ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REFRIGERADOR TIPO VERTICAL POR AIRE FORZADO (NO FROST)



- ✓ Capacidad total 510 Litros
- ✓ Capacidad refrigerador 255 Litros
- ✓ Capacidad de congelación 255 litros
- ✓ 1 Año de garantía
- ✓ Aire forzado no Frost
- ✓ Controlador digital
- ✓ Temperatura mínima hasta -5 grados C°
- ✓ Temperatura máxima hasta + 10 C°
- ✓ Lector de temperatura digital
- ✓ Luz led
- ✓ Consumo energético de 1.8 AMP
- ✓ Dimensiones (alto x ancho x profundidad) Exterior 2.120x 660 x 760MM
- ✓ Tipo de motor ecológico 110v- refrigerante 134r
- ✓ Motor ventilador condensador 10w - 110v
- ✓ Motor extractor frízer 10w -110v
- ✓ Bandeja de descongelamiento
- ✓ Rodachines
- ✓ Lamina interior acero inoxidable 304
- ✓ Lamina exterior acerada 430
- ✓ Manija en tubo acero inoxidable 304
- ✓ Empaque puerta imantado anti-hongo
- ✓ Peso 110 kilos



Nevera Convencional 2 Puertas 420 Litros con Dispensador Gris



Especificaciones

Capacidad Total	=420 Litros
Tipo	400 a 499 Litros
Eficiencia energética	B
Color	Gris
Bandejas	2
Compartimiento de Congelado Rápido	No
Consumo	36.9 Kw/dia
Control de Temperatura	No
- Descongelamiento	No
Dispensador de agua	No
Ice Maker	No
Material Bandejas	Cristal Templado

Grados De Enfriamiento	-18 c
Rango por ancho	De 60.1 a 65 cm
Rango por profundidad	De 70.1 a 75 cm
Capacidad Neta	413 Lt
Rango por altura	De 170.1 a 180 cm
Observaciones	La foto de este producto ha sido ambientada, por lo cual no incluye ningún adorno, ni accesorios, ni piezas adicionales ni ningún otro elemento que lo acompañan. El color presentado en la fotografía es una aproximación al color real.

Fabricante

Marca	Centrales
Modelo	CCN420GWX
Procedencia	Colombia



ESTUFA INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Estufa industrial con sus respectivos quemadores a gas, sin encendido electrónico.		
MODELO	ET-ES 05	**FECHA DE COMPRA**	2018
MARCA	SUPERIOR		
SERIAL	NO REGISTRA		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Peso: 55 Kg.
- Altura: 40 a 70 cm.
- Ancho: 90 cm.
- Cubierta en acero inoxidable.
- Parrilla para trabajo pesado.
- Cuenta con cuatro fogones.



PARTES

1. Fogones.
2. Parrilla.
3. Perillas.

CARACTERÍSTICAS DE USO

- La estufa debe estar situada en un lugar fresco y seco.
- Conectar el gas con manguera para gas de un diámetro de 3/8 que cumpla norma técnica para gas.
- La manguera debe estar ponchada en sus dos extremos y debe tener una longitud apropiada para el sitio donde se va utilizar.

LICUADORA INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas. Ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas.		
MODELO	304	**Fecha de Compra:**	2018
MARCA:	CASA DE LA LICUADORA		
SERIAL:	NO REGISTRA		
UBICACIÓN:	COCINA		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Vaso y cuchillas fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad 15 Lt.
- Vaso cónico que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas.
- Motor de 3600 RPM, 110 voltios, monofásico
- Abrazaderas que mantienen la tapa firmemente adherida al vaso.
- Dos cuchillas en platina de acero inoxidable y desmontables.
- Sistema basculante
- Peso 32 Kg
- Dimensiones: Alto: 124 cms; profundidad: 49 cms; Ancho: 37 cms



7. Por lo menos debe esperar 10 segundos, antes de pasar a la velocidad (2).
8. Active la velocidad deseada y mezcle los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
9. Gire la perilla a (0) para detener la licuadora y apagarla.

CARACTERISTICAS DE USO

- Para usar seleccione (1) o (2). Accione la perilla y mantenga en esa posición durante el tiempo deseado. Gire nuevamente la perilla (0) y espere a que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo según lo deseado.
- Para apagar el quipo mantenga la perilla en (0).

FUNCION

Equipo industrial de alto rendimiento para la elaboración de jugos y salsas a partir de frutas y verduras, con capacidad de 15 Lt.

MANTENIMIENTO

- Realizar mantenimiento preventivo, cambiando piezas gastadas, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento.
- Realizar mantenimiento correctivo por medio de un especialista, si así lo requiere el equipo.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Todas las partes, con excepción de la base de la licuadora, pueden lavarse.
- Use una esponja suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora.
- Apagar el equipo.
- Desconectar el equipo del enchufe.
- Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente.
- Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.
- Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución de jabón alcalino hasta que la superficie quede completamente limpia.
- Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.
- La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua potable.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- IMPORTANTE: antes de pasar a la velocidad (2), por lo menos debe esperar 10 segundos de iniciado el ciclo en la velocidad baja (1).
- Para cualquier otra utilización, deberán abstenerse de utilizar la máquina o bien consultarlo con el fabricante.
- La duración del filo de las cuchillas dependerá de la buena utilización que les dé a estas.
- Se recomienda licuar hielo agregando agua a éste para evitar recortar la vida útil de las cuchillas.

TERMOMETRIA INDUSTRIAL CG S.A.S.

NIT 901.090.188 - 9

BALANZA TIPO COCINA DIGITAL SF-400 A



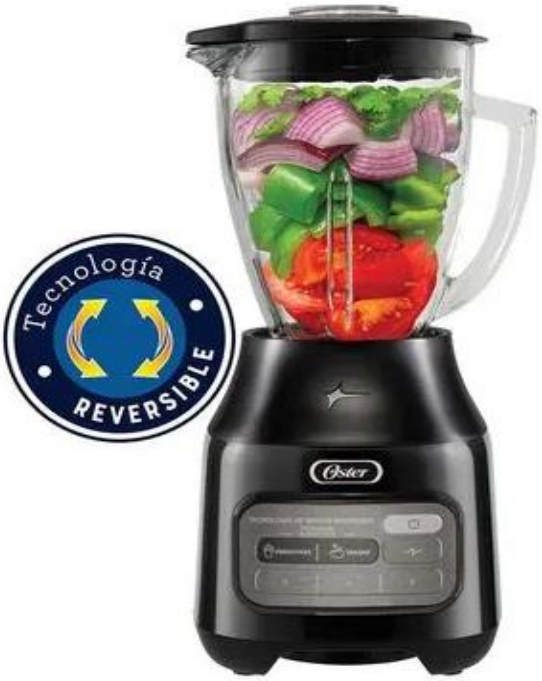
- **Capacidad:** 7Kg x 1g
- Fabricadas en plástico ABS
- Plato en acero inoxidable
- **Alimentación:** 2 “AA” (INCLUIDAS) o Adaptador de corriente.
- Hecho en China
- Garantía 6 meses

FICHA TÉCNICA LICUADORA OSTER

: Licuadoras

Licuadora Oster® con tecnología reversible, 2 programas automáticos y 3 velocidades más pulso BLSTPEG-BRT

SKU: 000000000002174285



Descripcion | Especifícaciones | Preguntas Frecuentes | Manuales

Accesorios Incluidos	No
Función de Pulso	Si
Interface	Botones
Tecnología Reversible	Si
Número de aspas	6
Capacidad del vaso	1.25L - 1.5L
Función de turbo	Sí
Materiales	Vidrio
Velocidades	3
Potencia en watts	800 W

BÁSCULA TRUMAX



Resistente y de Fácil Limpieza

Indicador en Acero Inoxidable y cubierta en alfajor de fácil limpieza, diseñada para facilitar su trabajo.

Batería recargable de 30 horas

La Bascula XTEEL W II PT te permite llevarla a donde quieras ya que cuenta con una batería recargable de hasta 30 horas de uso continuo, sin necesidad de estar conectada a una toma de corriente eléctrica para su uso.

Para una Fácil y Rápida Lectura

Cuenta con pantalla grande que facilita la lectura, con un display LED rojo de alta visibilidad para uso en lugares de poca iluminación.

Disponible en las siguientes capacidades: 150kg x 20g; 300kg x 50g

Equipo diseñado para un trabajo estándar.

Modelo	XTEEL W II B PT	XTEEL W II C PT
Capacidad	150 kg	300 kg
División de escala	20 g	50 g
Escala de verificación	50 g	100 g
Carga mínima	400 g	1.000 g
Resolución	1/7.500	1/6.000
Clase	III	
Capacidad celda de carga	200 kg	400 kg
Unidades de medición	kg y lb (Americanas)	
Tara	Sustractiva hasta el 50%	
Temperatura operación	0°C – 40°C / 32°F – 104°F	
Fuente de alimentación	120 VAC, 60 Hz, 10 watts (Cable de poder)	
Batería	Batería recargable de 6V @ 4AH	
Calibración	Cero span hasta 100%, por teclado	
Display	Display LED, 6 dígitos de 20 mm	
Carcasa Indicador	Acero Inoxidable	
Teclado	6 teclas tipo pulsador	
Humedad Relativa	< 80% no condensada	
Dimensiones de la Plataforma	40 x 50 cm	45 x 60 cm
Cubierta	Alfajor calibre 14	
Dimensiones del empaque	74 x 41.5 x 20 cm	84 x 46 x 20 cm
Peso bruto	13.5 kg	19.2 kg