Supernordico
Refrigeración Comercial desde 1942

# FICHA TÉCNICA

Nevera vertical 01 puerta Turbo Air – M3R19-1
Capacidad de almacenamiento 28, 40, 60 pies cúbicos
Acero inoxidable refe: 430 tanto interno como externo, controlador digital pacillos gradual El sistema de refrigeración puede ser inflamiento, congelación tradicional o congelación No Frost
Capacidad gros 600 L, Color Plateada
Voltaje (V) Hertz (Hz) 120v/60hz
Evaporadores y condensadores sobre dimensionados para un rápido enfriamiento y más eficiencia. Ruedas de alto tráfico. Seis parrillas: Durables y fáciles de ajustar. Unidad de de 3/4 HP. / 10.3 amperios. 562 W. Certificación ENERGY STAR para el más bajo consumo de energía. UL, CE, NSF. Refrigerante R404A
Color Plateada




## ATRIBUTOS

| |
|---|
| Acero de fácil limpieza, baja rugosidad superficial y resistente a la corrosión |
| Controlador digital para vigilar la temperatura / ruedas con freno |
| Gas refrigerante HFC, no daña la capa de ozono |
| Parrillas graduables en acero / Falsa pared / Chapa maneta |
| Garantía de un año |

WWW.SUPERNORDICO.COM E-MAIL:SUPERNORDICO@SUPERNORDICO.COM



Supernordico
Refrigeración Comercial desde 1942

# FICHA TÉCNICA

Nevera vertical 01 puerta Turbo Air – M3R19-1
Capacidad de almacenamiento 28, 40, 60 pies cúbicos
Acero inoxidable refe: 430 tanto interno como externo, controlador digital pacillos gradual El sistema de refrigeración puede ser inflamiento, congelación tradicional o congelación No Frost
Capacidad gros 600 L, Color Plateada
Voltaje (V) Hertz (Hz) 120v/60hz
Evaporadores y condensadores sobre dimensionados para un rápido enfriamiento y más eficiencia. Ruedas de alto tráfico. Seis parrillas: Durables y fáciles de ajustar. Unidad de de 3/4 HP. / 10.3 amperios. 562 W. Certificación ENERGY STAR para el más bajo consumo de energía. UL, CE, NSF. Refrigerante R404A
Color Plateada




## ATRIBUTOS

| |
|---|
| Acero de fácil limpieza, baja rugosidad superficial y resistente a la corrosión |
| Controlador digital para vigilar la temperatura / ruedas con freno |
| Gas refrigerante HFC, no daña la capa de ozono |
| Parrillas graduables en acero / Falsa pared / Chapa maneta |
| Garantía de un año |

universal

# FICHAS TÉCNICA UNIVERSAL

Versión: 02
Fecha: 13/07/2017

| Descripción General del producto | Ilustración del producto |
|---|---|
| Licuadora Con Vaso de Vidrio 1.5 Litros 4 Velocidades + pulso Universal<br>El cuerpo de la **licuadora Universal** está fabricado en plástico ABS en un elegante color negro que complementa a la perfección cualquier decoración de cocina.<br>La **licuadora con vaso de vidrio** refractario posee una capacidad de 1.5 litros, lo que además de permitir preparaciones abundantes en segundos, también garantiza la resistencia a choques térmicos para un uso seguro y duradero.<br>Con una potencia de motor de 350 vatios y un selector de velocidades tipo botonera que incluye 4 velocidades más pulso, la **licuadora 1.5 Litros** te brinda el control total sobre tus mezclas.<br>La **licuadora 4 velocidades + pulso** está equipada con cuchillas de 4 aspas en acero inoxidable, ofreciendo resultados uniformes y consistentes en cada preparación. Ten en cuenta que no es apta para triturar hielo. |  |

| Describir porcentaje aproximado de material primario, secundario y otros | Vidrio: 30 %<br>Sistema Eléctrico: 10%<br>Plástico: 30 %<br>Aluminio: 30% | Descripción del empaque individual | |
|---|---|---|---|
| | | **Material** | Cartón corrugado |
| | | **Medidas** | 22.5 X 19 X 33. 5 cm |
| | | **Artes** | Policromía + 2 Pantones especiales |
| | | **Contenido** | 1 licuadora, 1 mini chopper,1 set cuchilla adicional, 1 manual |
| | | **Código de barras EAN 13** | 7702561620705 |

| Descripción de caja Master | | | Imagen de la caja master |
|---|---|---|---|
| **Medidas** | 46.5 X 39.5 X 35 cm | | |
| **Pesos** | **Bruto:** 17.3 kg | **Neto:** 16.3 kg | |

| | |
|---|---|
| Unidad de empaque | 4 Unidades |
| Código de barras EAN 14 | 2770256162070 9 |







| Certificado de Garantía |
|---|
| **Alcance:** Por defectos de manufactura en todos sus componentes, no aplica para artículos dejados caer por el usuario. El tiempo de garantía es hasta por 2 años para componentes eléctricos. Para ver detalles de la garantía y sus centros de servicio remítase a la garantía del producto |

# BASCULA ELECTRONICA 40 KG



| ARTICULO | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|---|
| Bascula electrónicade 40 kg | UND |

| 1. ESPECIFICACIONES | |
|---|---|
| DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo) | Desde 100x300x 200 mm hasta 120x460X360 mm |
| PESO | Desde 1 Kg hasta 15 Kg |
| CORRIENTE | 110 V |
| **2. CARACTERISTICAS** | |
| La bascula electrónica tiene un plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado han sido fabricados en acero inoxidable AISI 304 y pueden ser utilizados para todo tipo de tareas de laboratorio, producción, investigación. | |
| La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V. | |
| Los rangos de pesado máximo de las balanzas analíticas ordinarias son: De 40000 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 | |
| Calibración externa | |
| Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V | |
| **3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS** | |
| **Rango de Taraje:** | Desde 0 a 40000 gr. |
| **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 defondo |

| | |
|---|---|
| **Carcasa:** | plástica en ABS |
| **Plato de pesado:** | Acero inoxidable AISI 304 removible |
| **Teclas de funcionamiento:** | Táctil |
| **Pata de nivelación:** | Si |

# Gramera digital




| ARTICULO | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|---|
| Gramera digital | UND |

**Especificaciones:**

| | |
|---|---|
| **Tipo de pequeños electrodomésticos** | Balanzas eléctricas |
| **Incluye** | 1 bascula gramera |

**Información adicional:**

Útil y práctica pequeña liviana gramera de cocina diseñada especialmente para preparar esas recetas de cocina que tanto te gustan para esas personas tan especiales y sobretodo con las cantidades exactas. Ideal si se está llevando un régimen , dieta o quieres tener un control alimenticio estricto para bajar de peso o por algún tratamiento médico esta gramera no te puede falta en tu hogar, porque pesa gramo a gramo hasta 7000 gramos con alta precisión por lo cual puedes estar tranquila y segura. Ademas cuenta con la función tara por si necesitas pesar algún ingrediente líquido o cualquier alimento que esté en un recipiente descontándo su peso para tener una medida exacta.es la ayuda perfecta en la cocina para cuando quieres pesar tus alimentos, dulces, joyas, entre otros.

Ayuda a pesar tanto en gramos como en onzas y cuenta con una pantalla LCD en la que puedes ver toda la información.Es muy fácil de usar pues no debes calibrarla cada vez que la vas a utilizar de nuevo sino que lo hace por si misma y está equipada con un sistema de alta precisión.
Solo **requiere dos baterías AA**



# Termómetro Digital de Punzón -50+150°C

**WATERPROOF**

- Rango de temperatura -50°C + 150°C (-58°F+302°F)
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Precisión: ± 1°C / ± 1,8°F aprox.
- A prueba de agua IP67 (WATERPROOF)
- Seleccion °C o °F
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Largo del Punzón: 125mm
- Con estuche protector y clip
- Indicador de batería baja
- Marca BRIXCO

FICHA TÉCNICA

**REFERENCIA:** 5060.

**Categorías:** Termómetros Digitales , Tipo punzón



FICHA TÉCNICA

# LICUADORA INDUSTRIAL (15 LITROS)

## Marca: ZINGAL

**Código: P16 – De piso**

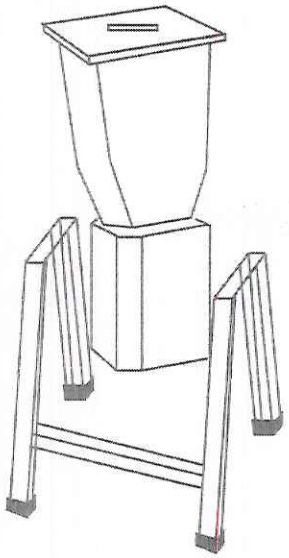
## CARACTERÍSTICAS

- Licuadoras industriales para 15 litros , Fabricadas en lámina de acero inoxidable antiácido **tipo 304.**
- Sistema de vaso **volcable.**
- Cuchilla con seis aspas en acero inoxidable indeformable.
- **Swich** industrial de encendido y apagado.
- Motor importado. **Motor 1 h.p.**
- **Capacidad: 15** Litros

## INSTRUCCIONES DE USO

Realizar la limpieza y desinfección del equipo. Coloque ingredientes en el vaso. Coloque la tapa sobre el vaso. Enchufe el cable de alimentación en una toma corriente eléctrico de 110 V. Mueva la palanca de encendido.

## DIMENSIONES DEL EQUIPO




Equipo diseñado con un vaso en acero inoxidable formando un remolino hacia las cuchillas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas.

# FICHA TÉCNICA
# COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

MODELO: 125



## CARACTERISTICAS:

MARCA: JOSERRAGO

Seis puestos grandes y dos puestos medianos. Parrillas en fundi- ción de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable.

MODELO: 125 Potencia: 142.000 BTU/h. A gas

Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

# FICHA TÉCNICA
# COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

**IMPORTANTE:**

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.

2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.

3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4 " o superior).

4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.

5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.
3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.
4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.
5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO