PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de ejecución de los mantenimientos preventivos y correctivos a los equipos ubicados en la bodega de almacenamiento y en los servicios de alimentación.

ALCANCE

Este procedimiento aplica a todos los equipos e infraestructura de los servicios de alimentación para la atención del programa de alimentación operado por **CONSTRUYENDO PRESENTE S.A.S.**

ConstruPresente
NIT 900 456 127 – 9

RESPONSABLES

Coordinador de las instituciones educativas, Personal manipulador de alimentos que está en las instituciones educativas (ecónomas).

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares tanto de mantenimiento como de reparación.

PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y a lo establecido en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, es necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo. Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantenimiento preventivo y correctivo. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de las frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en cada uno de los

servicios de alimentación. El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes. La gerencia general reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantención preventiva y correctiva, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos que estén a su alcance.

OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo general del programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, se considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en los equipos como en la infraestructura de los servicios de alimentación como de la bodega principal. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

ConstruPresente
NIT 900 450 127 - 9

Esto es válido para los aspectos de seguridad laboral, continuidad productiva y sin duda el más importante, poder asegurar certeramente la inocuidad del producto.

Como objetivo específico se considera la elaboración de un cronograma mensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla de registro. Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

- Uniformes
- Tapabocas
- Cofia o gorro

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900.436.127-9

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de manutenciones aplicará para los servicios de alimentación escolares en la ejecución del programa de alimentación escolar - PAE, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizará a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contará con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se realizará en el tiempo determinado. Todos los equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registrarán todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de cada equipo, así como de todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido

al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma describiendo las actividades a realizar en el formato anexo 1.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio, además se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido en el anexo, El restaurante escolar tendrá en cuenta el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900.456.127-9

PESAS Y BALANZAS



El mantenimiento y calibración de las básculas de los servicios de alimentación se hará cada vez 6 meses. Los registros serán reportados en la hoja de vida de cada equipo. De igual forma es importante indicar que las revisiones y ajustes de las básculas de los servicios de alimentación estará a cargo del ingeniero de alimentos y será registrado en el formato correspondiente.

ConstruPresente
NIT 900 456 127 – 9

GRAMERA DE ALIMENTOS



UBICACIÓN	-Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA	-La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave.

	-Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. -Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado.
USO DE LA MAQUINA	-Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera. -Bajar el producto pesado. -calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	- Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado. -Comprobar la estructura general del equipo. -Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara. -Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado. - Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. Comprobar que están unidos correctamente a la línea. -No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera. -Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición. Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario. Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: -calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo. -Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.

RESPONSABLE: MANTENIMIENTO, MANIPULADORAS

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900.476.127 - 9

UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN (NEVERAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES)



UBICACIÓN	-Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. -El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud. -Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. -Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente. -Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900 436 127 - 9

	parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.
LIMPIEZA	-Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza. -Humedecer con un paño las paredes del equipo. -Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 20gr de detergente. -Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada. -Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine. -Preparar solución desinfectante empleando 4 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio aL 5.25 ppm, por cada litro de agua. -Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.
USO DE LA MAQUINA	-Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador. -Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	-Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente. -Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla. -Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor. **INSPECCIÓN:** -La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900.456.127-9

	El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual. Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión. Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anal. Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. 1. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. 2. Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. 3. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). 4. Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900 456 127 – 9

	5. Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). 6. Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS



nte
nestar
7 – 9

UBICACION.	La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono
LIMPIEZA	Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores. Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas o escapes de gas. Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas, grillas, y demás partes de la estufa. Revisar la llama que siempre se encuentre azul. Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.

	Revisar la instalación interna para el suministro de gas. Verificar el adecuado funcionamiento de los gas o domésticos que se encuentran instalados. Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gas o domésticos. Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques. Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomarán medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900 456 127 – 9

LICUADORAS



UBICACIÓN	Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cuchilla, caucho, vaso y base de con una esponja y jabón para retirar la mugre.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Se debe tener un uso correcto de la máquina. Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

OLLAS EXPRESS



sente
construimos tu bienestar
NIT 900.436.124-9

UBICACION	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas. Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento. Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado. Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la olla express no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

TERMOMETRO DE PUNZON



UBICACION	El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas
LIMPIEZA	Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso. Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante. Deje secar al ambiente
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante. Para los termómetros de punzo, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente. Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento. Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor. Evite las bolsas de grasa en la carne y tocar los huesos. Espere que el indicador se detenga (alrededor de 15 segundos) y luego lea la temperatura. Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.

construyePresente
construimos tu bienestar
NIT 900 156 127-9

	Limpie y desinfecte el punzo antes de insertarlo en el siguiente alimento. Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso. Se debe aclarar el uso de termómetro de manera adecuada

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, Restaurantes, y Bodegas de Almacenamiento quienes serán los primeros en conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al supervisor de zona y este a su vez al servicio técnico del municipio para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900.456.127 – 9

DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

De medida, o por los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

• Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).

• Se ha agotado un periodo de tiempo específico.

• Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).

• Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.

• Cambios de temperatura.

• Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

ConstruPresente
construimos tu bienestar
NIT 900 456 127 – 9

FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

FICHAS TECNICAS EQUIPOS	
- Ficha Técnica 1 BALANZA Y GRAMERAS Ficha Técnica 1: Balanza mecánica colgante o de mesa. Modelo de reloj. Base fabricada en fundición, con capacidad Max. 200kg la de Colgar y Máx. 30kg la de Mesa. Marca general	

Ficha Técnica 2: Gramaras mecánicas, carcasa en ABS, maquinaria en lámina, con capacidades desde 100g. 500g	
NEVERAS Y CONGELADORES	
Ficha técnica 1. Nevera de 12 pies, convencional, de escarcha, con congelador en la parte superior, fuente de energía eléctrica. Marca general.	
Ficha Técnica: 2. El congelador se usa para la conservación por medio de congelación de productos perecederos (carnes, derivados lácteos, frutas y verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. Marca general.	

ConstruPresente
construimos tu bienestar
27 – 9

ESTUFAS	
Ficha técnica 1: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 3 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa industrial de 3 quemadores. Marca general	
Ficha técnica 2: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 4 o 2 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa de mesa o casera. Marca general	
OLLA A PRESION	
Ficha técnica: Olla a presión en acero inoxidable con capacidad de 8 y 10 litros, con cierre externo, mango y asa, marca general	
LICUADORAS	

Cor ente
ienestar
27 – 9

Ficha técnica 2: Licuadora domestica de 3 velocidades, marca general, con vaso de vidrio o plástico, base en acero inoxidable. Con capacidad de 1,4 lt, fuente de energía eléctrica. Marca general	
Ficha técnica 1: Licuadora Industrial, Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas. Vaso y cuchillas fabricados en acero inoxidable capacidad de entre 2 a 4 lt. Tapa con empaque de caucho insaboro con orificio central para agregar alimentos durante el proceso y para observar el estado de este. Marca general	

Con ente
bienestar
127 – 9

DIRECCION TERRITORIAL - SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL DE CIUDAD BOLIVAR

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** **COMEDOR: DIVINO NIÑO**

NOMBRE COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y/O RESPONSABLE : JAIME ALEJANDRO CUEVAS CUEVAS

ACTIVIDAD A REALIZAR	CRONOGRAMA 2024-2025							
	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
PINTURA DE TODO EL COMEDOR O PARTE DE EL								
COMPUTADOR	X			X		X		
NEVERA ORIZONTAL 1**							X	
NEVERA HORIZONTAL 2**								
NEVERA VERTICAL				X				X
ESTUFA TRES PUESTOS 1 **				X				X
ESTUFA DOS PUESTOS 2 **							X	X
LICUADORA INDUSTRIAL			X		X			
LICUADORA CONVENCIONAL			X		X			
BALANZA DIGITAL (COCINA)	LOS EQUIPOS Y LAS BALANZAS SE VERIFICAN SEMANALMENTE EN CRONOGRAMA							
BALANZA DIGITAL X 150 Kg (PERSONAL)								
BALANZA DIGITAL X 150 Kg (VIVERES, FRUVER Y CARNES)								
BALANZA DIGITAL X 40 Kg (ORGANICOS)								
EXTRACTORES								
LAVAMANOS BAÑO Y LAVAPLATOS ***								
LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE		X						
FUMIGACION							X	

* DE ACUERDO A LA NECESIDAD (BAJA)

** DE ACUERDO A LA NECESIDAD (MEDIA)

*** DE ACUERDO A LA NECESIDAD (ALTA)

EL CRONOGRAMA ES SUCEPTIBLE A CAMBIOS DEBIDO A LAS NECESIDADES DEL COMEDOR O IMPREVISTOS

Scanned with CamScanner



Características principales

Marca	HCO
Modelo	10KG

Otras características

Tipo de balanza: Digital

Tipos de alimentación: Pilas

Incluye recipiente: No

Sensibilidad de la balanza: 1 mg

Tamaño de la pila: AA

Descripción

ENTREGA INMEDIATA - **COMPRA PROTEGIDA** - **IMPORTADORES DIRECTOS**
PRODUCTOS EN STOCK, NADA DE ENVIOS SUPER DEMORADOS, ENVIO INMEDIATO.
RECUERDA QUE SOMOS - BARATIZZIMO_DRC
Paquete incluye:
1 x Escala electrónica
NO INCLUYE BATERIAS !!!

Características:
1. Garantizada para uso diario
2. Diseño apto para su cocina y dieta diaria
3. Hermosa apariencia, tratamiento superficial especial
4. Amplia pantalla LCD, fácil de leer
5. Bloquea automáticamente la lectura cuando los datos son estables
6. Bajo consumo de energía, indicador de batería baja, función de tara
7. La escala se apagara automáticamente cuando esté en condición de no uso para ahorrar energía
8. Función de reloj, cuando el dispositivo no está encendido, puede actuar como un reloj de tiempo real
9. Cuerpo principal uso ABS ingeniería plástico como material principal

Apagado automático
Capacidad Máxima 10 kg
1g medición incrementos
Potencia de 2x1,5 V pilas AA
Dimensión: 19*25*5 cm
Color: blanco

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA GRAMERA



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: Kitchen scale
Modelo: 2023

OTRAS CARACTERISTICAS

Tipos de Balanza: Digital
Tipos de alimentación: Pilas
Tamaño de las pilas: AA
Sensibilidad de la balanza: 1mg
Incluye Recipiente: No

Descripción:
*ENTREGA INMEDIATA*CAMPRA PROTEGIDA*IMPORTADORES INMEDIATOS*ENVIO INMEDIATO*
RECUIERDA QUE SOMOS – BARATIZZIMO_DRC
Paquete incluye
1x Escala electrónica
NO INCLUYE BATERIAS!!
Características:

1. Garantizada para uso diario

2. Diseño apto para su cocina y dieta diaria

3. Hermosa apariencia, tratamiento superficial especial

4. Amplia pantalla LCD, fácil de leer

j. Bloquea automáticamente la lectura cuando los datos son estables

6. Bajo consumo de energía, indicador de batería baja, función de tara

7. La escala se apagará automáticamente cuando esté en condición de no uso para ahorrar energía

8. Función de reloj, cuando el dispositivo no está encendido, puede actuar como un reloj de tiempo

9. Cuerpo principal uso ABS ingeniería plástico como material principal
Apagado automático

Capacidad Máxima 10 kg

1g medición incrementos

Potencia de 2x1,5 V pilas AA

Dimensión: 19*25*5 cm

Color: blanco

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDAS BALANZA



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: MACHINES HG
Modelo: 2023

OTRAS CARACTERISTICAS

BALANZA DE PLATAFORMA 150KG ELÉCTRONICA

Balanza 150Kg

Medidas plataforma 40x50 cm

Tablero doble visor

Color números: rojo

Recargable 8 a 10 horas continuas

Plegable y portátil

Material plataforma: alfajor

INCLUYE

1. Balanza plataforma

1. Cargador

4 Patas para la plataforma

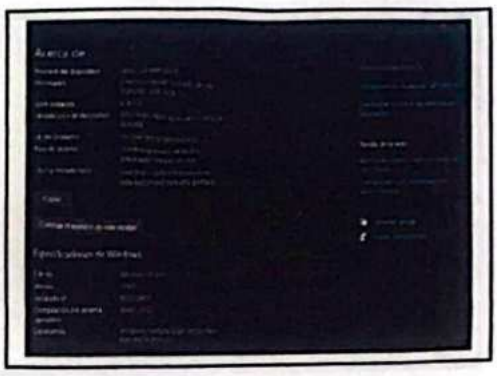
Scanned with CamScanner

EQUIPO	FECHA	MANTENIMIENTO	FIRMA

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA COMPUTADORES





- Procesador Intel ® Pentium ®
- Windows 10 Home Single Languague
- Unidad de estado solido PCIe® NVMe™ m.2 DE 256 GB
- 8 GB
- iNTEL® UHD

FICHA TÉCNICA

COMPUTADOR EDUCACIONAL DE ESCRITORIO OLIDATA ALICON 6000



Especificaciones Técnicas	
Pantalla	Olidata LCD 15,6"
Teclado	Olidata, Español
Mouse	Optico,Olidata
Tarjeta de Video	Intel , GMA 310 128 MB
Tarjeta de Red	Intel, 10/100
Tarjeta Madre	Biostar, G31-M7 TE
Lector de CD	Lector/Grabador DVD-RW 22x
Procesador	Intel Celeron Dual Core E3200 2.40GHz
Disco Duro	160GB SATA2
Memoria RAM	2 GB DDR2

Software	
Software de Internet	Microsoft Internet 6.0
Antivirus	McAfee Active VirusScan 8.7
Sistema Operativo	Microsoft Windows XP SP-3
Software de Aplicacion	Microsoft Office 2007

Adicionales
• Tarjeta Recuperadora de datos, Juzt Reboot JR-PCI-NT
• Audifonos con micrófono.
• Parlantes dos salidas.

Scanned with CamScanner





- Procesador Intel ® Pentium ®
- Windows 10 Home Single Languague
- Unidad de estado solido PCIe® NVMe™ m.2 DE 256 GB
- 8 GB
- iNTEL® UHD

FICHA TÉCNICA

COMPUTADOR EDUCACIONAL DE ESCRITORIO OLIDATA ALICON 6000



Especificaciones Técnicas	
Pantalla	Olidata LCD 15.6"
Teclado	Olidata, Español
Mouse	Optico,Olidata
Tarjeta de Video	Intel , GMA 310 128 MB
Tarjeta de Red	Intel, 10/100
Tarjeta Madre	Biostar, G31-M7 TE
Lector de CD	Lector/Grabador DVD-RW 22x
Procesador	Intel Celeron Dual Core E3200 2.40GHz
Disco Duro	160GB SATA2
Memoria RAM	2 GB DDR2

Software	
Software de Internet	Microsoft Internet 6.0
Antivirus	McAfee Active VirusScan 8.7
Sistema Operativo	Microsoft Windows XP SP-3
Software de Aplicacion	Microsoft Office 2007

Adicionales
• Tarjeta Recuperadora de datos, Juzt Reboot JR PCI-NT
• Audifonos con micrófono.
• Parlantes dos salidas.

Scanned with CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 01

Nombre o Razon Social del Vendedor: MAURICIO QUINTERO

Rut:	39,796,754
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 02 DE DICIEMBRE DE 2024
Direccion:	CALLE 48 K NO 5 D 13
Telefono y Celular:	3114636983

Concepto: ACTUALIZACION SISTEMAS OPETARIVOS (2 computadores)

CG Divino Niño

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR	VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 130.000
	RETENCION EN LA FUENTE	
	RETENCION DEL ICA 0,966%	$ 1.256
	VALOR A PAGAR	$ 128.744

Valor a pagar en letra: SIENTO TREINTA MIL

BANCO	DAVIPLATA	AHORROS:	
Nº CUENTA BANCARIA		CORRIENTE:	X

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 39,796,754

Scanned with CamScanner

EQUIPO	FECHA	MANTENIMIENTO	FIRMA
Computador	02-11-24	preventivo actualización sistemas operativos	

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA HORIZONTAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: abba
Modelo: 2023

OTRAS CARACTERISTICAS

Diseño: Congelador Horizontal

Referencia comercial: CH ARS 384 1P

Importado por:Indusel S.A.S.

Temperatura ambientede operación adecuada: Hasta 40 °c

VOLUMENES NOMINALES

Bruto total: 295

Congelador: 295

Alimentos frescos: No aplica

Tipo y cantidad refrigerante R-600ª 62 g

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA HORIZONTAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: CHALLENGER
Modelo: 2023

OTRAS CARACTERISTICAS

Diseño: Congelador Horizontal

Referencia comercial: CH 363

Importado por: ServiMaster

Temperatura ambiente de operación adecuada: Hasta 40 °c

VOLUMENES NOMINALES

Bruto total: 387 L

Clasificación: Congelador

Alimentos frescos: No aplica

Consumo de energía sin iluminación: N/A

Consumo de energía refrigeración: N/A

Temperatura de trabajo: De 16°C A 38°C

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA HORIZONTAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: CHALLENGER

OTRAS CARACTERISTICAS

Diseño: Refrigerador

Referencia comercial: CH 330

Importado por: ServiMaster

CAS Refrigerante: 100g

Bruto total: 200 L

Clasificación: Refrigerador

Alimentos frescos: Aplica

Consumo de energía sin iluminación: N/A

Consumo de energía refrigeración: N/A

Consumo de energía: 255.5

Temperatura de trabajo: De 18°C A 43°C

Frecuencia: 60HZ

Corriente nominal: 170ª

Potencia: 119 W

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA HORIZONTAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: CHALLENGER

OTRAS CARACTERISTICAS

Diseño: Refrigerador (Color Blanco)

Congelador (Frost) TIPO 1

Referencia comercial: CH332

Serie: 240823-00878

Temperatura de trabajo: De 16° C A 40°C

Sistema de deshielo: Manual

Volumen bruto nominal: 230 L

Tensión Normal: 115 V

Volumen neto de almacenamiento: 200L

Consumo de energía: 0.918 KWh/24H

Tecnología de Frío: Placa fría

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA VERTICAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: FRIO/MIX

OTRAS CARACTERISTICAS

Modelo: w-510 BL1 CDLD

Dimensiones: Alto: 209 Frente: 72 Fondo: 72.4

Volumen bruto: 510 Pies:18

Volumen Neto: 421 Pies:14

Consumo de energía: 164 Kwh

Consumo Especifico: 0.54

Volumen de almacenamiento: 421Litros

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA NEVERA VERTICAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: MABE

Modelo:RMA300FBCG

OTRAS CARACTERISTICAS

Diseño: Nevera Congelador/Refrigerador

Consumo de energía: 24h - 28,5

Ahorro de energía (A) 56,01

Refrigerador – Congelador

Volumen almacenamiento: 292 Litros

Sistema de Deshielo: automático

Temperatura ambiente de operación adecuada: de 16 a 38 °C

Temperatura mínima: -18 °C

Scanned with CamScanner

EQUIPO	FECHA	MANTENIMIENTO	FIRMA

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA LICUADORA INDUSTRIAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: Casa de la licuadora industrial

OTRAS CARACTERISTICAS

LICUADORA INDUSTRIAL 20 – 25 -30 litros. Máquina industrial y comercial, especial para licuar alimentos y realizar preparaciones como jugos, frappes, granizados, adobos, avenas, gelatinas y cremas.

Ideal para: Restaurantes, tiendas de comidas rápidas y hoteles.

MATERIAL: Acero inoxidable calibre 18, antiácidos referencia 304, especial para alimentos, motor de 3600 rpm, sellos mecánicos tipo bomba de agua, cuchillas en platina de acero inoxidable y sistema basculante.

Capacidad: Licuadora industrial con capacidad 20-25 -30 litros

Funcionamiento: Eléctrico 110 voltios.

Garantía producto: 1 año en la unidad de motor.

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA LICUADORA CASERA



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: Oster

OTRAS CARACTERISTICAS

Tipo: Licuadora vaso tritan

Garantia:1 año

Observaciones: La foto de este producto ha sido ambientada, por lo cual no incluye ningún adorno, ni accesorios, ni piezas adicionales ni ningún otro elemento que lo acompañan. El color presentado en la fotografía es una aproximación al color real.

Material: cuerpo revestido de aluminio

Ancho:17,78 cm

Color: Roja

Peso:4,08Kg

Modelo: BLF01PKUS

Altura:39,69 cm

Características: La licuadora estética estilo retro de los años 50 tiene un cuerpo revestido de aluminio fundido a presión y un pomo de cromo retro iluminado. Las características incluyen cuchillas dobles de acero inoxidable, desmontables, bloqueo de seguridad al retirar la jarra de la licuadora y 3 programas projaeterminados: batido, trituración de hielo, pulso

Información: Los productos están sujetos a demoras en aduana y transito internacional.

Largo:15.24 cm

Origen: Estados unidos

Scanned with CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 07

Nombre o Razon Social del Vendedor

	DANIEL TELLEZ
Rut:	1.033.758.634
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 06 DE FEBRERO DE 2025 - CC DIVINO NIÑO
Direccion:	TRASVERSAL 16 NO 14 C SUR
Telefono y Celular:	320.586.98.45

Concepto: MANTENIMIENTO DE CUCHILLAS LICUADORA INDUSTRIAL Y LICUADORA CACERA

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO		$ 100.000
RETENCION EN LA FUENTE		
RETENCION DEL ICA	0,966%	$ 966
VALOR A PAGAR		**$ 99.034**

Valor a pagar en letra: CIEN MIL

BANCO: DAVIPLATA
Nº CUENTA BANCARIA:

AHORROS:
CORRIENTE: X

Daniel Tellez
FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

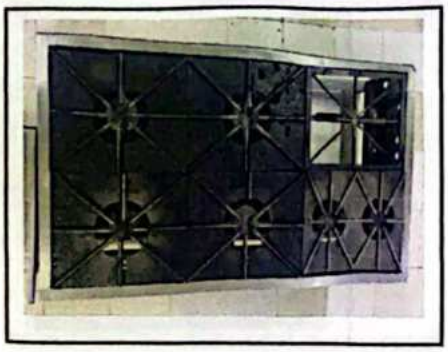
NIT: 1.033.758.634

Scanned with CamScanner

EQUIPO	FECHA	MANTENIMIENTO	FIRMA
Licuadora	06-02-25	preventivo mantenimiento de cuchillas licuadora industrial y licuadora casera	

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA ESTUFA INDUSTRIAL



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

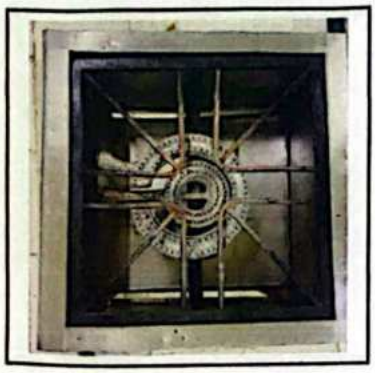
Marca: JOSERRAGO

OTRAS CARACTERISTICAS

- Estufa industrial sencilla con fines comerciales o industriales,
  Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 24 brillante y bocel satinado.
  estructura en hierro.
  6 puestos, potencia 50.000 BTU/h.
  (Un fogón sencillo, potencia 25 000 BTUI.
  Dos fogones pequeños de 15.000 BTU/h c/u
  Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario).
  Medidas aprox. 1.15m x 0.53m x 0.86m alto
  Construida completamente en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 con (2)
  quemadores dobles tipo petza y herradura en hierro fundido (de 3 líneas)
  indeformables y de fácil limpieza con parrillas en varilla de acero inoxidable.
- Estructura de base en tubo cuadrado de 2" con entrepaño y niveladores. Sistema de gas compuesto por válvulas de ajuste mecánico de seguridad y perillas de lujo.
  Tubería de cobre de 3/8" con tubo de reparto rectangular 2x1 que nos garantiza mayor presión en los quemadores. Recolectores de residuo en el mismo material.
  Potencia total 280.000 BTU/h.
  ('Medidas: 2.00 x 0.50 x 0.90 mts

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDAS ESTUFA TAMALERA



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: SUPEIOR
Modelo: INDUSTRIALES SUPERIOR S.A.S.

OTRAS CARACTERISTICAS

Estufa industrial sencilla con fines comerciales o industriales,

Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 24 brillante y bocel satinado.

estructura en hierro.

Un fogón doble con quemador independiente, potencia 50.000 BTU/h.

Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario).

Construida completamente en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 con (2)

quemadores dobles tipo pelza y herradura en hierro fundido (de 3 líneas)

indeformables y de fácil limpieza con parrillas en varilla de acero inoxidable.

Estructura de base en tubo cuadrado de 2" con entrepaño y niveladores. Sistema de gas compuesto por válvulas de ajuste mecánico de seguridad y perillas de lujo.

Scanned with CamScanner

EQUIPO	FECHA	MANTENIMIENTO	FIRMA

Scanned with CamScanner



Características principales

Marca	Genérico
Modelo	TP101

Otras características

Usos seguros: Alimentos

Material: Plástico y Metal

Es digital: Sí

Temperatura máxima: 300 °C

TERMÓMETRO DIGITAL

ÉSTE PRODUCTO SERÁ ENVIADO DE DOS A TRES DÍAS HÁBILES DESPUÉS DE CONFIRMAR PAGO.

*Sensor en acero inoxidable
*Multiples aplicaciones.
*Rango de operación: -50 a 300 Celcius
*El equipo completo mide 240 mm y sólo el punzón metálico 150 mm
Batería Incluida.

Mira nuestra reputación en MERCADO LIBRE 100% Clientes satisfechos
Haz todas las preguntar que tengas, solo cuando estés seguro dale clic a comprar.
Formas de pago:
Transferencia Bancolombia (sin costo)
Consignación Bancolombia (Bancolombia cobra 11000$ para pagos por fuera del departamento de Antioquia, paga el comprador)
Giros Efecty (tiene costo, proporcional al costo del producto)
Envíos por DEPRISA o SERVIENTREGA, según disposición de mercado libre.
Debes sumar el costo de envío al costo del producto
Medellín puedes recogerlo (sector estadio)
Estamos dispuestos a resolver sus inquietudes sólo consúltenos...
Contamos con registro en cámara de comercio.
Mira las otras publicaciones que tenemos

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN DE BASCULAS Y GRAMERAS

Código:
Versión: 1
Fecha: marzo de 2017
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ciudad Bolivar. SERVICIO SOCIAL Comedores

UNIDAD OPERATIVA: Divino Niño. OPERADOR: MES: 02 AÑO: 2025

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: Alejandro Cuevas CARGO: Responsable del Servicio

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg. g)	Peso observado (Kg. g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg. g)	Peso observado (Kg. g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg. g)	Peso observado (Kg. g)	Conforme	No conforme	
03	X		Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
03		X	Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
03		x	Bascula	4K	4K	x		4K	4K	x		4K	4K	x		
10	X		Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
10		X	Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
10		x	Bascula	4K	4K	x		4K	4K	x		4K	4K	x		
17	X		Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
17		X	Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
17		X	Bascula	4K	4K	x		4K	4K	x		4K	4K	x		
24	X		Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
24		X	Bascula	2K	2K	x		2K	2K	x		2K	2K	x		
24		X	Bascula.	4K	4K	x		4K	4K	x		4K	4K	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA IMPRESORA



CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Marca: Impresora Multifuncional Epson EcoTank L3110

Modelo: C11CG87301

OTRAS CARACTERISTICAS

Sistema de tanque de tinta de super alta capacidad y economía - imprime hasta 4.500 páginas en negro[1] y 7.500 páginas a color[1]

Costo de impresión ultra bajo - un set de botellas de tinta de reemplazo equivale a 35 juegos de cartuchos de tinta[2] y un ahorro de hasta 90 por ciento[3]
Nuevo sistema fácil de llenar - Botellas con llenado automático, codificadas para llenado fácil y limpio de cada color
Manejo flexible de papel - Imprime 100 hojas sin interrupciones
Escanea con gran calidad - Escáner de 48 bits x 600 x 1200
Botellas con sistema EcoFit - Botellas de superalta capacidad y calidad profesional
Imprime con rapidez - Hasta 33 ppm en texto negro y 15 ppm en texto a color†
Impresión de fotos sin bordes - 9 x 13 cm y 10 x 15 cm (3.5 x 5 pulg. y 4 x 6 pulg.)
Miles de impresiones sin interrupciones[1] - Un juego de botellas de tinta de reemplazo equivale a 35 juegos de cartuchos de tinta[2]
Tranquilidad 100% sin cartuchos - Más ahorro, más economía
Diseño más compacto - Nuevo diseño de tanque integrado en la impresora, para reducir espacioTanques frontales - para un fácil monitoreo de las tintas

La multifuncional EcoTank L3110 te ofrece la revolucionaria impresión sin cartuchos, con nuevo diseño de tanques frontales, botellas de tinta con llenado automático y codificadas para llenado fácil de color. Con gran economía y tranquilidad en la impresión, la EcoTank L3110 te permite imprimir hasta 7.500 páginas a color1 o 4.500 páginas en negro1 con calidad profesional y alta velocidad†. Imprime cientos de proyectos sin interrupciones, con los juegos de botellas de tinta original Epson que equivalen a unos 35 juegos de cartuchos de tinta2, ahorrando hasta 90% en tinta con las botellas de reemplazo de bajo costo3.

Sistema de tanque de tinta de super alta capacidad y economía

Costo de impresión ultra bajo

Nuevo sistema fácil de llenar

Scanned with CamScanner