| FICHA TÉCNICA | | CALDERO 25 L | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | CALDERO | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | BATERÍA DE COCINA |

| IMAGEN | DESCRIPCIÓN Y USO |
|---|---|
|  | Recipiente de fondo cóncavo metálico, provisto de dos asas, utilizado para calentar y cocinar todo aquello que pueda contener. Cuenta con amplia superficie de calentamiento, ideal para cocción lenta y prolongada. |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **DIÁMETRO (Aprox.)** | **50** | cm |
| **ESPESOR** | **3** | mm |
| **CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)** | **25** | L |
| **MATERIAL** | Aluminio Fundido de alta calidad | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Olla con asas y tapa | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, Interior en brillo perlado, Cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de

| FICHA TÉCNICA | | OLLA A PRESIÓN DE 13 LITROS | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO | OLLA A PRESIÓN | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | BATERÍA DE COCINA |

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN Y USO**

Recipiente hermético para cocinar que permite alcanzar presiones más altas que la atmosférica. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, esta olla permite subir la temperatura de ebullición por encima de 100 °C (212 °F), en concreto hasta unos 130 °C. La temperatura más alta hace que los alimentos se cocinen más rápidamente llegando a reducir los tiempos de cocción tradicionales entre tres o cuatro veces.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| | | |
|---|---|---|
| **ESPESOR (Lámina de aluminio)** | **3.4 – 4.0** | mm |
| **CAPACIDAD REQUERIDA** | **13** | L |
| **MATERIAL** | Acero inoxidable | |
| **CONTENIDO** | Una olla y tapa | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 5 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

De alta calidad, resistente a grandes presiones y a altas temperaturas, la tapa debe contar con un pequeño orificio que permita la salida de vapor durante la cocción, así como caucho que permita cerrar herméticamente de forma que la tapa no se debe soltar del recipiente antes que la presión manométrica interna sea menor a 4 kPa +/- 1 kPa. con mango largo a un lado, de plástico reforzado y manija o asa ergonómica que facilita sujetarla con mayor comodidad. base antiadherente que impide que los alimentos se peguen. contenido máximo de plomo (Pb) en el aluminio debe ser de 0.05%.

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

Materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad, ni afecten de manera alguna las características organolépticas de los alimentos preparados. Debe tener un acabado libre de abolladuras, asperezas, ralladuras y demás defectos que alteren su funcionalidad y apariencia. No deben presentar: superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales. Nunca llenar la olla más de 2/3 de su capacidad. La temperatura de los mangos, las asas y las perillas, en condiciones normales de funcionamiento, en ninguno de los casos, puede ser superior a 60°C. Para la cocción de alimentos que se expanden durante su preparación (arroz, las legumbres secas o la compota) o que produzcan espuma (garbanzos, lentejas, puerros, pastas arroz o verduras), hacerlo solo hasta la mitad de su volumen para evitar riesgos de obstrucción de la válvula de seguridad. El fabricante debe suministrar un manual de instrucciones para la operación segura de la olla de presión. Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de apertura y cierre de la olla, precauciones de seguridad, mantenimiento del producto y capacidad nominal. Además, indicar cuáles dispositivos de seguridad pueden cambiarse por parte del usuario y cuáles deben ser reemplazados únicamente por personal experto. El manual de instrucciones debe expresar siempre la presión nominal de operación de la olla de presión, en kPa.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

**NORMATIVA**

Reglamento Técnico RTC-003MDE para ollas de presión de uso doméstico y sus accesorios /NTC 1798 / Resolución 495 de 2002. / NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

| FICHA TÉCNICA | | OLLA 13 A 20 LITROS EN ALUMINIO | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | OLLA | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | BATERÍA DE COCINA |

| IMAGEN | DESCRIPCIÓN Y USO |
|---|---|
|  | Recipiente metálico para cocinar alimentos. |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **DIÁMETRO (Aprox.)** | **36** | cm |
| **ESPESOR (Lámina aluminio)** | **1.8** | mm |
| **CAPACIDAD REQUERIDA** (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) | **20** | L |
| **MATERIAL** | Aluminio | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una olla con tapa metálica y asas metálicas | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual.
Aluminio de alta pureza certificada.
Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

**NORMATIVA**

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

| FICHA TÉCNICA | | OLLA 13 LITROS EN ALUMINIO | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | OLLA | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | BATERÍA DE COCINA |

| IMAGEN | DESCRIPCIÓN Y USO |
|---|---|
|  | Recipiente metálico para cocinar alimentos y preparar diversos platos |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **DIÁMETRO** | **20** | cm |
| **ESPESOR (Lámina aluminio)** | **1.8** | mm |
| **CAPACIDAD** (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) | **13** | L |
| **MATERIAL** | Aluminio. | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una olla con tapa metálica y asas metálicas | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada, Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR. El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

**NORMATIVA**

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

| FICHA TÉCNICA | | PAILA 8 LITROS EN ALUMINIO | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | **PAILA** | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | BATERÍA DE COCINA |

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN Y USO**

Olla de forma cóncava, de fondo plano que permite quedar nivelado en la superficie para cocinar, uso para freír y saltear.

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **ALTO (Aprox.)** | **11** | cm |
| **CAPACIDAD MÍNIMA** | **8** | L |
| **DIÁMETRO (Aprox.)** | **37** | cm |
| **CALIBRE (Lámina aluminio)** | **1.8** | mm |
| **MATERIAL PRESIÓN** | Aluminio fundido | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una paila con asas | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Interior esmerilado y exterior pulido, cuenta con lados curvos, aluminio de alta pureza certificada, Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.

En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.
El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

**NORMATIVA**

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

# FICHA TECNICA - JARRA

## Jarra

### DESCRIPCION

Jarra plástica con tapa, es un recipiente de cuello y boca anchos y una asa destacada, con pico vertedor y una altura inferior a 35 cm. La relación entre altura y diámetro puede ser de 1/1 a 2/1.  Las jarras pueden estar elaboradas en diferentes materiales y elegantes diseños (cerámica, vidrio, metal, plástico, etc.). Como servicio de mesa han evolucionado de lo útil a lo ornamental.

### CARACTERISTICAS



| Especificaciones | |
|---|---|
| Capacidad | **2 litros** |
| Material | **Polipropileno** |
| Uso | **Doméstico** |
| Color | **Transparente** |

# FICHA TECNICA - CONTENEDOR PLASTICO

## CONTENEDOR PLASTICO

### DESCRIPCION

El Contenedor de 10 litros con tapa es un producto ideal para el manejo de residuos sólidos a nivel residencial, institucional y hospitalario ya que cuenta con un contenedor para almacenar los residuos, manijas para facilitar su transporte y una tapa para proteger el contenido, además es estético, durable y resistente.

### CARACTERISTICAS

El polietileno lineal con aditivo UV le da resistencia a la intemperie.Fondo reforzado para mayor durabilidad.
El ensamble de la tapa con el contenedor es fuerte y resistente.
Es encajable para ahorrar espacio en el almacenamiento y transporte.El diseño de la tapa evita el ingreso de agua y roedores.
Posibilidad de marcación en los laterales.



# FICHA TECNICA - RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

## RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

### DESCRIPCION

Recipiente Plástico con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros, recipiente para almacenar el jugo

### CARACTERISTICAS

Práctico recipientes con tapa de material sanitario de 2 a 10 litros. Ideales para almacenar y conservar los alimentos. Además, son prácticos para el transporte de alimentos tales como jugos, ensaladas, postres, loncheras o comidas livianas.



# FICHA TECNICA - RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

## RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

### DESCRIPCION

Recipiente Plástico con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.

### CARACTERISTICAS

Práctico recipientes con tapa de material sanitario de 2 a 10 litros. Ideales para almacenar y conservar los alimentos. Además, son prácticos para el transporte de alimentos tales como ensaladas, postres, loncheras o comidas livianas.



| FICHA TÉCNICA | | BANDEJAS | |
|---|---|---|---|
| **CÓDIGO** | | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Plataforma baja diseñada para transportar bebidas y alimentos en servicios de alimentación.
La superficie de las bandejas plásticas es lisa, con bordes levantados en todo su perímetro para evitar que los objetos resbalen y caigande las mismas, fabricadas en una sola pieza sin uniones, esterilizable.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO** | **45 - 50** | cm |
| **ANCHO** | **40 - 45** | cm |
| **ALTO** | **15 - 20** | mm |
| **MATERIAL** | Plástico | |
| **COLOR** | Variado | |
| **CONTENIDO** | Varias | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 10 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Resistente, durable y de alta calidad, plástico Las esquinas doblemente reforzadas y el diseñode sus bordes resistente a los impactos evitan que los recipientes se deformen. El reborde perimetral facilita guardar ordenadamente los recipientes uno sobre otro; los recipientes cónicos se ajustan perfectamente a las plantillas estándar, con fondo de esquinas redondas

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan lainocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHARA PARA PREPARACION | |
|---|---|---|---|
| **CÓDIGO** | | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Cuchara, porta caliente redonda, de alta resistencia y calidad, de uso para preparar alimentos sólidos, Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 36 cm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO (Aprox.)** | **36 - 38** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.4** | mm |
| **ANCHO (Aprox.)** | | |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y 10%níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una (1) cuchara | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | **7** | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la cuchara, pueden ser cilíndricos o planos.
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.Acabado satinado o cepillado.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHARON | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Utensilio de cocina para transvasar alimentos líquidos de un recipiente a otro, en especial para servirlos en el plato. Generalmente metálico y consiste en un recipiente semiesférico unido a un mango largo. De uso para servir sopas, salsas, estofados y purés.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO (mango)** | **30 - 40** | cm |
| **DIÁMETRO (pieza media esfera)** | **8** | cm |
| | **10** | cm |
| | **18** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.5** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y10% níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Uno (1) cucharon | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

cucharon con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica, con diseño de mediaesfera o cilindro. Acabado satinado o cepillado.

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharon, pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectanla inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHARON DE ESPAGUETI | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | CUCHARA PARA PASTA  | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Cucharon, compuesto por un mango y una superficie cóncava dentada ideal para dosificar la pasta en el plato. De alta resistencia y calidad. Empleada en la cocina para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO (Aprox.)** | **30- 35** | cm |
| **ANCHO (Parte cóncava)** | **6 - 7** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.4** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y 10%níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una (1) cucharon | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharon, pueden ser cilíndricos o planos.
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.Acabado satinado o cepillado.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHARAS MEDIDORAS | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Cucharas empleadas para medir cantidades de solidos o líquidos, set en material sanitario

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO MÍNIMO (mango)** | **5** | cm |
| **CAPACIDAD** | **1.25** | ml |
| | **2.5** | ml |
| | **5** | ml |
| | **15** | ml |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.4** | mm |
| **MATERIAL** | Material sanitario | |
| **COLOR** | surtidos | |
| **CONTENIDO** | Cuatro (4) cucharas | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Conjunto de cucharas cada una con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica (1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbs y 1 tbs), deben estar marcadas con la capacidad que ofrece, con diseño de media esfera. Acabado satinado o cepillado., pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten suuso normal.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administración), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos,envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | ESPUMADERA TIPO INDUSTRIAL | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Utensilio de cocina para retirar la espuma del caldo o de otro líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén; consiste en una pieza redonda, plana y llena de agujeros, unida a un mango largo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO** | **40 - 42** | cm |
| **DIÁMETRO (pieza redonda)** | **18 - 20** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.6** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y10% níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una (1) espumadera | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la espumadera, pueden ser cilíndricos o planos La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal.Acabado satinado o cepillado.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres dedefectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | COLADOR | |
|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | |
| | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Utensilios de cocina que emplea el concepto de filtro de alimentos con el objeto de escurrir, conformado por un mango y una semiesfera con tramas de hilos finos de acero inoxidable.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO (mango)** | **20 - 25** | cm |
| **DIÁMETRO (grande)** | **20 - 25** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.5** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | 1 | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La malla es de hojalata de doble fundición. No se aceptan mangos en plástico.
La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.Acabado satinado o cepillado.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

# FICHA TECNICA – CESTA COLADORA

CESTA COLADORA

DETALLES DEL PRODUCTO

Colador para filtrar, secar o drenar alimentos, en forma de cesta con malla de grado profesional. Su material en acero inoxidable tiene garantía, es una herramienta práctica y muy útil a la hora de cocinar.

DESCRIPCION:

Material
acero inoxidable
dimensiones (alto x largo x ancho)
30,2x25,5x11,5 cm
peso
0,315 kg

USOS Y CUIDADOS:

no dejar residuos de alimentos como huevo, mayonesa, limón, vinagre y pescado, porque la exposición prolongada a los ácidos, cítricos, lácteos y a la sal de cocina pueden causar corrosión. las manchas difíciles de quitar, pueden eliminarse con vinagre caliente, jabón azul o jabón en polvo. debe secarse antes de ser almacenado, ya que el cloro existente en el agua puede mancharlo.



| FICHA TÉCNICA | | TAZAS MEDIDORAS | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Taza empleada para medir cantidades o volúmenes de polvos, líquidos o sólidos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO (mango)** | **3 - 4** | cm |
| **CAPACIDAD** | **60** | ml |
| | **80** | ml |
| | **125** | ml |
| | **250** | ml |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.4** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y10% níquel) material sanitario | |
| **COLOR** | Surtidos | |
| **CONTENIDO** | Cuatro (4) tazas | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Conjunto de tazas cada una con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica, deben estar marcadas conla capacidad que ofrece, con diseño de media esfera o cilindro. Acabado satinado o cepillado.
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la taza, pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.
Medidas: ¼ taza, 1/3 taza, ½ taza, 1 taza.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Union Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan lainocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHILLOS PARA COCINA | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Instrumento que se emplea para cortar; consta de una fina hoja metálica con uno o dos bordes afilados con hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado.
1 cuchillo para pan tipo Sierra
1 cuchillo para frutas y verduras
1 cuchillo deshuesador
1 tijeras de cocina
1 cuchillo universal
1 chaira profesional

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO DE HOJA Aprox. (cocinero)** | **24 - 30** | cm |
| **LARGO DE HOJA Aprox. (de sierra)** | **19 - 30** | cm |
| **LARGO DE HOJA Aprox.(deshuesar)** | **7 - 10** | cm |
| **ESPESOR (Aprox.)** | **1.4** | mm |
| **MATERIAL** | Hoja: Acero 18/10 (10%cromo y 10% níquel) Mango: Polipropileno ABS o baquelita o metálico | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | cuchillos | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Conjunto de cuchillos para cortar pan, carne y verduras. Resistente y duradero, larga duración del filo, mangopolipropileno.
Cuchillo de cocinero o chef: De hoja ancha y punta pronunciada, para sacar cortes en rodajas y láminas de carnes.Cuchillo para filetear o de sierra: De hoja fina y flexible, garantiza un fileteado fino en carnes y pescados.
Cuchillo de deshuesar: De hoja cónica permitiendo trabajar alrededor de los huesos, para deshuesar pollo y jamón.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libr es de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | JUEGO DE TABLAS PARA PICAR | |
|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | |
| | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

. Juego de tablas para cortes de cocina en poliuretano colores según su uso. Largo 40 cm ancho mínimo 30 cm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| ALTO | 1.9 | cm |
| ANCHO | 30 | cm |
| LARGO | 40 | cm |
| MATERIAL | Poliuretano alta densidad (HDPU) | |
| COLOR | Variado | |
| CONTENIDO | Cinco (5) Tablas | |
| VIDA ÚTIL MÍNIMA | 4 | AÑOS |

## CARACTERISTICAS PARTICULARES

-Las tablas deben contener los siguientes códigos de color para evitar la contaminación cruzada:Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan y bollería.
Tabla de corte verde: Frutas y verduras.
Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo).Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.
Tabla de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero).
-Agarre anti-deslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.
Los materiales deben de ser resistentes al impacto.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamentotécnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

| FICHA TÉCNICA | | MOLINILLO DE PLASTICO | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

**DESCRIPCIÓN Y USO**

Utensilio conformado con mango y cabeza con ranuras, utilizado para hacer chocolate o mezclar líquidos.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO** | **30**cm | |
| **MATERIAL** | Plástico | |
| **COLOR** | Variados | |
| **CONTENIDO** | Molinillo de plástico | |
| **VIDA UTIL MÍNIMA** | 4 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Molinillo estándar en material de plástico con mango de 30 cm

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

**NORMATIVA**

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamentotécnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos

| FICHA TÉCNICA | | PINZA PARA ALIMENTOS | |
|---|---|---|---|
| ELEMENTO ANÁLOGO |  | CATEGORÍA GENERAL | COCINA |
| | | CLASIFICACIÓN | MENAJE DE COCINA |
| | | CATEGORÍA | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Pinza en acero Inoxidable para manipulación de alimentos, mango de acero, punta dentada

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| LONGITUD MÍNIMA | 20 | cm |
| MATERIAL | Acero inoxidable | |
| VIDA ÚTIL MÍNIMA | 7 | años |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Construcción de una sola pieza con extremo sobre moldeado. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. No deben presentar: superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales, poros y picaduras en su superficie y otros defectos que afecten su uso.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

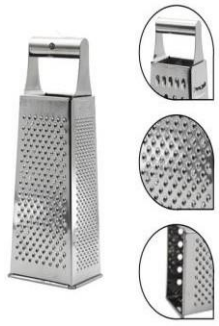
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | RALLADOR | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CATEGORIA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

Rallador en acero inoxidable de 4 caras.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **ALTO** | 22 | cm |
| **ANCHO** | 9.5 | cm |
| **PROFUNDIDAD** | 12.5 | cm |
| **MATERIAL** | Acero inoxidable | |
| **VIDA UTIL MÍNIMA** | 7 | AÑOS |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Fabricado totalmente en acero inoxidable, mango en acero inoxidable.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

| FICHA TÉCNICA | | TENEDOR | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |  | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | UTENSILIOS |

**DESCRIPCIÓN Y USO**

Tenedor en acero inoxidable con mango en polipropileno

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| | | |
|---|---|---|
| **LARGO MAXIMO** | **30** | cm |
| **CALIBRE** | **1.5** | mm |
| **MATERIAL** | Acero inoxidable | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Con mango polipropileno que sea parte integral del elemento.
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

**NORMATIVA**

Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

# FICHA TECNICA – ESPATULA DE COCINA CON MANGO PLASTICO

ESPATULA DE COCINA CON MANGO PLASTICO

| | |
|---|---|
| Material de la lámina: | Acero Inoxidable |
| Nivel Pulido: | Pulido Común |
| Ancho de la lámina: | 3 "(75mm) |
| Material del mango: | Plástico 30 cm |
| Filospada: | Plano |
| Aplicación: | Muro |

DESCRIPCION

Nombre del producto: Herramientas de Bricky plastico y acero inoxidable espátula
Mango de Plástico:
Material:  Acero inoxidable o acero al carbono
Tamaño:  1"/1.5"/2"/2.5"/3"/3.5"/4"/5"/6"
El paquete:  1pc/bolsa de PE, 12pcs/Cuadro interior, 60pcs/
Uso: La Creación de herramientas
OEM: Altamente celebra
Logotipo:  Logotipo de láser o de impresión
MOQ: 3000pcs



# FICHA TECNICA Platos Soperos De Plástico Polipropileno

## Otras características

- **Material**: Policarbonato
  **Forma**: Redonda
- **Diámetro**: 15, 18 cm

## Descripción

Platos Soperos De Plástico Polipropileno paquete con

Material:
Polipropileno, fácil de lavar.
Ideal para uso rudo
Diámetro Superior: 15, 18 cm
Colores varios



**FICHA TECNICA- PLATO PLANO**

# PLATO PLANO MEDIANO POLIPROPILENO 19.5 CM



**Piezas por caja:** 82

**Medidas:**
$D_1$= 19.5 cm
$D_2$= 13.1 cm

**Colores:**

colores combinados (CO/CO)




arena (AR) granito negro (GRNE)



PLATO PLANO MEDIANO POLIPROPILENO 19.5 CM (82 PZS. POR CAJA)

## Otras características

- **Material**: Policarbonato
  **Forma**: Redonda
- **Diámetro**: 17 y 19.5 cm

# FICHA TECNICA- POSTRERA

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

**Principales funciones y beneficios**

Copas de polipropileno con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de hongos y bacterias.
de fácil lavado.

**Recomendaciones de uso**



Antes de la primera utilización, lave y seque bien las piezas.
Para la limpieza, use siempre esponja blanda y detergente neutro. No utilice productos abrasivos.
Mientras estén congelados, evite golpearlos.
No ponga el pote en contacto con superficies calientes.
En los productos con tapa, retírela para llevarlos al microondas.
Se recomienda revolver el alimento durante el calentamiento en el microondas.
Nunca utilice la función grill del microondas.
Evite calentar alimentos como chocolates, caramelos, azúcar, manteca y alimentos grasosos, porque pueden alcanzar altas temperaturas y perjudicar el pote.
No utilice el pote para hacer palomitas de maíz en el microondas, porque se dañará.
Salsas con fuerte pigmentación, como las de tomate, azafrán y curry pueden manchar el interior de las piezas.

**Peso**

0,43 kg

**Diametro**

10 y 12 cm

FICHA TECNICA- POSILLO CHOCOLATERO

# POCILLO N° 4 - CHOCOLATERO 10 OZ

## DESCRIPCIÓN

Práctico pocillo con gran área de impresión y decorado; ideal para bebidas calientes como el chocolate. TAMAÑO DE PRODUCTO: 7 Cm de Alto X 9,2 Cm Diámetro

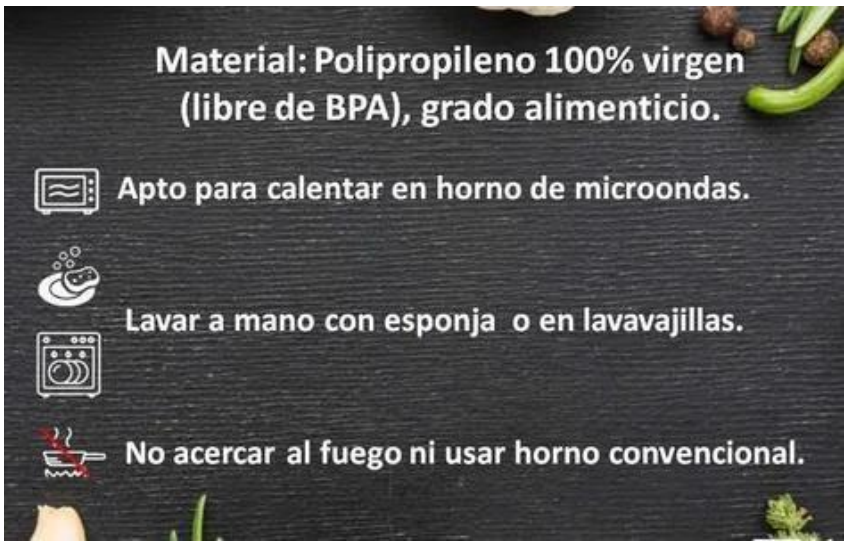
## CARACTERÍSTICAS

Material :
Polipropileno
Color :
Este producto puede ser elaborado en cualquier color pantone con una aproximación de color al 80%.
Esto rige para cantidades superiores a 1.000 Und.
Unidad de empaque :
Información No disponible
Tamaño tampografia :
4,5 cm Alto x 4,5 cm Ancho
Tamaño Etiqueta :
4 cm Alto x 16 cm Ancho
Capacidad
200, 250,  300 ml



FICHA TECNICA- VASO

Vasos En polipropileno Duro, Niños y Adultos (16 uds) Vasos Libres de BPA 450ml y 200ml Vasos Camping Plastico Colores. Vasos Plastico Duro Reutilizables para Fiestas









| FICHA TÉCNICA | | CUCHARA SOPERA EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | CUCHARA SOPERA | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | CUBERTERÍA |

| IMAGEN | DESCRIPCIÓN Y USO |
|---|---|
| <br> | Utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido. |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **LARGO MÍNIMO** | **12 - 15** | cm |
| **ANCHO MÍNIMO** | **30** | mm |
| **ESPESOR (mínimo)** | **1.5** | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una (1) cuchara | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Cuchara tipo sopera
El mango metálico debe ser parte integral del resto del cubierto.
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal..

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

## NORMATIVA

NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable; que contempla clasificación, requisitos del material, composición química, muestreo, ensayos, empaque y rotulados de los cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

| FICHA TÉCNICA | | CUCHARA EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS | |
|---|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** | CUCHARA PARA POSTRE O PARA DULCE EN ACERO INOXIDABLE | **CATEGORÍA GENERAL** | COCINA |
| | | **CLASIFICACIÓN** | MENAJE DE COCINA |
| | | **CATEGORÍA** | CUBERTERÍA |

| IMAGEN | DESCRIPCIÓN Y USO |
|---|---|
|  | Utensilio que consiste en una cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido. |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|---|---|---|
| **LARGO MÍNIMO** | 20 | cm |
| **ANCHO MÍNIMO** | 4 | cm |
| **ESPESOR** | 3 | mm |
| **MATERIAL** | Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) | |
| **COLOR** | Plateado | |
| **CONTENIDO** | Una (1) cuchara | |
| **VIDA ÚTIL MÍNIMA** | 7 | años |

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Cuchara sopera.
El mango metálico debe ser parte integral del resto del cubierto.
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.
Acabado satinado o cepillado.

**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD**

En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

**REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

**NORMATIVA**

NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable; que contempla clasificación, requisitos del material, composición química, muestreo, ensayos, empaque y rotulados de los cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

*Manual de Funcionamiento*

# ESTUFA INDUSTRIAL A GAS

***Preservamos y Proyectamos para el futuro***

*Estamos orgullosos de poder satisfacer las necesidades de nuestros clientes.*



Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

***FUNCION DEL EQUIPO***

*Este equipo ha sido diseñado para suministrar una fuente de energía calorífica segura, apta para realizar la cocción de todos los alimentos requeridos en las cocinas industriales, en los cuales no intervenga el freído a presión.*

***FICHA TÉCNICA***

| | |
|---|---|
| *Referencia* | *ESTUFA A GAS* |
| *Combustible* | *GN* |
| *Consumo Combustible (BTU/h)* | *40.000 btu /h* |
| *Presión de Trabajo (Pulg. Col. $H_2O$)* | *11* |
| *No. Quemadores* | *1* |
| *Material Principal* | *Acero Inoxidable Austenitico* |

**3. PARTES**

***SISTEMA ESTRUCTURAL***

***Carcaza**: Fabricada en acero Inoxidable.*

***Bandejas recolectoras de grasa:** Permiten mantener limpia las superficies de trabajo y el piso del establecimiento.*

***SISTEMA DE GAS***

***Red de Gas** que comunica directamente la red principal del combustible gaseoso, sea este de tipo Natural o Propano.*

***Venturis:** Permiten la mezcla aire-gas para producir una combustión completa del combustible, (Gas natural o Gas Propano).*

***Pilotos:** Funcionan con gas, ubicados cerca de los quemadores. Para el encendido de los quemadores de los mismos, en el momento que se necesite. Permanece el día de trabajo encendido, aunque los quemadores se encuentren apagados.*



Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

***Quemador**: Diseño especial que optimiza la combustión, permitiendo lograr un aumento en la productividad y un importante ahorro de combustible (Hasta del 40%), ya que, son fabricados en hierro fundido.*
***Válvula de Seguridad:** Son manipuladas con las perillas de giro, que permiten controlar el paso de gas hacia los quemadores. Para adecuar la temperatura del alimento a preparar Ref. M-1.*
***Perillas de válvulas**: Para abrir y cerrar el flujo de gas, facilitan ajustar la flama del quemador.*

## *OPERACIÓN*

- *Una vez se ha realizado el proceso de revisión del estado general de limpieza de la estufa y de su red de gas, puede proceder a colocarla a funcionar, para iniciar la jornada de trabajo. Le aconsejamos atender las siguientes instrucciones:*
- *Abra el registro principal que da paso al flujo de gas al establecimiento*
- *Abra el registro ó válvula de cierre rápido que da paso de gas a la estufa.*
- *Encienda con fósforos o encendedor los pilotos. Nunca con espermas.*
- *Ubique los recipientes con su contenido en las parrillas de los quemadores.*
- *Gire, en sentido antihorario, las perillas necesarias para realizar el proceso de cocción. Inmediatamente se encienden los quemadores.*

## *RECOMENDACIONES*

*Cuando realice la limpieza a la estufa, no coloque los quemadores en agua por periodos largos de tiempo; ya que este procedimiento reduce la vida útil del quemador y produce porosidad en el quemador, lo que ocasionaría futuras fugas de gas. La estructura en acero debe realizar la limpieza todos los días y en especial para iniciar la jornada de trabajo. Por lo tanto, se recomienda evitar el uso de materiales abrasivos para la limpieza, el jabón debe ser del tipo desengrasante especial para equipos que manejen alimentos. NO encender los quemadores y pilotos con espermas, ya que taponan la salida de gas y producen deficiencia en la combustión del combustible. Por consiguiente, observara que la llama es amarilla, sin fuerza y produce hollín. Evitar que los alimentos se rebosen el proceso de cocción, ya que, van a taponar los orificios de salida de gas la igual que los pilotos. Limpie continuamente los orificios de salida de gas de los quemadores. Gire las perillas en sentido contrario a las manecillas del reloj para dar paso de gas. Si procede en forma contraria puede romper la perilla y la válvula, produciendo fuga de gas.*



Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

# FICHA TECNICA - ESTUFA

## ESTUFA

### DESCRIPCION

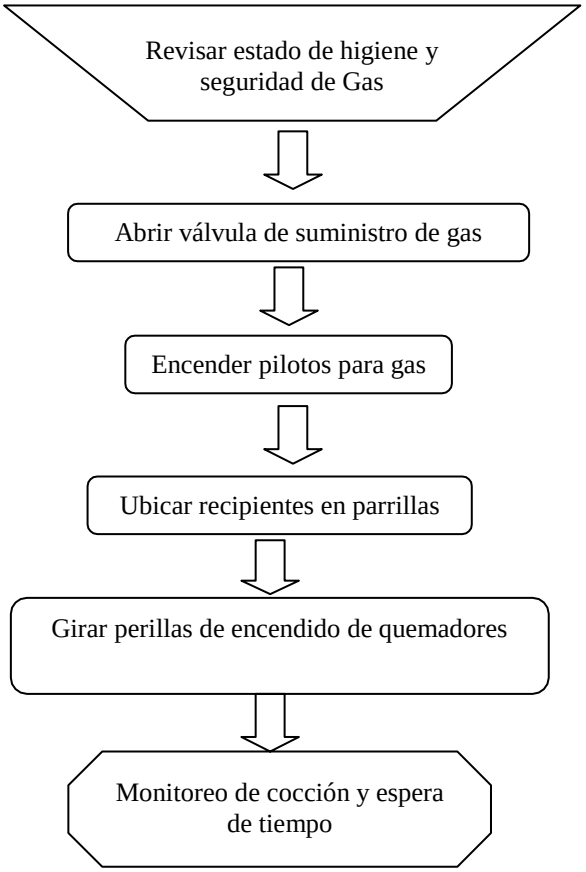
Estufa pequeña marca challenger
5 puestos con horno
Color gris
Material acero inoxidable y aluminio

### CARACTERISTICAS

Estufa, rápida, potente y segura, ofrece una amplia gama de opciones tanto para los cocineros experimentados del hogar como para los novatos por igual. Descubre el arte de cocinar.



## DIAGRAMA DE OPERACION DE LA ESTUFA






Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

# CONGELADOR VERTICAL



- Dimensiones: Frente: 60 cms x fondo 60 cms x 1,60 cms de alto
- Capacidad 460 litros
- Fabricado en acero inoxidable 304 cal 22
- Rango de temperatura de – 18°C
- Sistema de funcionamiento por aire forzado **no Frost**.
- Control digital e indicador temperatura
- Voltaje 110 voltios
- Ruedas en polipropileno para fácil desplazamiento de 3”
- (1) Puerta batientes sellada con cierre hermético
- Aislamiento de alta densidad 38 kg/$m^3$
- Bisagras cromadas
- Manija con chapade seguridad

## MARCA INDUFORMAX

**Fabrica: Calle 19 No. 18-32 Tel.: 5512923 Punto de Venta: Calle 19 No. 18 - 57 Tel.: 6951314**
**Bogotá D.C. Colombia**

# REFRIGERADOR VERTICAL



- Dimensiones: Frente: 70 cms x fondo 80 cms x 205 cms de alto
- Capacidad 850 litros
- Fabricado en acero inoxidable 304 cal 22
- Rango de temperatura de 0° a 6°
- Sistema de funcionamiento por aire forzado **no Frost**.
- Control digital e indicador temperatura
- Voltaje 110 voltios
- Ruedas en polipropileno para fácil desplazamiento de 3”
- (1) Puertas batientes sellada con cierre hermético
- Aislamiento de alta densidad 38 kg/$m^3$
- Bisagras cromadas
- Manija con chapa de seguridad

## MARCA INDUFORMAX

**Fabrica: Calle 19 No. 18-32 Tel.: 5512923 Punto de Venta: Calle 19 No. 18 - 57 Tel.: 6951314**
**Bogotá D.C. Colombia**

**JARDIN INFANTIL SALAMANDRA**

**FICHA TECNICA EQUIPOS**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Equipo: | BALANZA | | | | | Foto del Equipo: | |
| Marca: | BBG | Modelo: | INDUSTRY 20 CLASE III | | |  | |
| Serie: | | Ubicación: | AREA DE COCINA | | | | |
| Fecha de compra (aaaa/mm/dia): | | | | | | | |
| Fecha de entrega (aaaa/mm/dia): | | | | | | | |
| Garantia en meses: | N/A | Placa de Inventario: | L-ER0103 | | | | |
| A cargo de: | YENI MORALES | | | c.c : | 52.327.148 | | |
| Datos Técnicos | | | | | | | |
| Tensión: | 110 V | Intensidad: | N/A | Potencia: | N/A | Otra: | 60 Hz |
| Otros: | Max 300 Kg Min 50 g | | | | | | |
| Accesorios: | | | | | | | |
| RECOMENDACIONES DE USO: | *-Conecte a tierra la balanza para que el usuario no reciba una descarga eléctrica.<br>‰No manipule el cable principal de alimentación con las manos mojadas.<br>‰La clavija de CA no es resistente al agua. Instálela en una zona donde no se vaya a mojar.<br>‰No instale la balanza donde haya gases inflamables o corrosivos.<br>‰No instale la balanza debajo del agua.<br>‰No tire, doble ni coloque cables por la fuerza.<br>- Instale la balanza en una superficio sólida y nivelada.<br>-No instale la balanza a la luz directa del sol.<br>-No instale la balanza cerca de calefactores n aparatos de aire acondicionado<br>-No instale la balanza cerca de equipos que produzcan campos magnéticos. Calibre la balanza cuando la cambie de posición.<br>- No coloque nada en la bandeja que pese ma´s de la capacidad de pesaje<br>- No aplique una carga de choque a la balanza<br>-No utilice ningún instrumento afiliado, tal como lápiz o bolígrafo, para pulsar las teclas.<br>- Asegúrese de que el indicador STABLE está encendido siempre que lea o almacene un valor.<br>- Le recomendamos que pulse la tecla ZERO o TARE antes de cada pesaje para evitar posibles errores. | | | | | | |
| MANTENIMIENTO OPERARIO: | - No utilice disolventes para limpiar la balanza.<br>- Para limpiar mejor el dispositivo de pantalla, utilice un paño suave que no deje pelusa, seco o humedecido con agua caliente y un detergente suave.<br>- No utilice un chorro de agua potente | | | | | | |
| MANTENIMIENTO PROGRAMADO (EN MESES): | 6 meses | | | | | | |
| DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO: | BASCULAS Y BALANZAS MIRA - MATIC | | | | | | |
| Celular: | | Teléfono: | 2784124 - 3617338 | Dirección: | | | |
| E-mail: | basculasybalanzasmiramatic@yahoo.com | Nombre de Contacto: | LUISA FERNANDA MENDEZ GARCIA | | | | |

# Electronic Compact Scale

Used in wide range of applications including kitchens,offices,warehouses,laboratories and industries




Scanned by TapScanner

☐2000g×0.1g
☐3000g×0.5g
☐3000g×1g
☐5000g×1g
☐7000g×1g
☐10000g×1g

☐200g×0.01g
☐300g×0.01g
☐500g×0.1g
☐750g×0.1g
☐1000g×0.1g
☐1000g×0.2g



## *Features:*

- Auto shut off.
- Outside calibration.
- Auto zero tracking.
- Auto backlinght(optional).
- Counting function(optional).
- Low battery indication.
- Kg/g/lb/oz conversion.
- Large LCD(5 digits 20mm hight).
- Large square weighting pan.
- Net weight/stability indication.





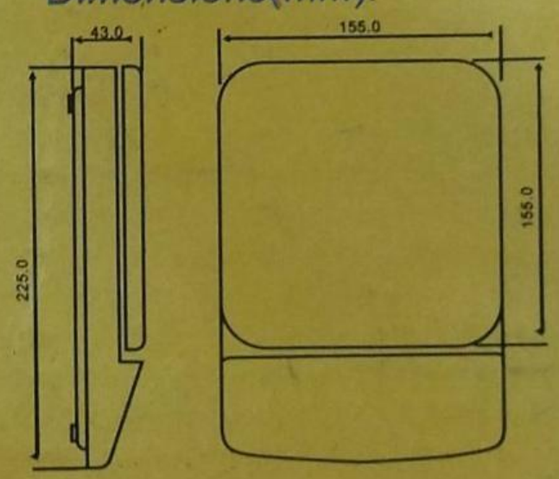

Display area 65X22mm.

## *Specifications:*

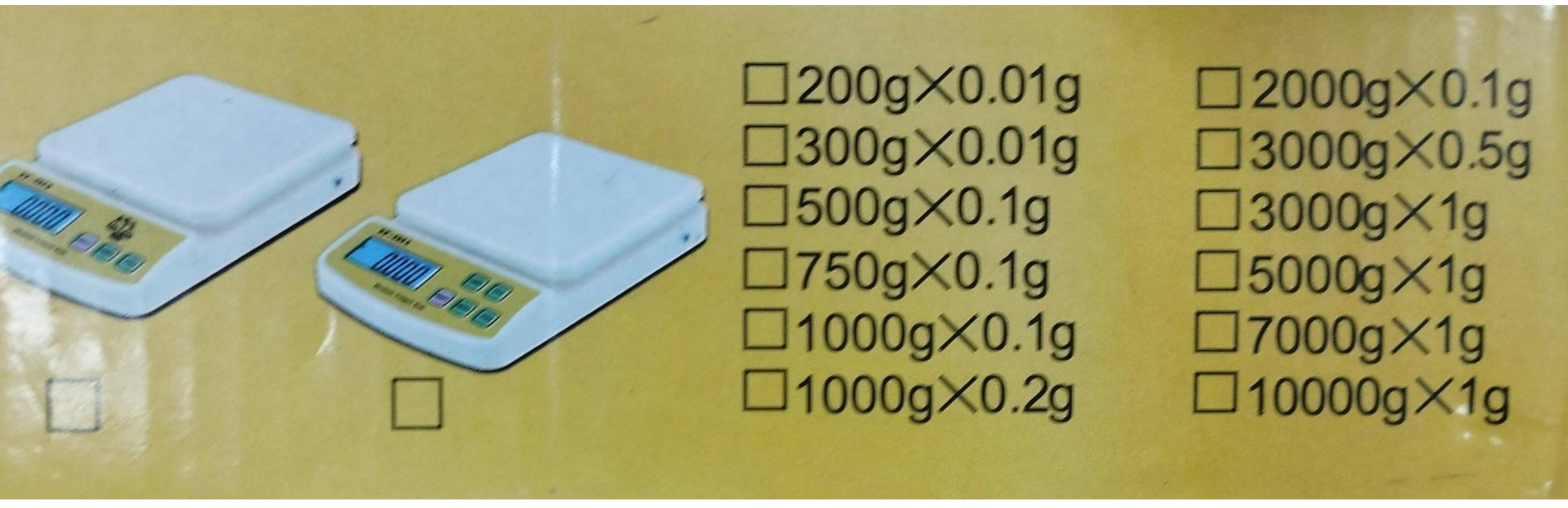
| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacity | 200g | 300g | 500g | 750g | 1000g | 2000g | 3000g | 5000g | 10000g |
| Platter | 155 x 155mm | | | | | | | | |
| Net/gross weight | 440/580g | | | | | | | | |
| Package | Standard carton:24X16.5X5.5(cm³)<br>40 Units in one box:57X50X35(cm³) | | | | | | | | |
| Operating Temperature | 0-40℃(32℃-104℃) | | | | | | | | |
| Power Source | 2XAA Size Batteries or AC/DC<br>Adaptor 9v/100mA (not included) | | | | | | | | |

Other Specifications / Functions Available Upon Request .

## Dimensions(mm):




*Scanned by TapScanner*




Scanned by TapScanner

# FICHA TECNICA-Termómetro Digital Punzón, Alimentos, Industria. Ta288






- 
- 
- 
- TERMOMETRO DIGITAL
  *Sensor en acero inoxidable
  *Múltiples aplicaciones.

  Rango de operación: -50 a 300 grados Centigrados
  Tamaño del producto: 4.4 cm x 3 cm x 3 cm/1.73 " x 1.18 " x 1.18 " (aprox.)
  Batería Incluida.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **JARDIN INFANTIL SALAMANDRA** | | | | | | |
| | **FICHA TECNICA EQUIPOS** | | | | | | |
| Nombre del Equipo: | LICUADORA GENÉRICA | | | | Foto del Equipo: | | |
| Marca: | INDUSTRY 2( | Modelo: | ACCUARY CLASS | |  | | |
| Serie: | N/A | Ubicación: | ÁREA COCINA ( Se encuentra en Bodega) | | | | |
| Fecha de compra (aaaa/mm/dia): | | | 2014 | | | | |
| Fecha de entrega (aaaa/mm/dia): | | | 2014 | | | | |
| Garantia en meses: | N/A | Placa de Inve | L-ER0011 | | | | |
| A cargo de: | YENI MORALES | | | c.c : | 52.327.148 | | |
| Datos Técnicos | | | | | | | |
| Tensión: | 110 -240 V | Intensidad: | N/A | Potencia: | N/A | Otra: | 50/60 Hz |
| Otros: | Capacidad: 6 litros. | | | | | | |
| Accesorios: | Sistema basculante base en acero inoxidable, sello mecánico, cuchillas en platina de acero inoxidable | | | | | | |
| RECOMENDACIONES DE USO: | - Desenchufe el aparato siempre que no lo vaya a utilizar, cuando lo lim pie o vaya a aplicar cualquier accesorio, o si detecta algún fallo. Apague primero el aparato y después desenchúfelo (pinzando el enchufe, nunca tirar del cable). | | | | | | |
| MANTENIMIENTO OPERARIO: | Para lograr una buena limpieza se recomienda llenar el vaso a un cuarto de su capacidad con agua y un poco de detergente y dejar funcionar el equipo de 20 a 30 segundos, posteriorme nte se enjuaga el vaso y se puede pasar a procesar alimentos. Poner en funcionamiento la licuadora con el deterge nte para limpiarla permite que las cuchillas | | | | | | |
| IENTO PROGRAMADO (E | 6 meses | | | | | | |
| DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO: | | | EQUIPOS Y EQUIPOS SAS | | | | |
| Celular: | | Teléfono: | 5100870 | Dirección: | CRA. 27 10 74 | | |
| E-mail: | | | Nombre de Contacto: | | ANA MARÍA LÓ PEZ | | |

M

## JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

### FICHA TECNICA EQUIPOS

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Equipo: | LICUADORA OSTER | | | | | Foto del Equipo: | |
| Marca: | OSTER | Modelo: | FAMILIAR | | |  | |
| Serie: | xxx | Ubicación: | Area de Cocina | | | | |
| Fecha de compra (aaaa/mm/dia): | | | 2020 | | | | |
| Fecha de entrega (aaaa/mm/dia): | | | 2020 | | | | |
| Garantia en meses: | N/A | Placa de Inve | L-ER0099 | | | | |
| A cargo de: | YENI MORALES | | | c.c : | 52.327.148 | | |
| Datos Técnicos | | | | | | | |
| Tensión: | 1.25 L | Intensidad: | | Potencia: | 600 WATT | Otra: | xxxx |
| Otros: | **N/A** | | | | | | |
| Accesorios: | **N/A** | | | | | | |
| RECOMENDACIONES DEL MANTENIM I ENTO OPERARIO: | - Desenchufe el aparato siempre que no lo vaya a utilizar, cuando lo limpie o vaya a aplicar cualquier accesorio, o si detecta algún fallo. Apague primero el aparato y después desenchúfelo (pinzando el enchufe, nunca tirar del cable). Para una buena limpieza se recomienda llenar el vaso a un cuarto de su capacidad con agua y un poco de detergente y dejar funcionar el equipo de 20 a 30 segundos, posteriormente se enjuaga el vaso y se puede pasar a procesar alimentos. Poner en funcionamiento la licuadora con el detergente para limpiarla permite que las cuchillas | | | | | | |
| IENTO PROGRAMADO (E | 6 meses | | | | | | |
| DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO: | EQUIPOS Y EQUIPOS SAS | | | | | | |
| Celular: | | Teléfono: | 5100870 | Dirección: | CRA. 27 10 74 | | |
| E-mail: | | | Nombre de Contacto: | | ANA MARÍA LÓ PEZ | | |

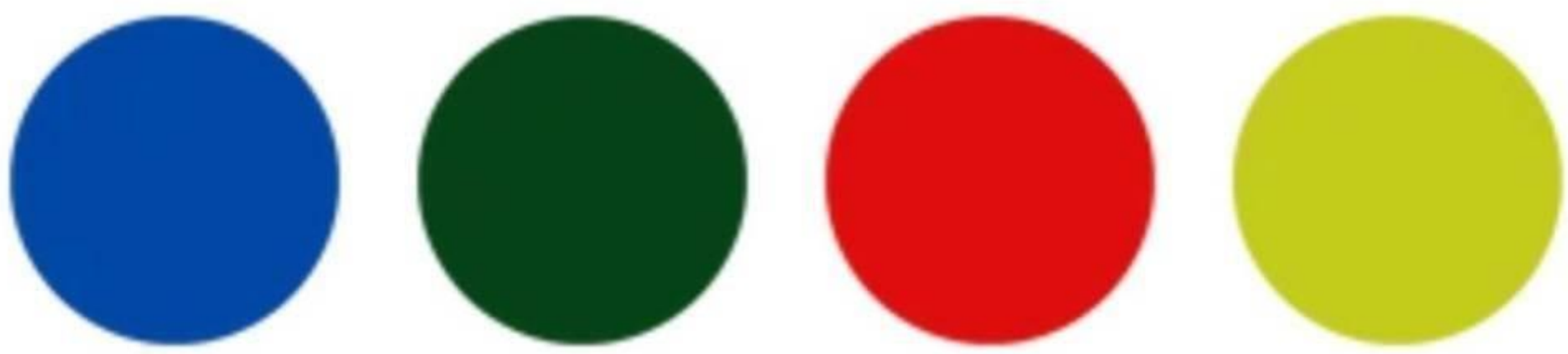
# Canastas para alimentos MP-6013 FPPP

MEDIDAS:

Largo: 60 cm,

Ancho:40 cm

Alto: 13 cm





Scanned by TapScanner



## Descripción

- Canastilla plástica con fondo perforado y paredes perforadas FPPP, en material PE recuperado.
- Permite la ventilación del producto en paredes y fondo de la caja plástica.
- Se pueden apilar.

## Usos

## Beneficios

Scanned by TapScanner

## Descripción

## Usos

- Ideal para el transporte de productos cárnicos, frutas o verduras, pero también se pueden usar para cualquier tipo de productos, según la necesidad del cliente.

## Beneficios

Scanned by TapScanner

## Usos

## Beneficios

- Fácil de limpiar.
- No se afectan por hongos ni bacterias
- Peso liviano y de fácil manipulación.
- Resistente a altas y bajas temperaturas.
- Permite ser transportada en estiba de 100x120 cms.

Scanned by TapScanner

| Producto/Nombre | SIC 32401 ESTIBA PLASTICA TAPA CERRADA |
|---|---|
| Material | Polietileno de alta densidad (PEAD) 100% virgen sin mezclas ( Con Tecnología de Espumado Estructural ) Inyectado en una sola pieza tipo monolitico. |
| Generalidades | Plataforma horizontal, de altura mínima compatible con el manejo de montacargas, estibadores (eléctricos y/o manuales y otros equipos de manejo de materiales apropiados, usada como base para el ensamblaje, el almacenamiento, el manejo, y el transporte de mercancías y cargas. Puede ser construida o equipada con una superestructura. |
| Modelo | Tapa superior cerrada sin huecos, sin taches ni rebordes, con superficie antideslizante con labrado tipo alfajor ó sin antideslizante tipo lisa. |
| Calidad | NTC 3993<br>NTC - ISO 6780 |
| Dimensiones | Las dimensiones se toman bajo los siguientes parámetros:<br><br>Longitud (Dimensión de la plancha en la dirección de los travesaños. Si estos elementos no están presentes, la longitud es la dimensión más larga.<br><br>Anchura (Dimensión de la cara en ángulos rectos con la longitud.<br><br>Altura (Dimensión general vertical hacia el plano horizontal de los ejes de longitud/anchura.<br><br>Las dimensiones permitidas para este tipo de estibas son (largo por ancho por alto):<br>Medidas especificas generales: Largo: 1.200 mm X 1.000 mm X 150 mm<br>La medida de distancia entre las entradas es de 150 mm(+/- 25mm), la entrada de la uña del montacargas es de 300 mm(+/- 25mm), el alto de la base de la estiba es de 100 mm y la tapa con espesor de 50 mm. |
| Capacidad de carga estática | 4.5 TONELADAS MINIMO |
| Capacidad de carga dinámica | 1 TONELADA MINIMO |
| Caracteristica Visual |   |
| Peso de la estiba | De 20 Kg con margen de error del 10% |
| Numero de entradas | 2 ENTRADAS |
| Color | Negro |
| Vida Útil | El producto debe tener mínimo 5 años de garantía por defectos de fabricación |

Scanned by TapScanner

| FICHA TÉCNICA | ESTANTES | |
|---|---|---|
| **ELEMENTO ANÁLOGO** |   | |
| | **CATEGORÍA GENERAL** | MOBILIARIO |
| | **CLASIFICACION** | MOBILIARIO COCINA |
| | **CATEGORÍA** | METÁLICOS |

## DESCRIPCIÓN Y USO

. Estante en material sanitario para la alacena

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| **ALTO** | **200** | Cm |
| **ANCHO** | **100** | Cm |
| **PROFUNDIDAD** | **40** | Cm |
| **MATERIAL** | Lamina y perfiles en Acero Inoxidable material sanitario | |
| **COLOR** | Varios | |
| **CONTENIDO** | Estante | |
| **VIDA UTIL MÍNIMA** | 5 años | |

## CARACTERISTICAS PARTICULARES

La estructura debe ser rígida y no debe deformarse.
Cada entrepaño debe tener los cuatro (4) bordes plegados, grafados y estar firmemente soldado con los refuerzos.
La estructura ensamblada debe ser 100% estable con carga de 25kg en su entrepaño superior.
El mueble se debe entregar ensamblado.
Debe tener mínimo seis entrepaños graduables (incluido el piso yel techo).
Sistema de graduación a 32 mm Cada una de las patas debe estar provista de tapones externos antideslizantes. Cada entrepaño debe soportar un peso mínimo de 50 kg. Los entrepaños deben presentar dos (2) refuerzos tipo “omega” en la parte inferiorespaciados paralelos a su lado más largo.

Soldadura tipo MIG para las uniones de la estructura metálica.Cada esquinero debe ser un triángulo de mínimo 116 mm de lado con esquinas redondeadas de 5 mm mínimo.
Cada esquinero debe tener tres (3) orificios para su ubicación.Los entrepaños que se usen para ensamblar el techo y piso deben estar acompañados cada uno por ocho (8) esquineros totales (16) esquineros. Debe tener un sistema de anclaje a muro.
En ninguna parte del mueble deben presentarse ni filos, nipuntas que representen un riesgo en el uso.
El anclaje a muro debe hacerse por medio de chazos (según tipode pared.

## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

La estructura debe ser un conjunto sólido y estable. Debe garantizar la resistencia y estabilidad del mueble durante su uso.Si este supera el 1 metro de altura debe estar anclado a la pared.

## REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Los materiales deben ser de fácil limpieza y mantenimiento. Debe ser de material inoxidable y no tóxico.
Se recomienda que los estantes tengan un tratamiento anticorrosivo y recubrimiento horneado químicamente estable.

## NORMATIVA

NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.
Manual de Dotaciones- MEN- Pág. 87.