FICHAS TÉCNICA - COMPRA EQUIPOS DOTACIÓN AMBIENTES DE FORMACIÓN GASTRONOMÍA

ITEM	CODIGO UNSPSC (VER CATALOGO) mínimo a tercer nivel	DESCRIPCIÓN CÓDIGO CLASIFICADOR	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IMAGEN DE REFERENCIA
1	48101507	Hornos de convección para uso comercial	**Producto: iCombi Classic / Modelo: 6-1/1 / G** Versión: Gas Vaporizador Combi conforme a la norma DIN 18866 para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados. Temperatura en vapor de 30 Grados centigrados a 130 grados centigrados, aire caliente y mixto de 30 grados centigrados a 300 grados centigrados. Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB. Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización. Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción. Capacidad Bandejas: 6 x1/1 GN - 12 x 1/2 GN Medidas: Ancho 850 mm * Profundo 775 mm * alto 754 mm (incluido el tubo de ventilación 804mm) Peso: 101 kg Datos eléctricos: 2 AC 220 V /60 Hz Garantía: 2 años (Distrubuidor autorizado con servicio tecnico directo en Bucaramanga) Incluye: Mesa de 61-101, kit de conexion de agua y gas, monitor de voltaje, regulador de gas, 150 pastillas descalsificadoras, 150 pastillas activegreen, 6 contenedores de acero inoxidable de 65mm, 3 contenedor de acero perforado de 65 mm. Instalación, mantenimiento preventivo,capacitación sobre el uso del equipo y envio.	Unidad	1	
2	48101507	Hornos de convección para uso comercial	**Producto: iCombi Pro 6-1/1 / G / Modelo: Pro 6-1/1 E/G** Version: Gas Sistema de cocción inteligente interconectable con los modos de operación Aves, Carne, Pescado, Huevos, Postres, Guarniciones, Verduras, Panadería y Finishing, y los procesos de cocción Asar, Cocer, Hornear y Parrilla. Vaporizador combinado según DIN 18866 (en modo manual). Para uso con vapor y aire caliente, de forma individual, consecutiva o combinada. Temperatura en vapor de 30 Grados centigrados a 130 grados centigrados, aire caliente y mixto de 30 grados centigrados a 300 grados centigrados. Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB. Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización. Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción. Capacidad Bandejas: 6 x1/1 GN - 12 x 1/2 GN Medidas: Ancho 850 mm * Profundo 775 mm * alto 754 mm (incluido el tubo de ventilación 804mm) Peso: 117 kg Datos eléctricos: 2 AC 220V / 60 Hz Potencia electrica 0.6 KW Garantía: 2 años (Distribuidor autorizado con servicio tecnico directo en Bucaramanga) Incluye: Mesa de 61-101, kit de conexion de agua y gas, monitor de voltaje, regulador de gas, 150 pastillas descalsificadoras, 150 pastillas activegreen. Instalación, mantenimiento preventivo, capacitación sobre el uso del equipo y envio.	Unidad	1	
3	48101514	Ollas de vapor de alta presión para uso comercial	**Producto:iVario Pro / Modelo: iVario Pro 2-S** Versión: Eléctrico Cocción a presión Capacidad: 2 x 25 Litros Para utilizar dos cubas independientes entre sí 2 x 25 litros de volumen útil 2 x 19 dm^2 de superficie para asar Volumen de la cuba 341 mm x 553 mm x 155 mm Medidas externas: Ancho1100 mm * Profundo 938 mm * alto 485 mm Peso neto: 134 kg Datos eléctricos: 3 AC 220V /60 Hz Potencia electrica 19 KW Garantía: 2 años (Distribuidor autorizado con servicio tecnico directo en Bucaramanga) Incluye: mesa con patas modelo 2S, Kit de conexión con tubos de desague, equipamiento basico de accesorios modelo 2S (espatula, cesta de coccion, escurridor, esponja de limpieza, brazo para elevacion, parrilla de fondo de cuba. Instalación, mantenimiento preventivo, capacitación y envio.	Unidad	1	
4	48101504	Parrillas de carbón para uso comercial	**Producto: Horno de carbon asador. Modelo: ROC74** Fusión entre una parrilla profesional y un horno de alto rendimiento. Superior a las parrillas tradicionales abiertas en velocidad, siendo un 35% más rápido. Recubierto en acero inoxidable Medidas: 965*510*1910 mm Peso 230 kg Trabaja exclusivamente a carbón Tiene varios niveles de parrilla Cuenta con un diseño de parrilla cerrada Incluye un sistema de ventilación para control de temperatura Rascador de parrilla Tong Fire Braker 2x rejillas de parrilla de acero inoxidable Clip Tong pala para cenizas 2x Atizador con cepillo de alambre para bandejas GN superiores Embalaje del cajón del colector de cenizas del colector de grasa Incluye mesa base Garantía: 1 año (Distribuidor autorizado con servicio tecnico directo en Bucaramanga)	Unidad	1	

5	48101612	Procesadores de alimentos para uso comercial	**Producto: Robot de cocina procesador de vegetales**, con bloque motor de acero inoxidable, cuenta con tolva grande (superficie de 139 cm^2) para cortar hortalizas voluminosas, dispone de una reactivación automática de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y una rapidez de ejecución. Dimensiones: Frente 0.320 / Fondo 0.350 / Altura 0.590 mts. 120 VAC / 60HZ/1PH AMP-12. Potencia: 3/4 HP 550W. Incluye: kit de 8 discos de corte y envio. Garantia de 1 año	Unidad	1	
6	48101608	Licuadoras para uso comercial	**Producto: Thermomix Modelo: TM6** Robot de cocina multifuncional de alta gama diseñado para cocinar, procesar alimentos y realizar diversas tareas culinarias de manera eficiente y precisa. Potencia: Motor: 500 W (sin calentamiento) Calentamiento: 1000 W Voltaje: 220-240 V Frecuencia: 50/60 Hz Capacidad del Vaso: 2.2 litros Rango de Temperatura: 37°C - 160°C (con control preciso) Velocidades: 12 velocidades + función turbo Pantalla: Táctil a color de 6.8 pulgadas Conectividad: WiFi (2.4 GHz y 5 GHz) integrada Material del Vaso: Acero inoxidable de alta calidad Dimensiones: Alto: 33.5 cm / Ancho: 33.3 cm / Profundidad: 32.6 cm Peso: Aproximadamente 7.95 kg Incluye: Vaso de acero inoxidable, Cuchillas, Cubilete, Varoma (bandeja, recipiente y tapa para cocción al vapor), Cestillo, Espátula, Mariposa (batidor) y envio. Garantia de 1 año	Unidad	1	

NOTA: LOS PRECIOS OFERTADOS DEBEN INCLUIR LA COMPRA, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO / tener en cuenta la inducción para el manejo del equipo por el personal idoneo de la empresa y que el proponente cuente con los equipos en el inventario dentro del pais