# Imbera

# VR12

**SERIE: 879580188700**

UN NUEVO ESTÁNDAR EN LA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Refrigerador diseñado para puntos con alto volumen de venta y poco espacio disponible.




**Imagen solo de referencia, el equipo puede variar según la versión.**

## CARACTERÍSTICAS



### CONTROL INTELIGENTE DE REFRIGERACIÓN:

Asegura el óptimo funcionamiento del equipo para que los productos siempre estén a la temperatura ideal de consumo y así evitar mermas.



### CONDENSADOR DE BAJO MANTENIMIENTO:

Previene que el polvo bloquee el flujo de aire, ahorrando energía y aumentando la vida útil del compresor.



### PUERTAS DE ALTA EFICIENCIA:

Nuestras puertas contienen un doble panel de vidrio con gas Argón y película Low-E por lo que reducen la transferencia de calor por radiación.



### ILUMINACIÓN LEDS:

Nuestro patentado sistema de LEDs usa una porción de la energía y tiene más de diez veces tiempo de vida que un foco de luz fluorescente; proporciona una excelente iluminación al producto refrigerado haciendolo más atractivo al consumidor.



### PARRILLA FRONTAL PLÁSTICA:

Por ser de plástico son más durables y resistentes, no se oxidan ni decoloran con el tiempo y pueden ser recicladas al final de su vida útil.

$C_5H_{10}$

### ESPUMA AISLANTE DE CICLOPENTANO:

Es ecológico ya que no contiene CFC ni HFC y es aislante altamente eficiente.

icontec ISO 9001 SC3188-1

icontec ISO 14001 SA-CER199746

# Imbera

# VR12

**SERIE: 898140188700**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Dimensiones exteriores (mm) | |
| Alto: | 2042 |
| Ancho: | 795 |
| Prof: | 712 |
| Dimensiones interiores (mm) | |
| Alto: | 1.895 |
| Ancho: | 775 |
| Prof: | 695 |
| Volumen Bruto (L) | 640 |
| Volumen Útil (L) | 607 |
| Puertas | 1 |
| Parrillas* | 4 |

## DATOS CAPACIDADES‡

| | |
|---|---|
| Capacidad de botellas 350 ml | |
| Total: | 402 |
| Frente: | 10 |
| fondo: | 7 |
| Capacidad de latas 330 ml | |
| Total: | 607 |
| Frente: | 9 |
| Fondo: | 7 |

## DATOS DE RENDIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

| | |
|---|---|
| Refrigerante R134a (kg) | 0,241 |
| Consumo de energía (kwh/24h) | 3,9 |
| Potencia del compresor (HP) | 1/3 |
| Rango de Operación (°C) | 2 a 6 |

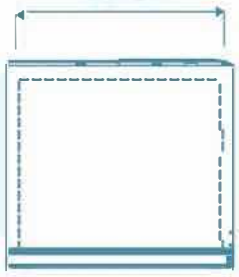
## DATOS ELÉCTRICOS

| | |
|---|---|
| Fuente de alimentación | 115V / 60 Hz |
| Corriente (A) | 4,8 |
| Longitud de cable (mm) | 2500 |
| Tipo de enchufe | NEMA 5-15P |

## DATOS LOGÍSTICOS

| | | |
|---|---|---|
| Capacidad del contenedor | 20´: | 24 |
| | 40´: | 48 |
| Peso (kg) | Neto: | 110 |
| | Con embalaje: | 119 |
| Dimensiones producto empacado: | | |
| Alto: | | 2058 |
| Ancho: | | 785 |
| Prof: | | 715 |

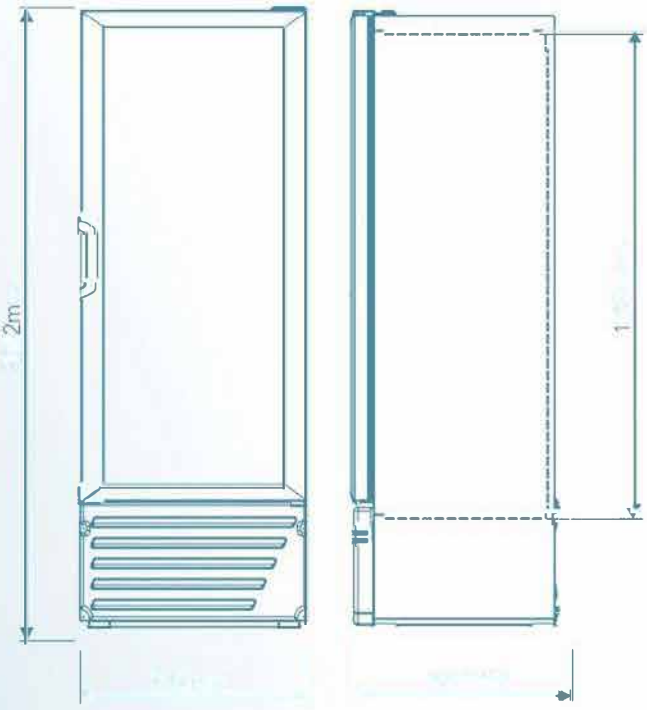
## VISTAS DEL EQUIPO



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL




Consumo de energía evaluado a 32,2°C / 65% HR.
Equipo para funcionar en ambientes hasta 40,5°C / 75% HR.
*Parrillas adicionales disponibles como accesorios.
‡ Capacidad máxima de almacenamiento.
Dimensiones presentadas al milímetro más cercano.
Sujeto a cambio sin previo aviso.
*Código Interno FT0162RA*


**IMBERA COLOMBIA**
Cra 132 No. 22A-39 Fontibón HB
Bogotá - Colombia
Tel: 57 (1) 267 - 0626
Línea Nacional: 01 8000 913 877

Inducol
Lo Mejor en Refrigeración

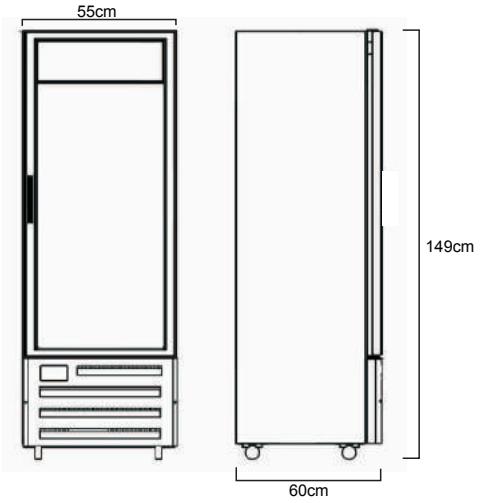
INDUSTRIAS COLOMBIA S.A.S
BARRANQUILLA-COLOMBIA
Calle 30 (Autopista al Aeropuerto), Km7
PBX: (+575) 393 1063 018000181063 www.inducol.com.co

# CV-8BL1CDLD

## CONGELADOR VERTICAL DE 8 PIES CÚBICOS CON CONTROL DIGITAL



## VISTAS




## Especificaciones

- Equipo para conservación de productos empacados congelados.
- Equipado con parrillas zincadas con acabado en pintura electroestática.
- Unidad condensadora de bajo consumo energético con gas refrigerante ecológico 404a.
- El consumo energético dependerá del lugar de instalación, modo de uso y mantenimiento del equipo.
- Iluminación interna con iluminacion tipo LED para optimizar la exhibición del producto.
- Control electrónico digital
- Tipo NO FROST.
- Equipo estándar en 110V, 60hz.

## DATOS TECNICOS

Las pulgadas están aproximadas a 1/8"

T.ambiente de operación adecuada hasta 40 °C

| Modelo | Dimensiones Externas (cm) (pulgadas) | | | Volumen Bruto (Litros) (Pieš) | Puertas | Parrillas | Temperatura Interna | | Peso Neto (Kg) (Lbs) | Amperaje (A) | Compresor (Hp) | *Consumo (Kwh/mes) | **RETIQ Consumo (Kwh/mes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Alto | Frente | Fondo | | | | ° C | ° F | | | | | |
| CV-8BL1CDLD | 149<br>58 5/8 | 55<br>21 5/8 | 60<br>23 5/8 | 226.4<br>8 | 1 | 4 | -18 a -24 | -0.4 a -11,2 | 92<br>202 | 6,8 | ½ | 290 | 389 |

INDUCOL S.A.S se reserva el derecho de modificar total o parcialmente, sin previo aviso alguno, las especificaciones y diseños aqui referenciados.

Vigencia desde: 2020-06-02

*Consumo energético de acuerdo al ensayo del consumo de energía eléctrica según NTC 5237-2 a 25°C y con temperatura estable (ciclo de encendido y apagado)

**Consumo RETIQ energético de acuerdo al ensayo del consumo de energía eléctrica según NTC 5310-6 a 32°C y 65%HR y con temperatura estable (ciclo de encendido y apagado)

Anexo fotos neveras








Licuadoras

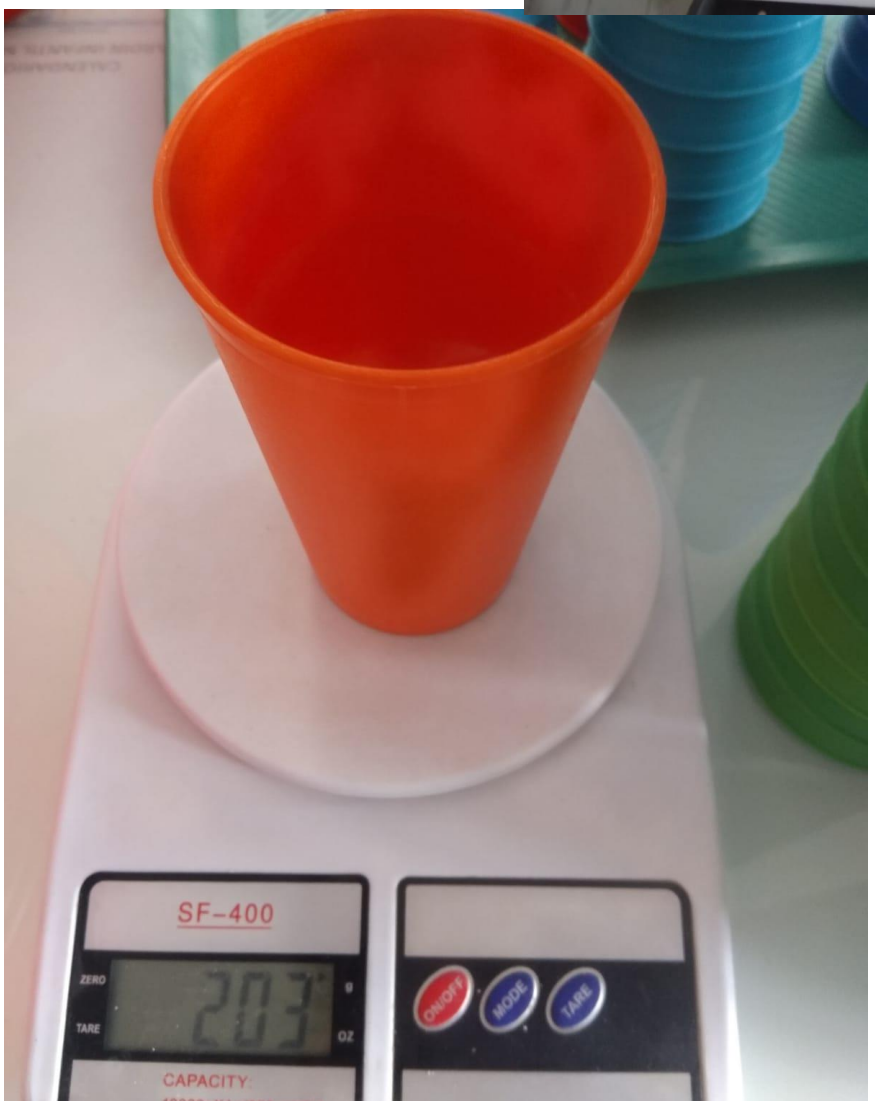


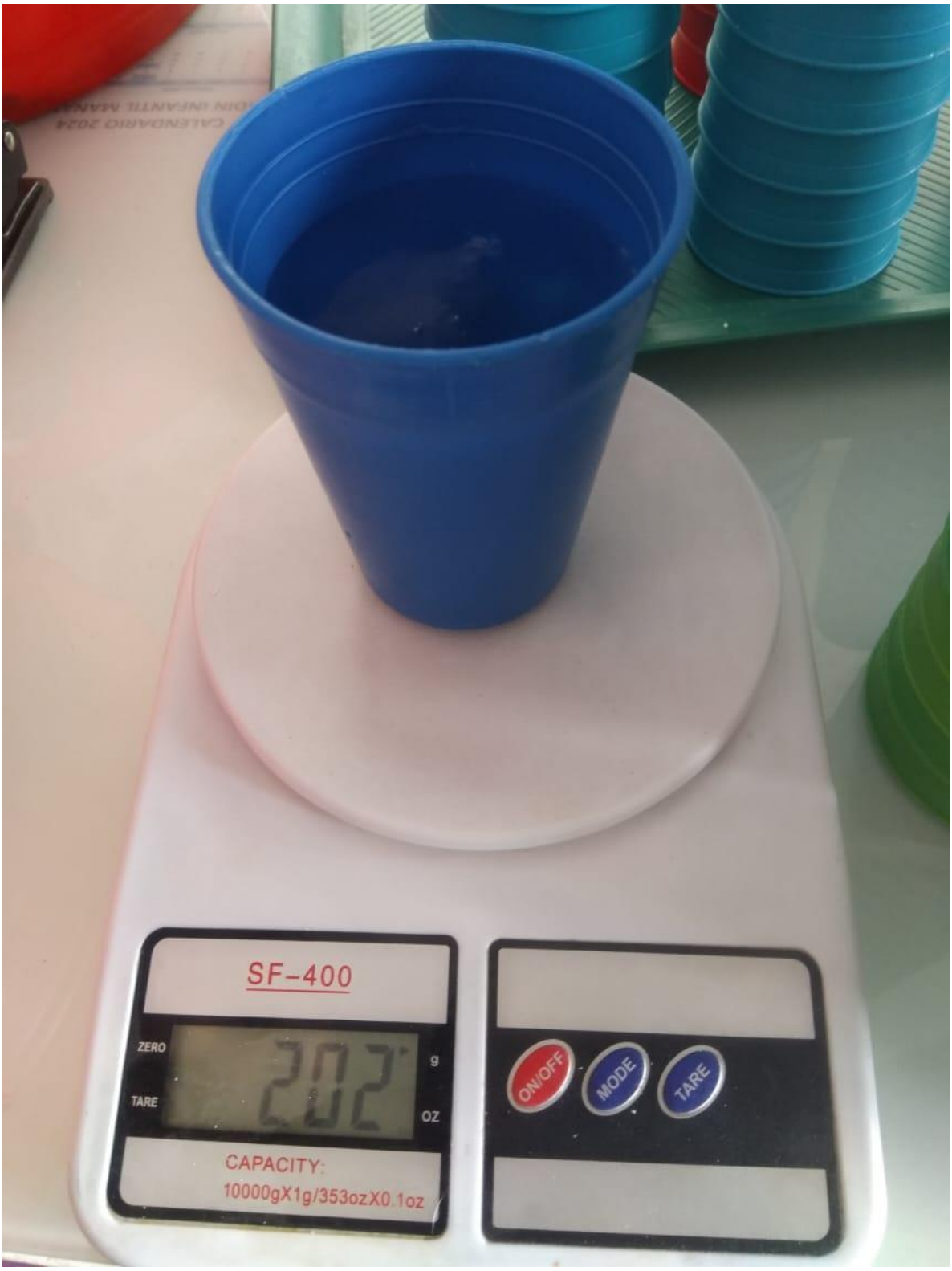



Vasos y pocillos


SF-400
ZERO
TARE
201
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz


SF-400
ZERO
TARE
201
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz


SF-400
ZERO
TARE
203
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:


SF-400
ZERO
TARE
202
g
OZ
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE

Cucharas





Estufa



| menaje de cocina | | | |
|---|---|---|---|
| **elemento** | caldero | **categoría general** | **menaje de cocina** |
| | | **Clasificación** | **área de nutrición** |
| | | **Categoría** | **utensilios de cocina** |
| **imagen** | | **descripción y uso** | |
|  | | **Caldero en aluminio entre 15 y 20 litros.** | |
| | | **especificaciones técnicas** | |
| | | **capacidad** | **15 y 20 litros** |
| | | **Material** | **Aluminio** |
| | | **Color** | **Plateado** |
| | | **Contenido** | **A necesidad** |
| **características particulares** | | | |
| **Caldero en aluminio entre 15 y 20 litros, fabricado en aluminio fundido que permite excelente difusión y conservación de calor dándole mayor crocancia a los alimentos.** | | | |
| **requerimientos de salubridad** | | | |
| **Recipiente metálico para calentar o cocer alimentos de forma rápido y uniforme, su material en aluminio fundido es de alta pureza.** | | | |
| **Normativa** | | | |
| **ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.** | | | |

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Olla a presión</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">olla en aluminio entre 9 y 13 litros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>9 y 13 litros</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Plateado</td></tr>
<tr><td>Contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Olla a presión en aluminio entre 9 y 13 litros, sistema de seguridad, válvula de regulación de presión con válvula manual de escape de vapor, válvula de seguridad, cierre de seguridad en el asa.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mango de la tapa y asa fríos al tacto. Durable y ligera hecha de aluminio. De fácil limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento</td><td rowspan="3">Ollas</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">En aluminio entre 8 y 13 litros en aluminio entre 15 y 20 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>8 y 13 litros</td></tr>
<tr><td>material</td><td>aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">En aluminio entre 8 y 13 litros en aluminio entre 15 y 20 litros. Estas tienen mucho tiempo en el mercado y se han vuelto de gran ayuda en la cocina. Son capaces de cocinar de una manera mucho más rápida, ablandar la comida y mantener los nutrientes.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento elaborado en acero cuentan con asas o manijas que permiten su manipulación y es de fácil limpieza y desinfección. Sin fondo abombado o cóncavo es la característica más sobresaliente.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento análogo</td><td rowspan="3">paila</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">paila entre 5 y 8 litros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>entre 5 y 8 litros</td></tr>
<tr><td>material</td><td>aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">paila de metal entre 5 y 8 litros grande, redonda y poco profunda, tiene diferentes usos como calentar, freir, asar o servir en la mesa</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento elaborado en acero cuentan con asas o manijas que permiten su manipulación y es de fácil limpieza y desinfección. sin fondo abombado o cóncavo es la característica más sobresaliente</td></tr>
<tr><td colspan="4">normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

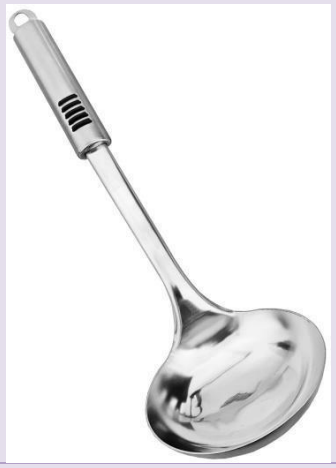
<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento</td><td rowspan="3">contendor plástico</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">con tapa capacidad mínima de 10 litros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>10 litros</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>polipropileno</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>trasparente</td></tr>
<tr><td colspan="4">Contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Contenedor plástico en polipropileno con tapa trasparente, con capacidad de 10 litros apto para uso alimenticio.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento análogo</td><td rowspan="3">Jarra</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Plástica con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 litros</td></tr>
<tr><td>material</td><td>plástico</td></tr>
<tr><td>color</td><td>trasparente</td></tr>
<tr><td colspan="2">características particulares</td><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">plástica con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 litros, fabricada en polipropileno trasparente establecida de acuerdo a la norma</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Jarra de plástico resistente a combustibles, aceites y disolventes de fácil limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento</td><td rowspan="3">RECIPÍENTES PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTIOS</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="7"></td><td colspan="2">PLASTICOS CON TAPA DE MATERIAL SANITARIO, CAPACIDAD ENTRE 2 A 10 LITROS.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>largo tablero</td><td>n/a</td></tr>
<tr><td>ancho tablero</td><td>n/a</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 y 10 litros</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Plástico polipropileno</td></tr>
<tr><td>color</td><td>trasparente</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Contenedor plástico en polipropileno con tapa trasparente, con capacidad de 2 a 10 litros apto para uso alimenticio.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza</td></tr>
<tr><td colspan="4">normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento</td><td rowspan="3">BANDEJAS</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="7"></td><td colspan="2">PLASTICAS FABRICADAS EN UNA SOLA PIEZA SIN UNIONES, ESTERILIZABLE.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>largo tablero</td><td>n/a</td></tr>
<tr><td>ancho tablero</td><td>n/a</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>20 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Plásticas</td></tr>
<tr><td>color</td><td>blancas</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Plásticas fabricadas en una sola pieza sin uniones, esterilizable, consiste en una base que sujeta el producto.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

| Menaje de cocina | | | |
|---|---|---|---|
| **Elemento** | CUCHARA PARA PREPARACION | **categoría general** | **menaje de cocina** |
| | | **clasificación** | **área de nutrición** |
| | | **categoría** | **utensilios de cocina** |
| **Imagen** | | descripción y uso | |
|  | | **material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros** | |
| | | especificaciones técnicas | |
| | | **capacidad** | **4 unidades** |
| | | **material** | **aluminio** |
| | | **color** | **plateada** |
| | | **contenido** | **A necesidad** |
| características particulares | | | |
| **Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros, se compone de una parte cóncava prolongada con un mango, y que sirve especialmente para el servido o revolver los alimentos..** | | | |
| requerimientos de salubridad | | | |
| **Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza.** | | | |
| Normativa | | | |
| **ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.** | | | |

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">CUCHARON</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1<br>unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango 30 centímetros, en acero inoxidable, realizado en una sola pieza sin uniones con un asa alargada.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

| Menaje de cocina | | | |
|---|---|---|---|
| **Elemento** | Cucharon de spaghetti | **categoría general** | **Menaje de cocina** |
| | | **clasificación** | **Área de nutrición** |
| | | **categoría** | **Utensilios de cocina** |
| Imagen | | descripción y uso | |
|  | | **Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros.** | |
| | | especificaciones técnicas | |
| | | **capacidad** | **1 unidades** |
| | | **material** | **Aluminio** |
| | | **color** | **plateada** |
| | | **contenido** | **A necesidad** |
| Características particulares | | | |
| **Material higiénico diferente a madera, tamaño mango 30 centímetros, utilizado para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos, se emplea con las pastas de texturas delicadas que suelen aplastarse por presión.** | | | |
| Requerimientos de salubridad | | | |
| **Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.** | | | |
| Normativa | | | |
| **ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.** | | | |

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cucharas medidoras</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Set en material sanitario, cuchara medidora o cuchara dosificadora, es una cuchara empleada para medir cantidades (volúmenes) de sustancias que pueden ser liquidas o el polvo.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección, se emplean en la cocina y en algunos laboratorios como elemento uniformador de empleo de pequeñas cantidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

| Elemento | Espumadera tipo Industrial | Categoría general | Menaje de cocina |
|---|---|---|---|
| | | **Clasificación** | **Área de nutrición** |
| | | **Categoría** | **Utensilios de cocina** |

| Imagen | descripción y uso | |
|---|---|---|
|  | **En acero inoxidable largo mínimo 40 centímetros** | |
| | especificaciones técnicas | |
| | **capacidad** | **1 unidades** |
| | **material** | **Aluminio** |
| | **color** | **plateada** |
| | **contenido** | **1 unidad.** |

Características particulares

**En acero inoxidable largo mínimo 40 centímetros, se trata de un material higiénico, liso y no poroso que permite mantener el sabor natural de los alimentos cocinados. permite fácilmente, por un lado, retirar los alimentos fritos o cocidos de la sartén o cacerola y por otro lado, quitar la espuma de sopas y caldos**

Requerimientos de salubridad

**Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.**

Normativa

**ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.**

| Menaje de cocina | | | |
|---|---|---|---|
| **Elemento** | Colador | **Categoría general** | **Menaje de cocina** |
| | | **Clasificación** | **Área de nutrición** |
| | | **Categoría** | **Utensilios de cocina** |
| Imagen | | descripción y uso | |
|  | | **En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 centímetros** | |
| | | especificaciones técnicas | |
| | | **capacidad** | **1 unidades** |
| | | **material** | **Aluminio** |
| | | **color** | **plateada** |
| | | **contenido** | **1 unidad.** |
| Características particulares | | | |
| **En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 centímetros, dentro de las características principales es importante en la selección de los elementos a separar, ya que en su función de filtro es importante saber qué debe quedar sobre el colador.** | | | |
| Requerimientos de salubridad | | | |
| **Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.** | | | |
| Normativa | | | |
| **ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.** | | | |

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cesta coladera</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">En acero inoxidable entre 35 a 40 centímetros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1<br>unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">En acero inoxidable diámetro entre 35 a 40 centímetros, Colador profundo de acero inoxidable, fácil de limpiar y muy duradero. Fácil eliminación de residuos y fácil drenaje del agua.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Tazas medidoras</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">
</td><td colspan="2">En material sanitario.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Tazas medidoras de alta calidad, ideal para medir dosificadoras, son empleadas para medir cantidades (volúmenes) de sustancias que pueden ser líquidas o en polvo.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio plásticas en polipropileno y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cuchillos para cocina</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Juego de cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>6 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Juego de cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado, tienen un uso versátil utilizado para picar verduras y hortalizas, trocear carne y pescado, en general, o según las indicaciones o requerido por el anexo técnico.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Tabla para picar</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Juego de tablas para cortes en cocina en poliuretano colores según su uso, largo mínimo 40 cm, ancho mínimo 30 cm.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>5 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>poliureta no</td></tr>
<tr><td>color</td><td>Verde, amarilla, blanca, azul, roja</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Juego de cuchillos de tablas para cortes en cocina en poliuretano de colores variados, se usa para cortar, trocear ingredientes crudos y cocidos, generalmente es plana y de fácil uso y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en poliuretano de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Molinillo de plástico</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Elemento en material poliuretano con mango mínimo de 30 cm de largo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Plástico</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Molinillo en plástico o poliuretano, sirve para revolver, diluir y mezclar diferentes elementos solidos o líquidos.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en plástico o poliuretano y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Pinza para alimentos</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Elemento en acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero y punta dentada.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento en acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero y punta dentada, esencial para agarrar y manipular alimentos con firmeza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Rallador</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Elemento en acero inoxidable de 4 caras.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2<br>unidades</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento en acero inoxidable mínimo de 4 caras, alta calidad con acabo brillante de lujo con mango y base ergonómica para su mejor uso y manipulación.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Tenedor</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Image<br>n</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Elemento en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 25 cm de largo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 25 cm de largo, cuyo uso es i dispensable para sostener alimentos para su corte.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable y mango en polipropileno de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Espátula de cocina con mango plástico</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Image<br>n</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango mínimo 30 cm.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango mínimo 30 cm, haciendo que su agarre sea mejor y más consistente.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable y mango plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Plato para sopa</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Plato para seco</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Image<br>n</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Plato para postre</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Image<br>n</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 10 y 12 cm (+ 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 10 y 12 cm (+ 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Pocillo chocolatero</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Vaso</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cuchara para sopa</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cuchara tipo postre</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Estufa</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independientes parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasa, semi-industrial 4 fogones.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>A necesidad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independientes parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasa, semi-industrial 4 fogones.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Estufa Enana</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrilla removible, fundida con bandejas recolectora de grasa, 1 fogón.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrilla removible, fundida con bandejas recolectora de grasa, 1 fogón.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Gramera para alimentos.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">
</td><td colspan="2">Con sensibilidad de 1g, visor digital LCD.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Gramera con sensibilidad de 1g, visor digital LCD, se utiliza para el pesaje de alimentos para dar los gramajes correctos o exactos frente al requerimiento establecido.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Termómetro de alimento frio, calor.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Termómetro de punzón,</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>3 unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>3 unidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Termómetro de aguja o punzón proporciona un tiempo de respuesta más rápido. · El pequeño diámetro de la aguja es ideal para medir la temperatura de alimentos de “masa fina”, como las carnes de hamburguesa, pollo y filetes de pescado (código alimentario FDA 4-302.12 (B)).</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Licuadora Familiar FINLANDECK.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de<br>1.25 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Vidrio, acero inoxidable y plástico.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>contenido</td><td>unidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25 litros, tiene entre tres y cinco cuchillas que sirven para cortar y mezclar los alimentos. El motor actúa a grandes revoluciones y puede funcionar en diferentes velocidades, según la cantidad de niveles de potencia asignados y en la forma en que se vaya regulando</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable, vidrio o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>



Al respaldo encuentre la garantia

# FACICLIC PLUS

imusa®

## INSTRUCCIONES DE USO

Usted acaba de adquirir un producto IMUSA de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, **lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de Instrucciones.** Guárdelo para eventuales consultas.

## COMPONENTES




## MONTAJE

1. Coloque el Empaque de caucho C sobre el portacuchillas D y éste a su vez sobre el Aro Portacuchillas E.
2. Enrosque el Aro Portacuchillas E en el vaso B girándolo hacia la derecha, hasta que ajuste correctamente.
3. Coloque el conjunto anterior sobre la base del motor G y gírelo hacia la derecha hasta que ajuste.
4. Coloque la tapa vaso A sobre el Vaso.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

**IMUSA, atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también por la seguridad personal de sus consumidores.** Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendaciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros.

a. **Antes de enchufar asegúrese que la tension eléctrica (voltaje) sea compatible con el indicado en el producto (120V).** En caso que el voltaje no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.

b. **Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado sólo para uso doméstico.** Por lo tanto, no se destina al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños y accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.

c. Para evitar descargas eléctricas, **nunca use el producto con las manos mojadas o sobre superfícies húmedas,** no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.

d. **Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.**

e. **Desconecte cuando no esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo,** un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.

f. **No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento.** Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.

g. **Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes,** como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendios. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado IMUSA.

h. **Nunca intente desmontar o reparar el producto,** por si mismo o terceros no habilitados, para no perder la garantía y evitar problemas técnicos. Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.

i. No deje el cordón eléctrico colgar afuera de la mesa o mostrador, ni tocar superficies calientes, **para no dañar el aislamiento del cable y causar problemas técnicos y accidentes.**

j. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón, **para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.**

k. **El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica pueden provocar accidentes personales,** causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contractual.

l. **Al conectar o desconectar, cerciórese de que sus dedos no están en contacto con las espigas del enchufe,** para evitar descargas eléctricas.

m. **No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque sea por instantes,** principalmente cuando el producto está cerca de niños.

n. **Para evitar sobrecargas eléctricas, no enchufe otros aparatos en el mismo tomacorriente utilizando adaptadores o extensiones,** evitando así dañar los componentes del producto y provocar serios accidentes.

## CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| Modelo: | FACICLIC PLUS |
| Velocidades: | 10 y Pulso |
| Capacidad vaso: | 1,6L de capacidad total (1,5L de capacidad útil) |
| Selector de velocidades: | Teclado |
| Cuchillas: | 4 |
| Tensión nominal: | 120V |
| Frecuencia nominal: | 60Hz |
| Potencia nominal: | 450W |
| Uso: | doméstico |

## INSTRUCCIONES DE USO

### Nuevo sistema FACICLIC



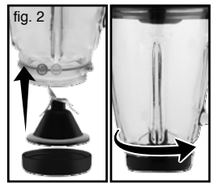

Antes de conectar, asegúrese que el teclado de velocidades se encuentra en la posición 0 “apagado” y que el vaso esté encajado en el cuerpo a través del innovador sistema Faciclic con indicador sonoro y visual para asegurar el vaso. Para eso, coloque el vaso en el cuerpo del aparato. A continuación, gire en el sentido de las agujas de un reloj hasta que haga clic y aparezca un candado que indica que está asegurado (fig. 1).




Esta licuadora tiene un sistema de seguridad que evita la operación del motor si el vaso no está colocado correctamente.

### ARMADO DE LAS CUCHILLAS

Para armar las cuchillas, encájelas con el anillo de caucho en el aro portacuchillas. Ponga el conjunto en la base del vaso y gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente. Para facilitar la limpieza desconecte y proceda inversamente (fig. 2). Manipule las cuchillas con precaución, son muy afiladas.




### POSICIONE LA TAPA

Coloque la tapa vaso sobre el vaso y el vasito dosificador sobre la tapa.
La tapa y vaso dosificador deben estar siempre correctamente ajustados cuando el producto esté en funcionamiento. Se recomienda sujetar la tapa durante el funcionamiento en particular cuando tritura hielo.




### VELOCIDADES Y PULSO

Para empezar a usar su aparato, primero seleccione la velocidad que desea :
Para velocidades bajas (desde 1 a 5 ) presione el botón “low” (F1) y después la velocidad deseada.
Para velocidades altas (desde 6 a 10 ) presione el botón “ high” (F1) y después la velocidad deseada.
Cuando oprime el botón “high” una luz se encenderá, en éste momento usted estará listo para seleccionar la velocidad entre la 6 y la 10. Cuando oprime el botón “low” no se encenderá ninguna luz, ahí podrá seleccionar velocidades entre 1 a 5.




La funcion de pulso es activada cuando presiona el botón “P = Pulse” (F3). Apenas quite la presión del botón pulso, el motor se detiene.
Para apagar la licuadora oprima el botón “0” (F3).

## FUNCIONAMIENTO

- Instale su Licuadora en una superfície limpia y seca, con tomacorriente cercana de 120V y 60 Hz.
- Asegúrese que el selector de velocidades esté en posición “0” (Apagado) antes de conectar el aparato.
- Introduzca los alimentos en el vaso, ponga la tapa y el selector en la velocidad deseada.
- En caso que las proporciones estén muy espesas, agregue líquido poco a poco para permitir la agitación adecuada.

## ATENCIÓN

- No llene el vaso de la licuadora o no licúe líquidos calientes o alimentos con temperaturas superiores a 80°C. A esta temperatura el líquido no está hirviendo, pero produce una gran cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no supere la marca de 1250 ml de la jarra. Siempre empiece presionando el botón de velocidad para Pulso por lo menos dos veces. Entonces, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento que el vapor sale de la jarra. mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la tapa y del orificio de la tapa para prevenir posibles quemaduras.
- La tapa del vaso de la licuadora debe permanecer asegurada en la parte superior del vaso durante el funcionamiento del producto.
- Nunca conecte el producto con el vaso vacío y no retire la tapa del vaso antes de la parada total de la cuchilla.
- Las cuchillas son afiladas y deben ser manipuladas con cuidado, para evitar accidentes.
- No llene el vaso superando la marca de 1500 ml.
- Verifique que el selector esté en la posición “0” (apagado) antes de conectar el aparato.
- No mantenga ningún contacto con las cuchillas, ni introduzca utensilios (filtro, cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Una espátula podrá ser utilizada solamente cuando el producto no esté en funcionamiento, evitándose así, en caso contrario, la posibilidad de graves accidentes.
- Con el fin de no dañar el aparato o provocar defectos nunca lave las piezas de este producto en lavavajillas.
- La licuadora se destina solamente a la preparación de bebidas alimenticias.
- La licuadora no se destina a la preparación de mezclas sólidas.
- Retirar de los alimentos núcleos o cortezas duras que pueden dañar el artefacto y poner en peligro su seguridad.

El vaso de vidrio de la licuadora Faciclic Plus ha sido diseñado para resisitir el choque térmico de liquidos calientes hasta 80°C.
**Para preparaciones calientes se recomienda dejar enfriar la preparación durante 7 minutos antes de vertela en el vaso.**

### INDICACIONES IMPORTANTES

- Para adicionar líquidos o ingredientes durante el proceso, basta retirar el vasito dosificador de la tapa del vaso y echarlos directamente dentro del vaso.
- Cuando vaya a procesar ingredientes duros, tales como manzana, limite la cantidad de alimento o hagalo en porciones pequeñas, asi obtendra mejores resultados.
- También, para obtener un mejor desempeño en el proceso con este tipo de ingrediente, utilice la función pulsar en el aparato.

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Limpieza antes del primer uso**
Limpie el vaso, la tapa y las cuchillas antes de utilizar el producto por primera vez.

**Limpieza del cuerpo del producto**




- Utilice un paño humedecido con agua, o agua y jabón neutro. No utilice productos abrasivos para no perjudicar su apariencia.
- Faciclic Plus fue diseñado con un teclado integrado en la base para una limpieza más fácil (fig. 5).
- Evite el uso de alcohol, esponjillas y/o detergentes fuertes porque estos dañan el fino acabado de su licuadora.
- No coloque los accesorios en lavaplatos automático.

**Limpieza de las Cuchillas**
- Desarme el conjunto del vaso girando el aro portacuchillas hacia la izquierda y lave cada una de sus partes.
- Manipule las cuchillas con precaución: son muy afiladas y pueden cortarle.

## EN CASO DE DIFICULTADES

Antes de llevar el producto a un centro de servicio técnico Autorizado IMUSA, verifique si el problema puede ser solucionado a través de las siguientes orientaciones:

| PROBLEMA | CAUSAS | QUE HACER |
|---|---|---|
| El producto no funciona | No hay energía electrica en el tomacorriente. | Enchufar el producto en otro tomacorriente de misma tensión eléctrica (voltaje) . |
| | El vaso no está correctamente asegurado en la base del motor. | Montar el vaso de nuevo. |
| Ruido excesivo | Vaso mal posicionado. | Corregir el posicionamiento del vaso. |
| Vibración excesiva | Superfície de apoyo del producto irregular. | Apoyar el producto en una superfície plana. |
| Pérdidas por la tapa | Exceso de ingredientes/ líquidos. | No sobrepasar la capacidad útil recomendada. |
| Cuchillas trabadas | Los trozos de alimentos son demasiados grandes o duros. | Reducir el tamaño de los trozos antes de colocarlos dentro de la licuadora. |

## ¡¡PARTICIPE EN LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE!!



Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Servicio Técnico Autorizado donde será tratado de forma adecuada.

Para mas información de nuestros productos:

LINEA DE ATENCIÓN

01 800 09 19288

GROUPE SEB COLOMBIA S.A.
Fábrica: Cajicá, Km. 1 Vía Zipaquirá,
(Cundinamarca), Colombia
Conm.: 592 3838 - Fax: 592 3857
atencionalcliente@co.groupeseb.com
GROUPE SEB VENEZUELA S.A.
Teléfonos: 2642089 - 2679554
Caracas - Venezuela

imusa®

**FICHA TÉCNICA**

**ITEM No. 1 "BASCULA DIGITAL"**

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

| CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES | IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA | UNIDAD DE MEDIDA | CALIDAD MINIMA | ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS |
|---|---|---|---|---|
| 41111500 41111506 y los demás que se indican en el estudio previo. | Bascula digital de brazo | UND | Calidad y características iguales o superiores a las descritas | Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4). |

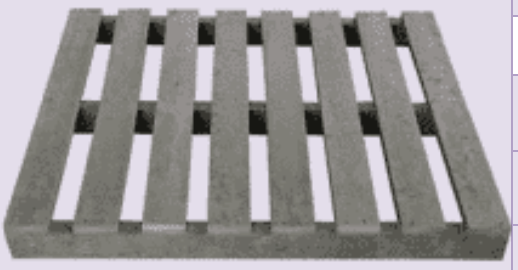
| 1. ESPECIFICACIONES GENERALES | |
|---|---|
| DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo) | Desde 400x280x560 mm hasta 540x500X870 mm |
| CORRIENTE | 110 V |

| 2. CARACTERISTICAS GENERALES |
|---|
| La balanza analítica de exactitud ordinaria capacidad de lectura óptima, se puede cambiar la inclinación de la pantalla. |
| Los rangos de pesado máximo de las balanzas analíticas ordinarias son: De 0 g a 50000 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 |
| Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V |
| Certificación de calibración |

| 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS | |
|---|---|
| **Rango de Taraje:** | Desde 0 g a 50000 g |
| **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 de fondo de mínimo 6 digitos |
| **Calibración:** | Automatica (peso externo) |
| **Temperatura operativa:** | Desde 0… + 40°C |
| **Carcasa:** | Plastica en ABS |
| **Plataforma base:** | Acero inoxidable AISI 304 revestida en plástico |

| | |
|---|---|
| **Teclas de funcionamiento:** | Táctil |
| **Pata de nivelación:** | Si |

| **4. ACCESORIOS INCLUIDOS** |
|---|
| Cargador de baterías |
| Baterías recargables |

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Estibas</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Estiba plástica para la alacena, de acuerdo con la necesidad.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variadas</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Estiba plástica para la alacena, de acuerdo con la necesidad, se utilizan para furgones, cuartos fríos y almacenamiento.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Canastillas</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Canastilla plástica para el almacenamiento de frutas y verduras, de acuerdo con la necesidad.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variadas</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Canastilla plástica para el almacenamiento de frutas y verduras, de acuerdo con la necesidad, están fabricadas en polietileno de alta densidad, con esquinas reforzadas para garantizar un mayor agarre y duración.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>

# Imbera

# VR12

**SERIE: 879580188700**

UN NUEVO ESTÁNDAR EN LA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Refrigerador diseñado para puntos con alto volumen de venta y poco espacio disponible.




**Imagen solo de referencia, el equipo puede variar según la versión.**

## CARACTERÍSTICAS



### CONTROL INTELIGENTE DE REFRIGERACIÓN:

Asegura el óptimo funcionamiento del equipo para que los productos siempre estén a la temperatura ideal de consumo y así evitar mermas.



### CONDENSADOR DE BAJO MANTENIMIENTO:

Previene que el polvo bloquee el flujo de aire, ahorrando energía y aumentando la vida útil del compresor.



### PUERTAS DE ALTA EFICIENCIA:

Nuestras puertas contienen un doble panel de vidrio con gas Argón y película Low-E por lo que reducen la transferencia de calor por radiación.



### ILUMINACIÓN LEDS:

Nuestro patentado sistema de LEDs usa una porción de la energía y tiene más de diez veces tiempo de vida que un foco de luz fluorescente; proporciona una excelente iluminación al producto refrigerado haciendolo más atractivo al consumidor.



### PARRILLA FRONTAL PLÁSTICA:

Por ser de plástico son más durables y resistentes, no se oxidan ni decoloran con el tiempo y pueden ser recicladas al final de su vida útil.

$C_5H_{10}$

### ESPUMA AISLANTE DE CICLOPENTANO:

Es ecológico ya que no contiene CFC ni HFC y es aislante altamente eficiente.

icontec ISO 9001 SC3188-1

icontec ISO 14001 SA-CER199746

# Imbera

# VR12

**SERIE: 898140188700**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Dimensiones exteriores (mm) | |
| Alto: | 2042 |
| Ancho: | 795 |
| Prof: | 712 |
| Dimensiones interiores (mm) | |
| Alto: | 1.895 |
| Ancho: | 775 |
| Prof: | 695 |
| Volumen Bruto (L) | 640 |
| Volumen Útil (L) | 607 |
| Puertas | 1 |
| Parrillas* | 4 |

## DATOS CAPACIDADES‡

| | |
|---|---|
| Capacidad de botellas 350 ml | |
| Total: | 402 |
| Frente: | 10 |
| fondo: | 7 |
| Capacidad de latas 330 ml | |
| Total: | 607 |
| Frente: | 9 |
| Fondo: | 7 |

## DATOS DE RENDIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

| | |
|---|---|
| Refrigerante R134a (kg) | 0,241 |
| Consumo de energía (kwh/24h) | 3,9 |
| Potencia del compresor (HP) | 1/3 |
| Rango de Operación (°C) | 2 a 6 |

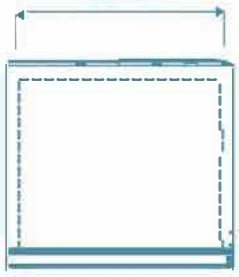
## DATOS ELÉCTRICOS

| | |
|---|---|
| Fuente de alimentación | 115V / 60 Hz |
| Corriente (A) | 4,8 |
| Longitud de cable (mm) | 2500 |
| Tipo de enchufe | NEMA 5-15P |

## DATOS LOGÍSTICOS

| | | |
|---|---|---|
| Capacidad del contenedor | 20´: | 24 |
| | 40´: | 48 |
| Peso (kg) | Neto: | 110 |
| | Con embalaje: | 119 |
| Dimensiones producto empacado: | | |
| Alto: | | 2058 |
| Ancho: | | 785 |
| Prof: | | 715 |

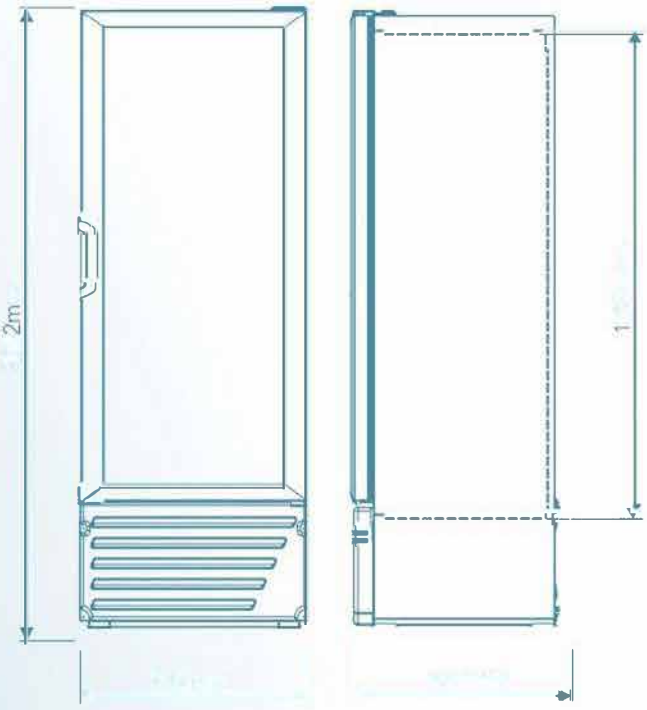
## VISTAS DEL EQUIPO



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL




Consumo de energía evaluado a 32,2°C / 65% HR.
Equipo para funcionar en ambientes hasta 40,5°C / 75% HR.
*Parrillas adicionales disponibles como accesorios.
‡ Capacidad máxima de almacenamiento.
Dimensiones presentadas al milímetro más cercano.
Sujeto a cambio sin previo aviso.
*Código Interno FT0162RA*


**IMBERA COLOMBIA**
Cra 132 No. 22A-39 Fontibón HB
Bogotá - Colombia
Tel: 57 (1) 267 - 0626
Línea Nacional: 01 8000 913 877

Inducol
Lo Mejor en Refrigeración

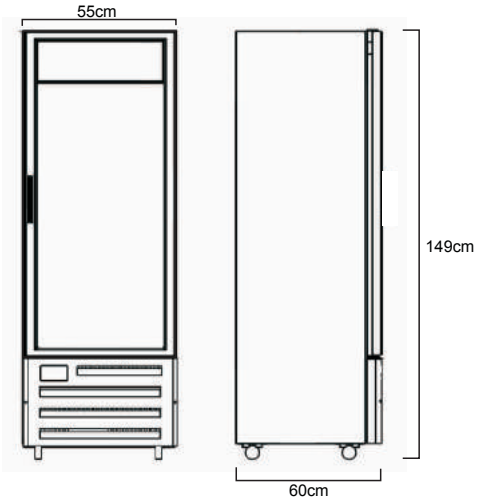
INDUSTRIAS COLOMBIA S.A.S
BARRANQUILLA-COLOMBIA
Calle 30 (Autopista al Aeropuerto), Km7
PBX: (+575) 393 1063 018000181063 www.inducol.com.co

# CV-8BL1CDLD

## CONGELADOR VERTICAL DE 8 PIES CÚBICOS CON CONTROL DIGITAL



## VISTAS




## Especificaciones

- Equipo para conservación de productos empacados congelados.
- Equipado con parrillas zincadas con acabado en pintura electroestática.
- Unidad condensadora de bajo consumo energético con gas refrigerante ecológico 404a.
- El consumo energético dependerá del lugar de instalación, modo de uso y mantenimiento del equipo.
- Iluminación interna con iluminacion tipo LED para optimizar la exhibición del producto.
- Control electrónico digital
- Tipo NO FROST.
- Equipo estándar en 110V, 60hz.

## DATOS TECNICOS

Las pulgadas están aproximadas a 1/8"

T.ambiente de operación adecuada hasta 40 °C

| Modelo | Dimensiones Externas (cm) (pulgadas) | | | Volumen Bruto (Litros) (Pieš) | Puertas | Parrillas | Temperatura Interna | | Peso Neto (Kg) (Lbs) | Amperaje (A) | Compresor (Hp) | *Consumo (Kwh/mes) | **RETIQ Consumo (Kwh/mes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Alto | Frente | Fondo | | | | ° C | ° F | | | | | |
| CV-8BL1CDLD | 149<br>58 5/8 | 55<br>21 5/8 | 60<br>23 5/8 | 226.4<br>8 | 1 | 4 | -18 a -24 | -0.4 a -11,2 | 92<br>202 | 6,8 | ½ | 290 | 389 |

INDUCOL S.A.S se reserva el derecho de modificar total o parcialmente, sin previo aviso alguno, las especificaciones y diseños aqui referenciados.

Vigencia desde: 2020-06-02

*Consumo energético de acuerdo al ensayo del consumo de energía eléctrica según NTC 5237-2 a 25°C y con temperatura estable (ciclo de encendido y apagado)

**Consumo RETIQ energético de acuerdo al ensayo del consumo de energía eléctrica según NTC 5310-6 a 32°C y 65%HR y con temperatura estable (ciclo de encendido y apagado)

Electronic bathroom scale / Balança eletrónica
Báscula de baño electrónica / Pèse-personne électronique

**STUDIO 24**



CE

**User instructions / Instruções de uso**
**Instrucciones de uso / Mode d'emploi**



- Keep the scale out off water.
- Mantenha a balança afastada de água.
- Mantenga la balanza alejada del agua.
- Gardez la balance loin de l'eau.



- Keep the scale with care.
- Transporte a balança com cuidado.
- Transporte la balanza cuidadosamente.
- Transportez la balance soigneusement.



- Don't put it on uneven floor while weighing.
- Não coloque sobre piso irregular durante a pesagem.
- No lo ponga en el suelo irregular, mientras que está pesando.
- Ne le placez pas sur un sol irrégulier tout en pesant.



- Don't step on the edge of the scale.
- Não pise nas extremidades da balança.
- No pise en el borde de la escala.
- Ne marchez pas sur les bords de l’échelle.

## Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

To ensure the scale continues to deliver peak performance, please read these operation instructions carefully and thoroughly prior to initial usage.

## General Information

Your scale is a precision electronic instrument. Treat your scale with care. Do not drop it or jump on it. The scale is durable, but misuse or abuse may render the electronic sensors inoperable.

1. Read all instructions before operating the scale.
2. Follow the basic safety precautions for all office equipment when using this scale.
3. The manufacturer does not warrant this unit to be waterproof. Do not expose this product to rain or moisture.
4. Do not use the scale under sun or keep it away from heating appliances such as oven, stove, etc.
5. This scale does not contain any user-serviceable parts. Do not disassemble.
6. Use the scale for its intended purpose only.

***Note:*** *The display value may be affected by electromagnetic influences, e.g. when a radio is operated in the immediate vicinity of the device. The product can be used for its intended purpose again when the interference is discontinued but may need to be switched on again to re-start.*

## Battery Installation

1. Turn the entire scale upside down and reset it securely on a firm, flat surface.
2. Remove the battery door.
3. Install 2x1.5V AAA battery in the battery compartment.
4. Close the battery door.

## Battery Status

- When the low battery symbol LO appears on the LCD screen, it indicates that the battery is low. Open the battery compartment and replace the old batteries with new ones.
- **Used batteries must not be disposed of as household waste. Do not incinerate batteries because they might explode at high temperature. Contact your local authority for information concerning reclamation and disposal of batteries.**
- **When replacing batteries, always use brand new battery of the same type.**

## Operation

The balance was designed to indicate precisely the increase in or the loss of weight.

1. Position the balance on a hard, flat surface (avoid carpets). Uneven floors lead to imprecise readings.
2. Switch on the scales by pressing lightly with your foot or toes on the glass surface.
3. Step on the balance. Distribute your weight equally on the balance and wait for the balance to calculate your weight.
4. Your correct weight will then be displayed in the following:




5. If you receive an error indicator "Err" wait for the scale to automatically shut down and restart the weighing process.
6. When you have got down from the scales they switch off automatically after 10 seconds in order to prolong battery life.

### Selecting weight unit

Turn the scale on by pressing on glass surface. Before the display switch off press the UNIT button to select **kg or lb**. This button is on back side of the scale.

### Overload

1. When the loading capacity exceeds the maximum capacity of the Digital Scale, the letters OL will be displayed on the LCD screen.
2. Remove the item(s) from the scale platform to avoid damage to the scale.

### Usage tips

- The scales are designed for a maximum weight of 180kg (396lb).
- Weigh yourself without any clothes or shoes on before meals and always at the same hour of the day. The best time to weigh yourself is when you wake up in the morning.
- The balance rounds off weight to the closest 100 g.
- If you weigh yourself twice and two different values are given, it means that your weight is comprised between both values.

## Cleaning

- Do not immerse the balance in water: the electronic components can be damaged.
- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Clean the device with a slightly moist cloth. Make sure that no humidity or waters seeps into the device!
- Use a commercially sold detergent or soap for cleaning.
- Dry the device well after cleaning with a dry and soft cloth.

## Technical Specifications

Model: ..... BS-DIG.010A

Maximum Capacity:..... 180kg (396lb)

Graduation: ..... 100g/0.2 lb

Power Source: ..... 2 x 1.5V AAA batteries

## Conformity

CE This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

## Environment



**Please consider our environment**

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. **This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

When you wish to dispose of the appliance, remove the battery and dispose it in an environmentally friendly way (e.g. recycling plant).

## Guarantee

This unit is covered by a 24 months (*) warranty, from the purchase date, and covers the repair free of charges of the damaged due to the manufacturer fault or defected components. The distributor reserves the right to change the unit for an equivalent model.

The warranty does not cover any damaged caused by incorrect use, lightning, incorrect installation, external factors or any intentional damaged. The warranty does not cover damage thus attributable to falls, blows, spill, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by normal use of plastic parts or keyboards, as well as using batteries other than those specified in this manual.

For the repairing, during the warranty period, the unit shall be sent to the distributor or reseller, or to the address indicated by them, and must be jointed the warranty certificated and the respective original invoice or selling ticket, where the buying date is expressed indicated.

The consumer is protected by the guarantee provided by Directive 1999/44/CE of European Parliament and Council of 25 May.

(*) Only for European Union countries

**Estimado cliente**

Gracias por elegir un producto Haeger.

Haeger productos están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

A fin de garantizar la escala sigue ofreciendo el máximo rendimiento, por favor, lea estas instrucciones completa y cuidadosamente antes de utilizarla por primera vez.

## Información General

Su escala es un instrumento electrónico de precisión. Trate la balanza con cuidado. No lo deje caer o saltar sobre ella. La escala es duradera, pero mal uso o abuso puede hacer que los sensores electrónicos de funcionar.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la escala.
2. Siga las precauciones de seguridad básicas para todo el equipo de la oficina cuando se utiliza esta escala.
3. El fabricante no garantiza que esta unidad sea a prueba de agua. No exponga este producto a la lluvia o la humedad.
4. No utilice la escala bajo el sol o la mantenga alejada de aparatos de calefacción, tales como horno, estufa, etc.
5. Esta escala no contiene ninguna pieza que el usuario pueda reparar. No desmonte.
6. Use la escala para los fines previstos solamente.

***Nota**: El valor de visualización puede ser afectada por influencias electromagnéticas, por ejemplo, cuando uno de radio es operado en la vecindad inmediata del dispositivo. El producto puede ser utilizado para su fin pretendido de nuevo cuando la interferencia se interrumpe, pero puede ser necesario conectar de nuevo para volver a empezar.*

## Instalación de la batería

1. Vuelque la balanza totalmente hacia abajo y coloqué-la de forma segura sobre una superficie firme y plana.
2. Retire la tapa de la batería.
3. Instale 2x 1,5V tipo AAA en el compartimiento de la batería, asegurándose de que la polaridad está correcta.

4. Cierre la tapa de la batería.

## Estado de la batería

- Cuando el símbolo de batería baja LO aparece en la pantalla LCD, indica que las pilas están bajas. Abra el compartimiento de la batería y reemplace las pilas viejas por otras nuevas.
- Las pilas usadas no deben ser eliminadas como residuos domésticos. No incinere las baterías, ya que podría explotar a altas temperaturas. Póngase en contacto con su autoridad local para la información relativa a la recuperación y la eliminación de las baterías.
- Al cambiar las pilas, utilice siempre pilas nuevas del mismo tipo.

## Operación

La báscula se ha desarrollado para indicar exactamente la pérdida o el aumento de peso.

1. Posicione la báscula en un suelo llano y firme (evite las moquetas). Un suelo poco llano produce resultados inexactos al pesarse.
2. Conecte la báscula ejerciendo leve presión con el pie o la punta del pie sobre la superficie de vidrio.
3. Póngase encima de la báscula, reparta su peso proporcionadamente y espere hasta que la báscula calcule su peso.
4. Su peso correcto se mostrará en los siguientes:




5. Si recibe un indicador de error "Err", espere a que la báscula se apague automáticamente y reinicie el proceso de pesaje
6. Al bajarse de la báscula ésta se desconectará de forma automática después de unos 10 segundos. Este hecho alarga la vida de las baterías.

### Selección de la unidad de peso

Encienda la báscula presionando sobre la superficie de vidrio. Antes de que la pantalla se apague, presione el botón UNIT para seleccionar **kg o lb.**

### Sobrecarga

1. Cuando la capacidad de carga es superior a la capacidad máxima de la escala digital, la palabra OL se mostrará en la pantalla LCD.
2. Quita el elemento (s) de la plataforma de pesaje para evitar daños a la escala.

### Consejos para el uso

- La báscula está prevista para un peso máximo de 180kg (396lb).
- Pésese siempre sin ropa y zapatos antes de comer y siempre a la misma hora. La mejor hora para pesarse es después de levantarse.
- La báscula redondea hacia arriba o hacia abajo siempre en pasos de 100g.
- En caso de que se pese dos veces y los pesos sean diferentes, está su peso entre medio de estas dos indicaciones.

## Limpieza

- No sumerja la báscula en agua, esto podría dañar la electrónica de ella.
- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Limpie el aparato con un paño levemente humedecido, pero no mojado. ¡Tenga atención que no entre humedad es decir líquido en el aparato!
- Como aditivo puede utilizar un agente de lavado ordinario o jabón.
- Después de la limpieza seque bien el aparato con un paño seco.

## Especificaciones técnicas

Modelo: ..... BS-DIG.010A
Capacidad máxima: ..... 180kg (396lb)
Graduación: ..... 100g
Fuente de energía: ..... 2 x 1,5V tipo AAA

## Conformidad CE

CE Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética Directiva EMC 2014/30/EU y se ha construido según las más nuevas especificaciones por razón de la seguridad.

## La eliminación de la unidad



**Tenga en cuenta el medio ambiente**
Nunca tirar el aparato a la basura normal.

**Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU.**

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Si desea desechar el aparato, quite las pilas y entréguelo en el centro de evacuación de basuras municipal para su destrucción.

## Garantía

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses (*) a partir de la fecha de compra, y abarca la reparación sin cargos de mano de obra y materiales, de los fracasos debido a defectos de fabricación o componentes defectuosos, reservándose el responsable de la garantía, de acuerdo con su propia discreción, el derecho a la sustitución por aparato igual o equivalente.

La garantía no cubre daños causados por mal uso, instalación inadecuada, descargas eléctricas, el daño intencional de los equipos o la misma causa extraña. La garantía no cubre los daños imputables a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o los daños causados por el uso normal de las piezas de plástico o teclados, así como por el uso de pilas o acumuladores distintas de las especificadas en el manual.

Si el mal funcionamiento del equipo durante el período de garantía deberá ponerse en contacto con el vendedor establecimiento y enviar la unidad al lugar fijado por él, que le siguen el certificado de garantía y su prueba de compra.

El consumidor disfruta de todas las garantías previstas en la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo.
(*) Solo para los países de la Unión Europea

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Licuadora Familiar FINLANDECK.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imagen</td><td colspan="2">descripción y uso</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de<br>1.25 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Col<br>or</td><td>Vidrio, acero inoxidable y plástico.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>contenido</td><td>unidades.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25 litros, tiene entre tres y cinco cuchillas que sirven para cortar y mezclar los alimentos. El motor actúa a grandes revoluciones y puede funcionar en diferentes velocidades, según la cantidad de niveles de potencia asignados y en la forma en que se vaya regulando</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable, vidrio o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución<br>3117 de 2015.</td></tr>
</table>



Al respaldo encuentre la garantia

# FACICLIC PLUS

imusa®

## INSTRUCCIONES DE USO

Usted acaba de adquirir un producto IMUSA de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, **lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de Instrucciones.** Guárdelo para eventuales consultas.

## COMPONENTES




## MONTAJE

1. Coloque el Empaque de caucho C sobre el portacuchillas D y éste a su vez sobre el Aro Portacuchillas E.
2. Enrosque el Aro Portacuchillas E en el vaso B girándolo hacia la derecha, hasta que ajuste correctamente.
3. Coloque el conjunto anterior sobre la base del motor G y gírelo hacia la derecha hasta que ajuste.
4. Coloque la tapa vaso A sobre el Vaso.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

**IMUSA, atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también por la seguridad personal de sus consumidores.** Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendaciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros.

a. **Antes de enchufar asegúrese que la tension eléctrica (voltaje) sea compatible con el indicado en el producto (120V).** En caso que el voltaje no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.

b. **Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado sólo para uso doméstico.** Por lo tanto, no se destina al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños y accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.

c. Para evitar descargas eléctricas, **nunca use el producto con las manos mojadas o sobre superfícies húmedas,** no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.

d. **Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.**

e. **Desconecte cuando no esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo,** un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.

f. **No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento.** Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.

g. **Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes,** como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendios. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado IMUSA.

h. **Nunca intente desmontar o reparar el producto,** por si mismo o terceros no habilitados, para no perder la garantía y evitar problemas técnicos. Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.

i. No deje el cordón eléctrico colgar afuera de la mesa o mostrador, ni tocar superficies calientes, **para no dañar el aislamiento del cable y causar problemas técnicos y accidentes.**

j. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe tirando del cordón, **para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.**

k. **El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica pueden provocar accidentes personales,** causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contractual.

l. **Al conectar o desconectar, cerciórese de que sus dedos no están en contacto con las espigas del enchufe,** para evitar descargas eléctricas.

m. **No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque sea por instantes,** principalmente cuando el producto está cerca de niños.

n. **Para evitar sobrecargas eléctricas, no enchufe otros aparatos en el mismo tomacorriente utilizando adaptadores o extensiones,** evitando así dañar los componentes del producto y provocar serios accidentes.

## CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| Modelo: | FACICLIC PLUS |
| Velocidades: | 10 y Pulso |
| Capacidad vaso: | 1,6L de capacidad total (1,5L de capacidad útil) |
| Selector de velocidades: | Teclado |
| Cuchillas: | 4 |
| Tensión nominal: | 120V |
| Frecuencia nominal: | 60Hz |
| Potencia nominal: | 450W |
| Uso: | doméstico |

## INSTRUCCIONES DE USO

### Nuevo sistema FACICLIC



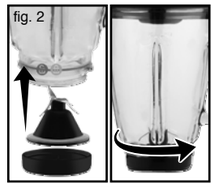

Antes de conectar, asegúrese que el teclado de velocidades se encuentra en la posición 0 “apagado” y que el vaso esté encajado en el cuerpo a través del innovador sistema Faciclic con indicador sonoro y visual para asegurar el vaso. Para eso, coloque el vaso en el cuerpo del aparato. A continuación, gire en el sentido de las agujas de un reloj hasta que haga clic y aparezca un candado que indica que está asegurado (fig. 1).




Esta licuadora tiene un sistema de seguridad que evita la operación del motor si el vaso no está colocado correctamente.

### ARMADO DE LAS CUCHILLAS

Para armar las cuchillas, encájelas con el anillo de caucho en el aro portacuchillas. Ponga el conjunto en la base del vaso y gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente. Para facilitar la limpieza desconecte y proceda inversamente (fig. 2). Manipule las cuchillas con precaución, son muy afiladas.




### POSICIONE LA TAPA

Coloque la tapa vaso sobre el vaso y el vasito dosificador sobre la tapa.
La tapa y vaso dosificador deben estar siempre correctamente ajustados cuando el producto esté en funcionamiento. Se recomienda sujetar la tapa durante el funcionamiento en particular cuando tritura hielo.




### VELOCIDADES Y PULSO

Para empezar a usar su aparato, primero seleccione la velocidad que desea :
Para velocidades bajas (desde 1 a 5 ) presione el botón “low” (F1) y después la velocidad deseada.
Para velocidades altas (desde 6 a 10 ) presione el botón “ high” (F1) y después la velocidad deseada.
Cuando oprime el botón “high” una luz se encenderá, en éste momento usted estará listo para seleccionar la velocidad entre la 6 y la 10. Cuando oprime el botón “low” no se encenderá ninguna luz, ahí podrá seleccionar velocidades entre 1 a 5.




La funcion de pulso es activada cuando presiona el botón “P = Pulse” (F3). Apenas quite la presión del botón pulso, el motor se detiene.
Para apagar la licuadora oprima el botón “0” (F3).

## FUNCIONAMIENTO

- Instale su Licuadora en una superfície limpia y seca, con tomacorriente cercana de 120V y 60 Hz.
- Asegúrese que el selector de velocidades esté en posición “0” (Apagado) antes de conectar el aparato.
- Introduzca los alimentos en el vaso, ponga la tapa y el selector en la velocidad deseada.
- En caso que las proporciones estén muy espesas, agregue líquido poco a poco para permitir la agitación adecuada.

## ATENCIÓN

- No llene el vaso de la licuadora o no licúe líquidos calientes o alimentos con temperaturas superiores a 80°C. A esta temperatura el líquido no está hirviendo, pero produce una gran cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no supere la marca de 1250 ml de la jarra. Siempre empiece presionando el botón de velocidad para Pulso por lo menos dos veces. Entonces, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento que el vapor sale de la jarra. mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la tapa y del orificio de la tapa para prevenir posibles quemaduras.
- La tapa del vaso de la licuadora debe permanecer asegurada en la parte superior del vaso durante el funcionamiento del producto.
- Nunca conecte el producto con el vaso vacío y no retire la tapa del vaso antes de la parada total de la cuchilla.
- Las cuchillas son afiladas y deben ser manipuladas con cuidado, para evitar accidentes.
- No llene el vaso superando la marca de 1500 ml.
- Verifique que el selector esté en la posición “0” (apagado) antes de conectar el aparato.
- No mantenga ningún contacto con las cuchillas, ni introduzca utensilios (filtro, cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Una espátula podrá ser utilizada solamente cuando el producto no esté en funcionamiento, evitándose así, en caso contrario, la posibilidad de graves accidentes.
- Con el fin de no dañar el aparato o provocar defectos nunca lave las piezas de este producto en lavavajillas.
- La licuadora se destina solamente a la preparación de bebidas alimenticias.
- La licuadora no se destina a la preparación de mezclas sólidas.
- Retirar de los alimentos núcleos o cortezas duras que pueden dañar el artefacto y poner en peligro su seguridad.

El vaso de vidrio de la licuadora Faciclic Plus ha sido diseñado para resisitir el choque térmico de liquidos calientes hasta 80°C.
**Para preparaciones calientes se recomienda dejar enfriar la preparación durante 7 minutos antes de vertela en el vaso.**

### INDICACIONES IMPORTANTES

- Para adicionar líquidos o ingredientes durante el proceso, basta retirar el vasito dosificador de la tapa del vaso y echarlos directamente dentro del vaso.
- Cuando vaya a procesar ingredientes duros, tales como manzana, limite la cantidad de alimento o hagalo en porciones pequeñas, asi obtendra mejores resultados.
- También, para obtener un mejor desempeño en el proceso con este tipo de ingrediente, utilice la función pulsar en el aparato.

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Limpieza antes del primer uso**
Limpie el vaso, la tapa y las cuchillas antes de utilizar el producto por primera vez.

**Limpieza del cuerpo del producto**




- Utilice un paño humedecido con agua, o agua y jabón neutro. No utilice productos abrasivos para no perjudicar su apariencia.
- Faciclic Plus fue diseñado con un teclado integrado en la base para una limpieza más fácil (fig. 5).
- Evite el uso de alcohol, esponjillas y/o detergentes fuertes porque estos dañan el fino acabado de su licuadora.
- No coloque los accesorios en lavaplatos automático.

**Limpieza de las Cuchillas**
- Desarme el conjunto del vaso girando el aro portacuchillas hacia la izquierda y lave cada una de sus partes.
- Manipule las cuchillas con precaución: son muy afiladas y pueden cortarle.

## EN CASO DE DIFICULTADES

Antes de llevar el producto a un centro de servicio técnico Autorizado IMUSA, verifique si el problema puede ser solucionado a través de las siguientes orientaciones:

| PROBLEMA | CAUSAS | QUE HACER |
|---|---|---|
| El producto no funciona | No hay energía electrica en el tomacorriente. | Enchufar el producto en otro tomacorriente de misma tensión eléctrica (voltaje) . |
| | El vaso no está correctamente asegurado en la base del motor. | Montar el vaso de nuevo. |
| Ruido excesivo | Vaso mal posicionado. | Corregir el posicionamiento del vaso. |
| Vibración excesiva | Superfície de apoyo del producto irregular. | Apoyar el producto en una superfície plana. |
| Pérdidas por la tapa | Exceso de ingredientes/ líquidos. | No sobrepasar la capacidad útil recomendada. |
| Cuchillas trabadas | Los trozos de alimentos son demasiados grandes o duros. | Reducir el tamaño de los trozos antes de colocarlos dentro de la licuadora. |

## ¡¡PARTICIPE EN LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE!!



Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Servicio Técnico Autorizado donde será tratado de forma adecuada.

Para mas información de nuestros productos:

LINEA DE ATENCIÓN

01 800 09 19288

GROUPE SEB COLOMBIA S.A.
Fábrica: Cajicá, Km. 1 Vía Zipaquirá,
(Cundinamarca), Colombia
Conm.: 592 3838 - Fax: 592 3857
atencionalcliente@co.groupeseb.com
GROUPE SEB VENEZUELA S.A.
Teléfonos: 2642089 - 2679554
Caracas - Venezuela

imusa®

**FICHA TÉCNICA**

**ITEM No. 1 "BASCULA DIGITAL"**

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

| CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES | IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA | UNIDAD DE MEDIDA | CALIDAD MINIMA | ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS |
|---|---|---|---|---|
| 41111500 41111506 y los demás que se indican en el estudio previo. | Bascula digital de brazo | UND | Calidad y características iguales o superiores a las descritas | Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4). |

| 1. ESPECIFICACIONES GENERALES | |
|---|---|
| DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo) | Desde 400x280x560 mm hasta 540x500X870 mm |
| CORRIENTE | 110 V |

| 2. CARACTERISTICAS GENERALES |
|---|
| La balanza analítica de exactitud ordinaria capacidad de lectura óptima, se puede cambiar la inclinación de la pantalla. |
| Los rangos de pesado máximo de las balanzas analíticas ordinarias son: De 0 g a 50000 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 |
| Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V |
| Certificación de calibración |

| 3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS | |
|---|---|
| **Rango de Taraje:** | Desde 0 g a 50000 g |
| **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 de fondo de mínimo 6 digitos |
| **Calibración:** | Automatica (peso externo) |
| **Temperatura operativa:** | Desde 0… + 40°C |
| **Carcasa:** | Plastica en ABS |
| **Plataforma base:** | Acero inoxidable AISI 304 revestida en plástico |

| | |
|---|---|
| **Teclas de funcionamiento:** | Táctil |
| **Pata de nivelación:** | Si |

| **4. ACCESORIOS INCLUIDOS** |
|---|
| Cargador de baterías |
| Baterías recargables |