEL EQUIPO



Equipo diseñado con un vaso en acero inoxidable formando un remolino hacia las cuchillas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas.

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

MODELO: 125



CARACTERISTICAS:

MARCA: JOSERRAGO

Seis puestos grandes y dos puestos medianos. Parrillas en fundi- ción de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable.

MODELO: 125 Potencia: 142.000 BTU/h. A gas

Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.

2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.

3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4 " o superior).

4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.

5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.
3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.
4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.
5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO