SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MOLINO DE CARNE

APLICACIONES:
Molienda de carne fresca o refrigerada con el fin de obtener una granulometría según los requerimientos del producto final. Su aplicación es esencial en la elaboración de embutidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Molino de carne que cumpla con las normas internacionales de prevención de accidentes. Equipado con un reductor de engranajes helicoidales de acero, silencioso y lubricado en baño de aceite.
- Carcasa, tolva y cuba de carne en acero inoxidable 18/8.
- Grupo de trituración fabricado en acero inoxidable 18/8.
- Tolva y grupo de trituración desmontables del cuerpo de la máquina para facilitar la limpieza del equipo.
- Motor ventilado.
- Unidad de picado fabricado en acero inoxidable.
- Voltaje: 110V / 60 Hz / Monofásico.
- Potencia del motor: Entre 0,75 kW y 1 kW (según modelo y proveedor).
- Capacidad de producción: Mínimo 120 kg/h - máximo 150 kg/h en primera molienda.
- Diámetro de entrada de carne: Mínimo 50 mm/ máximo 55 mm .
- Diámetro de la boca de molienda: Mínimo 68 mm/máximo 72 mm

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR:
- Cuchilla y plato auto-afilantes en acero inoxidable, diámetro Ø=6.
- Tolva y cuba para carnes fabricadas en acero inoxidable.
- Mortero para facilitar el procesamiento de la carne.
- Tapón de conexión tipo monofásico.

ACCESORIOS:
- Suministro de 4 discos de diferentes diámetros.
- Suministro de 2 cuchillas de repuesto.
- Suministro de 2 bandeja en acero inoxidable.
- Suministro de 1 Tacador.
- Manuales en inglés y español.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Funda de protección.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
CUTTER

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el picado, mezclado, ligado y emulcionado de carnes sin hueso, pescados, entre otros productos alimenticios.
Estructura en acero inoxidable garantizando durabilidad, higuiene y facil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Uso versátil, adecuado para carnes, pescados, verduras y diversas elaboraciones alimenticias.
- Tolva desmontable para un manejo higiénico y limpieza eficiente del equipo.
- Protector de hoja y regulador de corte en acero inoxidable austenítico.
- Eje ciego que impide la infiltración de líquidos.
- Cuchillas accionadas por motor asincrónico y ventilado.
- Tapadera interbloqueada desmontable para facilitar la limpieza del equipo.
- Recipiente en acero inoxidable, desmontable.
- Panel de mandos con teclas de acero inoxidable resistentes al agua y al polvo.
- Voltaje: 220 V / 1 fase.
- Potencia del motor: Entre 1,8 kW y 2,2 kW (1,9 HP – 2,5 HP).
- Capacidad operativa: Mínimo 8 L/máximo 10 L.
- Capacidad de la tina: Mínimo 10 L/máximo 12 L.
- Número de cuchillas: Configuración estándar de 3 cuchillas, (opcional con 2 cuchillas).
- Velocidad del giro: 600/2.600 RPM.

ACCESORIOS:
- Suministro de juego de cuchillas.
- Manuales en inglés y español.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
EMBUTIDORA HIDRÁULICA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el embutido de productos cárnicos y otros alimentos. Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza. Cuenta con una instalación hidráulica de alta presión, lo que permite una operación eficiente y segura en procesos industriales de embutido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Tolva desmontable para facilitar la limpieza sin necesidad de utensilios adicionales.
- Tapa y tapón de acero inoxidable.
- Guarniciones de silicona que garantizan mayor hermeticidad y duración.
- Protección hermética del cilindro oleodinámico.
- Cilindro de acero inoxidable, lustrado, con bordes redondeados.
- Motor potente y silencioso, ventilado, con un rango de 2.500 a 2.800 RPM para acción inmediata.
- Regreso automático del pistón al apagarse el motor.
- Mandos protegidos IP 67 en acero inoxidable.
- Controlador de flujo de aceite de alta precisión.
- Depósito de aceite con indicador de nivel.
- Ruedas de goma estándar para facilitar el desplazamiento.
- Potencia del motor: Mínimo 0,5 HP / Máximo 0,75 HP.
- Voltaje: 220 V / 2 fases.
- Capacidad del cilindro: Mínimo 13 L / Máximo 15 L.
- Protección hermética del cilindro de fácil limpieza.

ACCESORIOS:
- Juego de 3 boquillas en silicona tipo alimento.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

ACCESORIOS ADICIONALES:
- Un galón de aceite hidráulico tipo alimento.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE ALACENA

APLICACIONES:
Mueble de almacenamiento diseñado para la organización y resguardo de utensilios, insumos o herramientas en ambientes industriales, comerciales y domésticos. Fabricado en acero inoxidable para garantizar higiene, resistencia y durabilidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Mueble cerrado de doble puerta.
- Puertas corredizas en acero inoxidable tipo austenítico calibre 18.
- Entrepaño en acero inoxidable tipo austenítico calibre 18.
- Chapa de seguridad para resguardo del contenido.
- Ruedas de 4” con seguro para facilitar el desplazamiento y estabilidad.
- Dimensiones: Ancho 150 cm x Profundidad 65 cm x Altura 90 cm. (Determinadas según el espacio disponible para su instalación).
- Fabricación nacional.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
ESTANTERIA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el almacenamiento de utensilios, herramientas o productos en espacios industriales o comerciales. Su fabricación en acero inoxidable garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Estanteria completamente en acero inoxidable calibre 18 para mayor resistencia y durabilidad.
- Parales en ángulo de acero inoxidable para mayor estabilidad.
- Cuatro (4) entrepaños en acero inoxidable con grosor de 2".
- Pies niveladores para ajuste de altura y estabilidad en superficies irregulares.
- Dimensiones: Frente 1 m, Fondo 0,40 m, Altura 2 m. (Determinadas según el espacio disponible para su instalación).

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MEZCLADORA DE CARNE

APLICACIONES:
Equipo empleado para mejorar el rendimiento de los productos cárnicos como jamones, carnes de cocción y para la salazón de carnes en general. Su diseño permite un amasado uniforme sin calentar los productos, optimizando la calidad del proceso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable para mayor resistencia y durabilidad.
- Capacidad del tanque: mínimo 25 L.
- Capacidad de operación: mínimo 5 L, máximo 10 L.
- Reductor de velocidad con piñones helicoidales en baño de aceite.
- Motor eléctrico monofásico: mínimo ¾ HP / máximo 1 HP
- Voltaje: 110 V, 60 Hz.
- Eje central con aspa extraíble.
- Paletas interiores de amasado horizontales extraíbles.
- Tolva volcable.
- Rejilla superior y tapa en varilla de acero inoxidable.
- Aspa en acero inoxidable con tres mezcladores y dos raspadores.
- Freno de volteo para mayor control durante la operación.
- Pies niveladores para ajuste en superficies irregulares.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TAJADORA DE JAMÓN Y QUESO

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el corte preciso de jamón, queso y otros embutidos, garantizando uniformidad en el grosor de las tajadas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Fusión en aleación de aluminio anodizado para mayor resistencia y durabilidad.
- Base con plato de fácil limpieza para garantizar higiene y seguridad alimentaria.
- Motor asincrónico silencioso y robusto, optimizado para operación continua.
- Transmisión con correa Poly-V de alta resistencia, reduciendo vibraciones y desgaste.
- Cuchilla forjada y templada en acero inoxidable de mínimo 24 cm / máximo 26 cm de diámetro.
- Deslizamiento del carro sobre casquillos auto lubricantes para un movimiento suave y preciso.
- Afilador incorporado en fusión con doble sistema para mayor durabilidad de la cuchilla.
- Inclinación de la cuchilla de mínimo 24° / máximo 26° para optimizar el corte.
- Potencia del motor: mínimo 0,18 Hp / máximo 0,25 Hp.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
BÁSCULA ELECTRÓNICA SOLO PESO DE PISO

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el pesaje industrial de productos en entornos húmedos y de alta exigencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Construcción robusta en acero inoxidable grado alimenticio.
- Ideal para ambientes húmedos gracias a su protección contra la corrosión.
- Plataforma de pesaje de mínimo 44 cm x 44 cm / máximo 46 cm x 46 cm .
- Capacidad de carga mínima 140 kg / máxima 160 kg con división de 20 g.
- Indicador digital Industry con carcasa de acero inoxidable y certificación IP-66 contra humedad y polvo.
- Batería recargable con autonomía de mínimo 28 horas / máximo 32 horas.
- Pantalla LED roja de mínimo 1,8 cm / máximo 2,2 cm de altura para fácil visualización.
- Puerto de comunicación RS-232 para conexión con PC y software de registro de datos.
- Soporte para fijación a pared para facilitar la instalación en espacios reducidos.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: BALANZA DE PESO

APLICACIONES: Realizar proceso de pesajes de materias primas esenciales para la elaboración de productos cárnicos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Protección contra humedad y polvo.
Resistentes a bajas temperaturas.
Batería recargable.
MATERIAL DE FABRICACIÓN: Superior acero inoxidable e inferior ABS alta Resistencia.
Doble Display LED rojo 6 dígitos de 1,2 cm, nivel de intensidad ajustable por teclado
Tipo de teclado: Pulsadores
Clase: III
Capacidad 10 gramos hasta 7.500 gramos
Capacidad mínima 10 gramos
Escala de verificación: 1 gramo
División de escala: 0.5 gramos
Ajuste: interno
Tara Máxima: 100 % por sustracción
Dimensiones: largo hasta 28 cm, ancho hasta 23 cm , alto hasta 10 cm
Dimensiones del plato: hasta 19 cm largo, hasta 23 cm ancho
Temperatura de operación: 0 hasta 30° C

ACCESORIOS:
Batería Recargable: 6 V, 4 Ap. 60 horas de autonomía
Adaptador para recarga de la batería

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: HORNO AHUMADOR

APLICACIONES:
Equipo con control de temperatura y humo, ideal para cocinar y ahumar carnes, pescados y verduras

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Cargador de virutas de madera lateral para ahumar continuamente durante 2-3 horas sin abrir la puerta
El tubo de calentamiento de potencia de 800W en el ahumador eléctrico crea humo constante de virutas de madera, garantizando carnes tiernas y jugosas a través de cocción baja y lenta.
Medidas hasta 18.97 x 17.56 x 32.44 pulgadas
4 estantes extraíbles cromados. Se recomienda colocar carnes en los estantes inferiores y verduras en los estantes superiores
Rango de temperatura: 100 hasta 275°F
Ajustable de °C a °F
Puerta de cristal que permita observar directamente la comida en el ahumador
Luz interna
Sonda de carne para detecta la temperatura de los alimentos y realiza un seguimiento del progreso del humo y el calor en tiempo real
Soporte resistente incluido eleva la altura de la parrilla para una configuración de cocción más cómoda y estable
Fuente de alimentación: Eléctrico
Material interno: Acero aluminizado.
Voltaje: 110V – Monofásico

ACCESORIOS:
5 bandejas en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: REFRIGERADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de conservación en frio de materiales y productos cárnicos terminados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304
Ángulos internos redondeados
2 puertas ciegas
Grosor del aislamiento: hasta 60 mm
Puertas de cierre automático con junta magnética
Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC
Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa) gas R452A
Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y pre cableados para unidades frigoríficas remotas (SG)
Desescarche automático y evaporación de condensados;
Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm)
Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura
Temperatura de 0°C hasta 10°C
Capacidad: hasta 1200 litros
Voltaje: 220V – Bifásica

ACCESORIOS:
Ruedas para fácil desplazamiento
Chapa de seguridad
3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de conservación en frio de materiales y productos cárnicos terminados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304
Ángulos internos redondeados;
2 puertas ciegas
Grosor del aislamiento: hasta 60 mm
Puertas de cierre automático con junta magnética
Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC
Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa)
Gas R452A;
Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y precableados para unidades frigoríficas remotas (SG)
Desescarche automático y evaporación de condensados;
Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm);
Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura
Temperatura detrabajo de -18 hasta -22°C
Potencia adsorbida: 700W
Tipo de refrigeración Ventilado
Descongelación/evaporización automática del condensado

ACCESORIOS:
Ruedas para fácil desplazamiento
Chapa de seguridad
3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: TRAMPA DE GRASA

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de lavado y desinfección tanto de materiales como equipos utilizados en la fabricación de cárnicos Equipo necesario para adelantar procesos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Estructura de Construcción en acero inoxidable tipo 304
Funcionamiento por medio de decantación
Dimensiones de hasta 45 x 60 x 50 cm de altura

ACCESORIOS:
accesorios de instalación en PVC e instalación.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: LAVAMANOS DE PEDAL

APLICACIONES: Equipo necesario para realizar el proceso de lavado de desinfección de manos previo y posterior al procesamiento de productos cárnicos garantizando el higiene del operario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Lavamanos un puesto.
Forma redonda o rectangular en acero inoxidable 304 calibre 16.
Mano de pedal en acero inoxidable.
Dimensiones máximas de hasta 53 x 48 x 90 cm (ancho, largo, alto).

ACCESORIOS:
Incluye tubería de conexión
Incluye accesorios de conexión.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: TANQUE DE COCCIÓN A GAS

APLICACIONES: Equipo necesario para realizar el proceso de cocción de productos cárnicos lo cual ayuda a garantizar la inocuidad del producto final

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Capacidad hasta 50 litros
Fabricado en acero inoxidable calibre14.
Sistema de calentamiento a gas propano o natural por medio de 2 flautas.
Válvula de salida de agua.
Tapas con manija de agarre
Soportes al piso con niveladores
Fuego directo

ACCESORIOS:
Canastilla (incluida) interna en lamina perforada en acero inoxidable con sus respectivas manijas en teflón

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: EMPACADORA AL VACÍO DE MESA

APLICACIONES:
Maquina diseñada para la larga vida útil del producto, e incluyen también sistema de inyección de gas, el cual permite mantener las cualidades del color, olor y sabor del producto durante su empaque

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Material de fabricación acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- Panel digital
- 6 memorias para guardar tiempos de empaque
- Dos barras de sellado de mínimo 40cm cada una
- Barras de sellado con SISTEMA DE PISTON (Sin cables)
- Bomba de vacío de mínimo 20 m3/h
- Espacio útil de la cámara: Mínimo 41x31x13cm
- Alimentación 110 V.
- Base en acero inoxidable AISI 304

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: ESTUFA INDUSTRIAL ENANA

APLICACIONES:
Utilizada para procesos de cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo en continuo durante largas jornadas. Estufa Semi-industrial de un puesto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Estructura fabricada en acero inox calidad aisi 304, calibre entre 16 a 20
•Quemador de 1 puesto
•Sistema de funcionamiento a gas propano o natural
•Fogón con quemadores dobles
•2 quemadores en hierro
•Parrilla en fundición de hierro para alta temperatura
•Dimensiones: frente entre 50 - 60 cm, fondo entre 60 - 65 cm, altura entre 40 - 65 cm
•Poder calorífico total entre 65.000 - 75.000 BTU/h
•tornillos niveladores

ACCESORIOS:
Bandeja recolectora de residuos

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: PRODUCTOR DE HIELO

APLICACIONES:
Equipo que genera hielo de manera continua, siendo esencial para mantener productos frescos y asegurar la disponibilidad de hielo en procesos de enfriamiento y conservación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad hasta 32kg/día (a 20°C ambiente)
•Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno
•Depósito para mínimo 15 kg
•Incluye filtro mecánico
•Dimensión del cubo: entre 27 a 30 cc
•Maquina tropicalizada
•Esquinas redondeadas para fácil limpieza

ACCESORIOS:
1 Pala para hielo diseñado con punta biselada

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años. .

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: pH-METRO PORTÁTIL PARA ALIMENTOS

APLICACIONES: instrumento utilizado para medir la acidez o la alcalinidad de los alimentos o una solucion, tambien llamado pH. El pH es la unidad de medida que se describe el grado de acidez o alcalinidad y es medido en una escala que va de 0 a 14.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Rango pH 0 a 14.00 pH
- Rango Temperatura -5.0 a 105.0°C/23.0 a 221.0°F
- Resolución pH 0.01 pH
- Resolución Temperatura 0.1°C/0.1°F
- Precisión pH ± 0.02 pH
- Precisión Temperatura ±0.5°C (hasta 60°C), ±1.0°C (exterior)/ ±1.0°F (hasta 140°F); ±2.0°F (exterior)
- Calibración de pH Automática, uno o dos puntos de calibración con dos ajustes de buffers memorizables (estándar 4.01, 7.01, 10.01 o NIST 4.01, 6.86, 9.18)
- Compensación de temperatura Automática, -5.0 a 105.0oC (23 a 221oF)
- Electrodo de pH con sensor de temperatura interna, conector DIN
- Tipo de Batería 1.5V (3) AAA

ACCESORIOS:
Solución buffer de pH 4.01 (500 mL)
Solución buffer de pH 7.01 (500 mL)
Solución buffer de pH 10.01 (500 mL)
Solución test de ORP (500 mL)
Solución de limpieza de electrodo (500 mL)
Solución almacenamiento electrodo (500 mL)

RECOMENDACIONES:
- Incluir baterías
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: FORMADORA DE HAMBURGUESAS

APLICACIONES:
Equipo usado para formar hamburguesas uniformes a partir de la carne picada, facilitando la producción en masa y asegurando consistencia en el tamaño.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Estructura en acero inoxidable o aluminio anodizado
Capacidad de 6 a 10 hamburguesas por minuto
Diámetro de plato entre 13 cm a 15 cm
Accionamiento manual

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: SIERRA PARA CARNE

APLICACIONES:
Utilizada para cortar grandes piezas de carne, huesos y otros productos alimentarios de forma precisa y eficiente, mejorando la velocidad y la seguridad en el procesamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Construcción en acero inoxidable
•Motor: entre 1,5 - 2 hp
•Bandeja de desperdicio
•Velocidad de la cinta 16 - 22 m/seg
•Cuchilla de 78"
•Voltaje: 110 v/60 Hz/monofásico

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: CLIPADORA MANUAL

APLICACIONES:
Equipo de accionamiento manual para cerrar bolsas, fundas con embutidos, mallas etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Operación manual para tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías.
•Material de fabricación: características inoxidables
•Funcionamiento totalmente neumático
•Funcionamiento por medio de una palanca, la cual recoge la tripa automáticamente, la cierra con un clip y corta la parte sobrante
•Funcionamiento para ganchos de 5 x 10 mm hasta 5 x 20 mm.
•Presión de trabajo entre 4 - 6 Bares

ACCESORIOS:
2 Cajas de ganchos x 4000 unidades aprox.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 6 meses de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado para el lavado, zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Mesón reforzado con poceta doble y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,6m x 0,9m (largo x ancho x alto),
- Incluye dos pocetas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de pocetas: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastillaa en acero inoxidable .

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto.
fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 3.1m x 0.6m x 0.9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifones flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexión de desagüe debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x altura)
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2,5m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TANQUE DE RECIBO CON LIENZOS – CAPACIDAD 50 LITROS

APLICACIONES:
Equipo diseñado para la recepción y prefiltrado de leche cruda en procesos de acopio y procesamiento lácteo. Permite la eliminación de impurezas mediante lienzos y mallas filtrantes, garantizando la calidad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable calibre 16 garantizando resistencia y seguridad alimentaria.
- Capacidad: mínimo 48 L/ máximo 52 L.
- Malla filtrante en acero inoxidable.
- Módulo anti-salpique: Incorporado para evitar derrames durante la recepción de la leche.
- Dispositivo de sujeción de lienzo filtrado: Soporte de fijación para tela filtrante, permitiendo estabilidad durante el proceso.
- Lienzo filtrado: Fabricado en tela específica para filtración de leche, con porosidad adecuada para la retención de sólidos no deseados.
- Salida del tanque: Diámetro mínimo 1 ¼" / máximo 1 ½", con conexión tipo CLAMP para facilitar la limpieza y manipulación.
- Válvula de salida: Tipo sanitario, apta para el contacto con productos lácteos.
- Bordes: Redondeados para evitar la acumulación de residuos y facilitar la limpieza.
- Soporte y nivelación: Tornillos niveladores con mínimo 3 / máximo 4 puntos de apoyo, diseñados en acero inoxidable con base encauchetada para estabilidad y reducción de vibraciones.

ACCESORIOS:
- 1 malla filtrante en acero inoxidable.
- Lienzo para filtrado.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
DESCREMADORA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para la separación de la grasa de la leche mediante centrifugación, utilizado en la industria láctea para la producción de leche descremada y crema con diferentes concentraciones de grasa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Cámara y disco en acero inoxidable, grado alimentario.
- Capacidad de procesamiento: mínimo 50 L/h - máximo 80 L/h.
- Capacidad de separación: Hasta un máximo de 12% de contenido de grasa en la leche entera.
- Capacidad del bowl mínimo 20 litros.
- Velocidad de rotación: mínimo 9.500 rpm - máximo 11.500 rpm, optimizando la separación de fases.
- Tiempo de calentamiento requerido: mínimo 40 segundos - máximo 60 segundos.
- Sistema de accionamiento: Eléctrico.
- Motor universal de 110 V, adecuado para operación en diferentes entornos.
- Receptáculo para la leche y la crema, con sistema de recolección separado.
- Regulación del porcentaje de grasa en la leche descremada según necesidad del proceso.
- Cantidad de platos en la cámara centrífuga: mínimo 10 - máximo 12, asegurando eficiencia en la separación.
- Porcentaje de grasa en la leche descremada no superior a 0.05%.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 L

APLICACIONES:
Tanque de almacenamiento de 100 litros, diseñado para la industria alimentaria y de lácteos, construido en acero inoxidable de alta calidad para garantizar durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión. Equipado con sistema de agitación, aislamiento térmico y unidad de enfriamiento para mantener las condiciones óptimas del producto almacenado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material acero inoxidable.
- Capacidad: 100 litros.
- Válvula de descarga ubicada en el lateral inferior tipo válvula sanitaria para alimentos de 1 ½”.
- Aislamiento térmico: Espesor de 1,5” – 2,5” para conservación térmica.
- Sistema de agitación: moto reductor trifásico con agitador interno.
- Conexión eléctrica: Trifásica a 220V.
- Consumo eléctrico: Entre 300 W y 400 W.
- Potencia total: Entre 700 W y 800 W.
- Unidad de enfriamiento potencia mínima de ½ Hp.
- Soporte base con tornillos niveladores ajustables.
- Entrada superior de leche: 1 ½”.
- Des aireador superior para evacuación de gases.
- Tapa superior en acero inoxidable con cierre seguro.
- Tablero de control con indicador digital de temperatura.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PRENSA PARA QUESOS

APLICACIONES:
- Prensado de quesos frescos.
- Desuere de quesos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable calibres 14 y 16.
- Capacidad de prensado de hasta cuatro (4) moldes.
- Sistema de funcionamiento: Neumático, requiere compresor.
- Unidad encapsulada en caja de acero inoxidable.
- Plato de prensado con canal de salida de suero para drenaje eficiente.
- Dimensiones aproximadas: altura mínima 1,50 m/ máxima 1,70 m; frente mínima 0,55m/ máxima 0,65 m y fondo mínimo de 0,45 m/ máximo 0,55 m.
- Sistema de control: Interruptor de encendido industrial para seguridad operativa.
- Niveladores de piso ajustables.

ACCESORIOS:
- Se requiere un comprosor con la capacidad suficiente para asegurar el correcto funcionamiento del equipo.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PAILA PARA HILADO

APLICACIONES:
Elaboración de queso hilado en procesos artesanales e industriales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable acero inoxidable austenítico, calibre 12.
- Capacidad mínima de 20 litros.
- Estructura: montaje al piso con quemador incorporado.
- Aro protector para seguridad en la zona del quemador.
- Soporte: tres patas en acero inoxidable con pies niveladores ajustables.
- Tipo de quemador de alta eficiencia con generación de 30.000 BTU.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PALA EN ACERO

APLICACIONES:
Herramienta para manipulación de productos en procesos de producción de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Mango en acero inoxidable austenítico de 1” de diámetro.
- Largo del tubo mínimo de 70 cm.
- Raspador en teflon de alta resistencia térmica, ideal para uso en alimentos.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MANTEQUILLERA

APLICACIONES:
Uso en la industria láctea y agroalimentaria en el p procesamiento de crema para la producción de mantequilla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo eléctrico en acero inoxidable austenítico.
- Capacidad: volumen de crema mínimo de 10 litros.
- Volumen del tanque 20 litros.
- Acabado interno: chorreo de arena antiadherente
- Base con platinas para anclar al piso.
- Sistema de transmisión: transmisión de movimiento mediante poleas y correas.
- Protector de seguridad para transmisión.
- Variador de velocidad.
- Mirilla de observación para control del proceso.
- Deflectores internos fabricados en acero inoxidable.
- Motor: motorreductor de 25 rpm (monofásico), potencia de ½ Hp monofásico con caperuza en acero inoxidable para protección.
- Sistema de encendido y control : arrancador ON-OFF incorporado.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MOLDES PARA QUESO

APLICACIONES:
Uso en la industria láctea y producción artesanal de quesos (campesino y doble crema).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material de acero inoxidable austenítico.
- Capacidades por presentación: Cutro (4) moldes de cinco libras, cuatro (4) moldes de una libra y cuatro (4) moldes de ½ libra.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MARMITA

APLICACIONES:
Cocción y procesamiento térmico de alimentos en la industria alimentaria. Ideal para salsas, lácteos y productos viscosos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material: cuerpo en acero inoxidable austenítico (interno calibre 12, externo calibre 16). Estructura en acero inoxidable calibre 16.
- Sistema de calentamiento a gas GLP o gas natural.
- Capacidad de 20 a 50 litros.
- Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz.
- Sistema volcable para facilitar el vaciado del producto.
- Agitador constante con raspadores.
- Motor reductor monofásico de 20 RPM.

ACCESORIOS:
- Indicador y controlador de temperatura.
- Válvula de entrada y salida de agua fría o caliente.
- Dispositivo de seguridad con manómetro.
- Sistema de soporte regulable para ajuste de inclinación
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: LIRA PARA TINA DE CUAJADO

APLICACIONES: Realizar procesos de desuerado en la elaboración de quesos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Marco en acero inoxidable
Hilos en acero inoxidable
Juego de 2 liras horizontal y vertical
Mango de 65 cm
Dimensiones del marco aprox 25 x 30 cm

ACCESORIOS:
N.A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: MESA DESUERE DE QUESOS

APLICACIONES: Realizar procesos de desuerado en la elaboración de quesos artesanales e industrializados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Construida en acero inoxidable AISI –304 calibre 16.
Patas redondeadas en acero inoxidable.
Pies niveladores.
Punta de diamante centrada
Desnivel y orificio para desagüe del suero.
Dimensiones hasta1.80x 0.65x 0.85 m
Sistema de amarre en todo su contorno en tubería de acero inoxidable tipo 304
Tornillería en acero inoxidablem

ACCESORIOS:
N.A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: MUEBLE ALACENA FLOTANTE DE PARED

APLICACIONES: Equipo necesario para la correcta organización de materiales, equipos y menaje necesarios para adelantar procesos de transformación de productos lácteos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Mueble cerrado doble puerta flotante para colgar en la pared
Fabricado en acero Inoxidable AISI 304 calibre 18
1 entrepaño,
Con chapa de seguridad
Dimensiones hasta : Ancho 150 x Profun 40 x altura 50 cm

ACCESORIOS:
Sistema de anclaje en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: REFRACTÓMETRO PORTÁTIL ANÁLOGO Y DIGITAL

APLICACIONES: Determinación de sóidos solubles en productos lácteos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Refractómetro manual.
Para medida y porcentaje de azúcar.
Índice de refracción.
Rango. 0-32 28 58 o de 60-90 BRIX.
Cuerpo en acero inoxidable

Refractómetro digital
Rango de contenido de azúcar 0,0 hasta 85,0 % Brix; 1,3300 a 1,5080 nD^{20}; 1,3330 a 1,5040 nD
Resolución del contenido de azúcar hasta 0,1 % Brix; 0,0001 nD^{20}; 0,0001 nD
Precisión del contenido de azúcar ±0,2 % Brix; ±0,0005 nD; ±0,0005 nD
Rango de temperatura 0,0 hasta 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F)
Resolución de temperatura hasta 0,1 °C (0,1 °F)
Precisión de temperatura ±0,3 °C (±0,5 °F)
Apagado automático Después de tres minutos de inactividad
Tipo de batería / Duración 9 V / aproximadamente 5000 lecturas
Clasificación del recinto IP65
Dimensiones hasta: 192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6”)
Peso hasta 420 gramos (14,8 onzas)
Fuente de luz del refractómetro LED amarillo
Compensación de temperatura del refractómetro automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Celda de muestra Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex.
Tiempo de medición aproximadamente 1,5 segundos
Información de pedidos Se suministra con batería y manual de instrucciones.

ACCESORIOS:
Suministro con batería y manual de instrucciones

RECOMENDACIONES:
- Incluir baterías
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: ANALIZADOR DE LECHE POR ULTRASONIDO

APLICACIONES:
Análisis fisicoquímicos de muestras de leche y productos lácteos para determinar su composición.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Medición de Grasa: 0,01% hasta 25% ± 0,1%
•Medición de Proteína: 2% hasta 7% ± 0,15%
•Medición de Lactosa: 0,01% hasta 6% ± 0,15
•SNF: (Sólidos no grasos) de 3% a 15% ± 0.15%
•Densidad: 1015-1140 kg/m3 ± 0,3 kg/m3 (opción de 1.160 kg/m3)
•Temperatura: De la leche a partir de 1 ° C hasta 40 ° C ± 1 ° C
•Conductividad: 3 a 14 (mS / cm ± 0,05%)
•Contenido De Agua Agregado: 0% a 70% ± 3,0%
•Punto De Congelación: -0,4 a 0, 7 °C ± 0,001 °C
•Contenido De Sales: 0,4 a 1,5% ± 0.05%
•pH del 0 al 12 ± 0,05%
•Total De Sólidos: A partir de 0 a 50% ± 0,17%

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: Voltaje: 110 / 60 Hz

ACCESORIOS:
Porta muestras de plástico
Tubos de repuesto
Cable de suministro de alimentaciòn 12 V
Solución limpieza alcalina
Solución limpieza alcalina
Manual de instrucciones multilingües

RECOMENDACIONES:
- Se requiere una capacitación de al menos 4 horas para el personal del Centro de Formación, con el fin de asegurar el correcto uso del equipo.
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: CODIFICADOR DE CINTA TERMICA SEMI-AUTOMATICO

APLICACIONES:
Imprimir fechas de caducidad, números de lote y otros datos importantes en los envases y empaques (fechar bolsas, cajas, o etiquetas plastificadas), asegurando trazabilidad y cumplimiento normativo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Velocidad de impresión 10 – 80 impresiones/min
- Área de impresión 2 a 3 líneas.
- Manejo hasta de 45 caracteres.
- Rango de temperatura entre 0 - 200 °C.
- Características eléctricas alimentación de 110V/60 Hz ó AC 220 V/50 Hz, 200 W

ACCESORIOS:
Repuesto cinta térmica

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: MAQUINA DE HELADO BLANDO

APLICACIONES:
Utilizada para la producción de helado suave, esta máquina mezcla y congela la base de helado, incorporando aire para lograr la textura característica y un producto final cremoso y suave.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad de Producción: entre 15-30 litros por hora
Voltaje: 110/60HZ ó 230V / 50-60HZ / 1PHS
Potencia (W): entre 1.8kw / 2,5 kw (bomba)
Aire de enfriamiento Sistema de refrigeración
Cilindros de Congelación 2 x 1.8 a 2 Litros
Avisador de Nivel de Mezcla en Tolvas
2 Sabores + 1 combinado, 3 Boquillas

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: CANTINA EN ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE

APLICACIONES:
Recipiente utilizado para el almacenamiento y transporte de productos lácteos, ofreciendo durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Material: Fabricada en aluminio pulido de alta calidad, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Capacidad: 20 Litros.
- Tapa hermética
- Asa ergonómica

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
N/A

GARANTIA: 6 meses de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: TANQUE DE FERMENTACION DE YOGURT

APLICACIONES:
Tanque que proporciona un ambiente controlado para la fermentación de la leche, permitiendo la proliferación de bacterias beneficiosas y la obtención de un yogur de textura y sabor óptimos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Construido en acero inoxidable 304 calibre 14 y 16
•Capacidad nominal 50 L.
•Sistema de funcionamiento a gas. (propano o natural)
•Aislamiento térmico de 2 “ de espesor
•Tapa superior con cierre
•Moto reductor monofásico o trifásico, con su correspondiente agitador interno desmontable
•Salida de 1 ½ in tipo clamp con su correspondiente válvula
•Rango de temperatura de proceso: 0 a 90 °C
•Indicador y controlador de temperatura
•Debe contar con registro de marca
•Válvula de seguridad para gas
•Válvula de descarga tipo clamp de 1 ½”

ACCESORIOS:
Válvula de seguridad

RECOMENDACIONES:
Se requiere una capacitación de al menos 2 horas para el personal del Centro de Formación, con el fin de asegurar el correcto uso del equipo.
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: DESPULPADORA

APLICACIONES:
Equipo para eliminar semillas, cáscaras y otras partes indeseadas de las frutas o vegetales que pueden añadirse a los productos lácteos, garantizando una pulpa homogénea y de alta calidad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad entre 50 - 150 Kg/h.
•Motor eléctrico de 2 H.P., 1750 R.P.M.
•2 Tamices enteros para todas las frutas.
•Tamices enteros sin uniones ni tornillos
•Sistemas de aspas protegidas (no parte la semilla)
•Aspas con caucho tipo alimento intercambiable.
•Aspa y tornillo sin fin.
•Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 CAL 16/18.Antiácido
•Arrancador on-of, protegido contra Humedad.
•Sistema de ajuste para proteger el dispositivo de despulpado
•Empaques sellados que impiden el paso del los fluidos al motor
•Tolva desmontable de gran tamaño
•salida de semilla con tapa antisalpique
•Modelo de piso

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: HIDROLAVADORA

APLICACIONES:
Equipo de limpieza potente que utiliza agua a alta presión para desinfectar y mantener higiénicas las instalaciones y equipos de la planta, asegurando un ambiente de producción seguro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Presion (PSI) max. 1800
- Caudal de agua (L/h) Entre 330 - 350
- Temperatura de entrada (°C) Max. 40
- Tipo de corriente (V/Hz) 110/60
- Rendimiento de superficie (m²/h) Min. 30
- Lanza de alta presión
- Filtro de agua integrado

ACCESORIOS:
- Boquilla turbo
- Manguera de alta presión, 8m
- Quick Connect del aparato
- Asa telescópica

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: LICUADORA

APLICACIONES:
Equipo para mezclar, triturar y homogeneizar ingredientes en diversas etapas del procesamiento de productos lácteos, facilitando la elaboración de mezclas uniformes y consistentes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad máxima 2 litros
•Velocidad variable hasta 3.200rpm
•Función de pulso
•Cuchilla de 6 aspas en acero inoxidable
•Sistema de seguridad que impide su operación sin el vaso
•Protección de sobrecalentamiento.
•Potencia del motor 2hp
•Voltaje: 110V

ACCESORIOS:
Vaso de repuesto

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO: LAVABOTAS AUTOMATICO

APLICACIONES:
Diseñado para asegurar la higiene del personal en la planta, este equipo limpia y desinfecta el calzado al ingresar a las áreas de producción, ayudando a prevenir la contaminación cruzada

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Equipo eléctrico de 1 puesto
- Fabricado en acero inoxidable tipo 304.
- Rodillos de lavado con base en fibra y cerdas de nylon.
- Montado en eje horizontal en acero inoxidable y en pack, acoplado con moto- reductor de 1/2 hp.
- Accionamiento manual por medio de pulsador que permite energizar el motor y dar paso al agua por medio de electro válvula, el equipo cuenta con drenaje de agua.
- Funcionamiento a 110V ó 220V.

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA: 1 año de garantía por defectos de fabricación.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TINA QUESERA

APLICACIONES:
Cuajado y procesamiento térmico de leche para la producción de quesos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Equipo en acero inoxidable austenítico, cuerpo en calibres 12 y 16 .
- Sistema de calentamiento a gas mediante quemador tipo flauta.
- Capacidad de 20 a 50 litros.
- Tina para cuajado de la leche.
- Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz.
- Desagüe inferior lateral con válvula tipo abrazadera de 1 ½”.
- Camisa de recirculación de agua para control térmico.

ACCESORIOS:
- Válvula de entrada y salida de agua.
- Dispositivo de seguridad con manómetro.
- Válvula de descarga tipo abrazadera de 1 ½”.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
No obstante, lo anterior, el oferente entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
Observación: el equipo debe ser entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).