FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL

CARACTERISTICAS

- 2 fogones sencillo
- 2 perillas de lujo
- 4 patas en ángulo ¾ X 1/8



MEDIDAS (cm)

- Alto: 80
- Frente: 75
- Fondo: 45

DATO

- Acero inoxidable
- Calibre 30
- Fogones 2
- Perilla de lujo 2

FICHA TECNICA

VITRINA DE EXHIBICIÓN



CARACTERISTICAS

- Vidrio curvo
- Control de temperatura 1 nivel
- Voltaje de 110
- Sistema de resistencia

MEDIDAS (cm)

- Fondo: 28
- Alto: 42

DATO

- Fabricada en acero inoxidable
- Calibre 24
- Ref 430
- Vidrio curvo
- Brinda un aspecto hermoso alos productos que pongan enella

FICHA TECNICA

CILINDRÓ DE GAS



CARACTERISTICAS

- Lamina de acero
- Válvula de alivio
- Cordón de soldadura

MEDIDAS (mm)

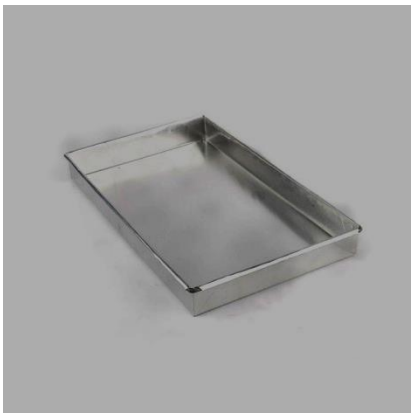
- Diámetro: 370
- Alto: 1250
- Capacidad volumétrica:109.8

DATO

- Fabricada en acero inoxidable
- Calibre 24
- Ref: JIS3116SG325
- Recubierta con pintura electro estática

FICHA TECNICA

BANDEJA PARA HORNO



CARACTERISTICAS

- Aluminio
- Color plateado
- Vida útil 10 años

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 43
- Largo: 80
- Alto: 6

DATO

- Bandeja en aluminio para hornos, distribuye el calor de forma uniforme
- Antiadherente
- Un peso de 100.05 gr
- Puntas redondeadas para una mejor lavada

FICHA TECNICA

HORNO PARA PANADERÍA



CARACTERISTICAS

- 1 horno con 3 recamaras
- 4 puertas
- Estructura para exhibir
- Angulo ¾ x 1/8
- Frente con biseles en acero430
- Sistema de gas

- **MEDIDAS (cm)**

- Ancho de 63
- Fondo: 94
- Alto: 98

- **DATO**

- Lámina Galvanizada
- Calibre: 22
- Pintura verde
- Resistente al agua

FICHA TECNICA

MESA DE ACERO

CARACTERISTICAS
4 patas en tubo 1x1
1 lamina de acero 430 calibre 80
4 tapones en las terminales



MEDIDAS (cm)

- Fondo: 300
- Alto: 90
- Ancho:1.2

DATO
Tubo 1 x 1
Calibre 80
Bandejas 6

FICHA TECNICA

VERDURERO



CARACTERISTICAS
6 bandejas de verdura
8 tapones
1 estructura de tubo 1x1

MEDIDAS (cm)

- Alto: 170
- Largo: 80
- Fondo: 61

DATO

- Tubo: 1x1
- Ref: Hierro
- Calibre: 18
- Pintada: Color pordefinir
- Canasta: Plástico

FICHA TECNICA

MOLINO ELÉCTRICO DE 1 CABALLO



CARACTERISTICAS

- Tolva en acero inoxidable
- Estructura en tubo de 1’ calibre 18
- Pintura electro estática
- Motor de 1 hp de fuerza
- Monofásico 110v 1700rpm
-

MEDIDAS (cm)

- Fondo: 42
- Alto: 10
- Ancho:49

DATO

Alimentación/ eléctrica monofásica 110v Potencia 1700 / 0.75 kw
Producción por hora aproximadamente/40 – 60 kilos Dimensiones/largo 49 x42 de anchoaltura 100
Peso aproximado, /50 kilos

FICHA TECNICA

CARRO DE COMIDAS RÁPIDAS



CARACTERISTICAS

- Marca: Aluminio induacero
- 3 servicios (Freidora, Planchay Vaporera)
- 4 rodachinas
- 1 estantería en Angulo
- 2 puertas
- Estructura en Angulo
- Forrado en acero 430, CL 30
- Entrepaño

MEDIDAS (cm)

- Alto: 88
- Ancho: 44
- Largo: 1 metro

DATO

- En acero inoxidable
- Ref: 430
- Calibre: 0,5
- Perilla de lujo (3)
- Tanque (2)
- Plancha de 1/8 (1)

FICHA TECNICA

NEVERA EXHIBIDORA VERTICAL



CARACTERISTICAS

- Mayor capacidad de almacenamiento y exhibici
- Ruedas de alta resistencia
- Disponible en blanco Zona Exterior
- Vidrio panorámico Interior
- Desempañador
- Luz led interior
- Parrillas anticorrosivas super reforzadas y regulables
- Control de temperatura
- Preciador
- Interior blanco
- Monofásico 110v

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 62 cm
- Alto: 152 cm
- Profundidad: 67 cm

DATO

- Ruedas de alta resistencia
- Vidrio panorámico Interior
- Desempañador
- Luz led interior
- Parrillas anticorrosivas super reforzadas y regulables
- Monofásico 110v

FICHA TECNICA

CONGELADOR HORIZONTAL



CARACTERISTICAS

- Capacidad bruta 152 lt
- Capacidad neta 149 lt
- Chapa de seguridad;Rodachinas para fácil d en ABS de fácil limpieza, mejor apariencia,m resistencia al manchado;Gabinete interno y externo en lámina galvanizada prepintada;Condensador interno que facilita la limpieza;Sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador);Empaque magnético removible para facilitar su limpieza;Bajo nivel de ruido;Tipo de luz LED

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 75.4
- Alto: 84.5

DATO

Voltaje 120v
Peso 31 kg
Sistema de enfriamiento: frio directo
Consumo energía: 27.6 kwh/mes
Rango de temperatura 40°
Canastilla en alambron
Panel de control análogo

FICHA TECNICA

MESA CUADRADA CLÁSICA

CARACTERISTICAS

Para modular y optimizar espacios de uso institucional. 4 puestos que mejoran la calidad de tu espacio de forma práctica y con un diseño clásico tradicional rimax

Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

MEDIDAS (cm)

- Altura Del Plano De La Mesa: 72
- Ancho Del Plano De Cada Superficie: 72
- Profundidad Del Plano De Cada Mesa: 72
- Peso: 3,7 kg



DATO

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras
irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

FICHA TECNICA

Silla



CARACTERISTICAS

Debe ser apilable en 5 unidades como mínimo.
el apoyo de la pata posterior de la silla debe estar retrocedido del punto máximo de la proyección del espaldar. la estructura de las patas debe ser independiente a la estructura del asiento-espaldar.
la estructura de las patas debe tener un amarre frontal y uno posterior unidos con soldadura tipo mig de cordón continuo. el punto máximo de altura de las patas debe sobresalir 40 mm.
la estructura del espaldar debe estar hecha de una sola pieza de tubo figurado.
la estructura del espaldar debe tener un amarre que permita reforzar la base del asiento. los extremos de la estructura del espaldar deben permitir insertar el espaldar plástico.
la unión entre la estructura de las patas y la del asiento- espaldar debe ser con soldadura tipo mig en ocho puntos por unión (4 superiores- 4 inferiores). el espaldar debe fijarse a la estructura metálica por medio de mínimo cuatro (4) remaches pop u otro método que lo supere.
el asiento debe tener un sistema de inserción o pestanas que permitan la fijación a la estructura metálica. el asiento debe fijarse a la estructura por medio de mínimo (4) remaches pop.
la estructura del espaldar y el asiento deben seguir las curvas anatómicas resaltando el apoyo lumbar superficies de doble curvatura.
la silla debe soportar una carga estática de 150 kg verticales sobre su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. la silla debe soportar una carga dinámica de 150 kg al ser arrastrada lateralmente, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.
todos los perfiles metálicos deben tener tapones.
en ninguna parte del mueble deben presentarse ni filos, ni puntas que representen un riesgo en el uso.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 52
- Alto: 77.2
- Largo: 55
- Peso: 2.45 kg

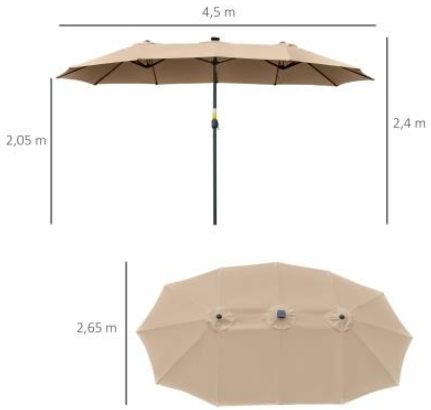
DATO

Silla elaborada con material reciclado de alta calidad, sumado a un diseño moderno el cual aplica a los espacios internos o externos. Es una silla cómoda, estable y ergonómica. Esta es una silla ideal para espacios con eventos elegantes, banquetes. No requiere ser vestida por el adorno en el espaldar. Diseño cuidado y elegante.

FICHA TECNICA

PARASOL #48 DOBLE VARILLA
CARACTERISTICAS

- aluminio
- forma de toldo
- acero y poliéster
- toldo en poliéster



MEDIDAS (m)

Ancho 4.5

Alto: 2.05

Largo: 2.40

Mástil: 048 mm

DATO

Una sombrilla, también denominada parasol o quitasol, es un utensilio portátil o una estructura fija o plegable para dar sombra echa en aluminio acero y poliéster durabilidad de 5 años

FICHA TECNICA

LICUADORA OPTIMIX PLUS NEGRA



CARACTERISTICAS

- Material de la jarra: Vidrio
- Voltaje: 110V
- Capacidad de 1.25 L.
- Su potencia es de 550 W.

MEDIDAS (cm)

- Alto: 40

DATO

- Material de la jarra: Vidrio
- Voltaje: 110V
- Capacidad de 1.25 L.
- Su potencia es de 550 W.
- Sus piezas son aptas para lavavajillas.
- Con base antideslizante.
- Cuchilla resistente de acero inoxidable.
- Tapa dosificadora incorporada.
- Funciona con 10 velocidades.
- Pica hielo.
- Con cuchilla removible.
- Cantidad de cuchillas: 4.

FICHA TECNICA

OLLA A PRESION 6 LTS



CARACTERISTICAS

- Cuerpo en acero inoxidable
- Disco difusor de calor

MEDIDAS (cm)
40.89x24.13x24.38
Peso 1.9 kg

DATO
Es un tipo de olla preparada para tener una presión mayor que la presión atmosférica, lo que permite conseguir temperaturas superiores a los 100ºC

	CALDERO FUNDIDO TF 36 CM		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Se calienta de manera uniforme debido a la excelente conductividad térmica del material; gracias a las propiedades del material, es un excelente conductor de calor que agiliza los procesos de cocción. ahorra tiempo y energía. cuenta con mayor transferencia de calor de calor y gran tolerancia a altas temperaturas; cuenta con mayor transferencia de calor de calor y gran tolerancia a altas temperaturas. apto para cocinar en el horno; fondo antideslizante para mayor estabilidad en la estufa; asas más gruesas y grandes para mayor seguridad de agarre.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO	19	cm
	DIÁMETRO	36	cm
	CAPACIDAD VOLUMÉTRICA	11.4 litros	
	COLOR	gris	
	MATERIAL:	aluminio	
	GARANTÍA	1 año	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, interior en brillo perlado, cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.
Debe ser entregada con marcaje visible . Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administración), ce (unión europea) o mercosur. el aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de
limpieza y desinfección

NORMATIVA

Ntc 1961. artículos de uso doméstico. ollas de aluminio. / ntc 2609. artículos de uso doméstico. artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios/ resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios
que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012.

FICHA TECNICA

OLLA A PRESION 6 LTS



CARACTERISTICAS

- Aluminio fundido, Aluminio repujado

MEDIDAS (cm)

1 Olla 14 cm de diámetro = 1 litros
1 Olla 16 cm de diámetro = 1.5 litros
1 Olla 18 cm de diámetro = 2 litros
1 Olla 24 cm de diámetro = 4 litros

DATO

Juego de ollas con oreja reforzada y tapa alta en aluminio 99% puro y de excelente calidad.
El juego incluye 4 ollas:
1 Olla 14 cm de diámetro = 1 litros
1 Olla 16 cm de diámetro = 1.5 litros
1 Olla 18 cm de diámetro = 2 litros
1 Olla 24 cm de diámetro = 4 litros

	PONCHERAS PLÁSTICAS MEDIANAS DE COCINA		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Recipiente de plástico de boca ancha y de altura baja, para realizar diferentes mezclas requeridas en la preparación de alimentos.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO MÍNIMO	10	cm
	DIÁMETRO MÍNIMO	40	cm
	CAPACIDAD MÍNIMA	10	l
	MATERIAL	polipropileno (pp)	
	COLOR	variados	
	CONTENIDO	una (1) ponchera	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente. cuenta con asas laterales, de agarre ergonómico.
El producto no debe presentar deformaciones, rebabas, y/o blanqueamientos.
sus colores deben ser brillantes, vivos, uniformes, y libres de puntos negros o manchas. Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
no deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.
los materiales deben de ser resistentes al impacto.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios / NTC 5023. materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012. reglamento técnico sobre los
requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TECNICA

VASOS ONDAS BEBIDAS 0293AL CRISTAL



CARACTERISTICAS

- Capacidad 1oz/ 331 cc

MEDIDAS (cm)

- Alto 13.4
- Diámetro 7.4

DATO

Los utensilios de vidrio y vitrocerámica en contacto con alimentos, utensilios de cerámica empleados en la cocción en contacto con alimentos, y vajillería cerámica de uso institucional, cumplen con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio.

FICHA TECNICA

VASOS CRISTAL 22 ONZAS



CARACTERISTICAS

- Material de construcción: Vidrio.
- Color: Transparente.
- Capacidad: 22 onzas.
- Dimensiones: 17 x 7.6 x 7.6 cm.
- No contiene plomo.
- Apto para lavavajillas.

MEDIDAS (cm)

- Alto 17.4
- Diámetro 7.6

DATO

Los utensilios de vidrio y vitrocerámica en contacto con alimentos, utensilios de cerámica empleados en la cocción en contacto con alimentos, y vajillería cerámica de uso institucional, cumplen con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio.

FICHA TECNICA

TERMO JUGUERO



CARACTERISTICAS

• Máxima resistencia y duración
•Recubrimiento interior Anti-olor
•Boquilla Flip Top para servir y beber sin derramar
•Asas anatómicas para el fácil transporte
•Capacidad: 3.8 l
Material interior: Polietileno
•Material exterior: Polietileno
•Material de la tapa: Polietileno
• Tapa: Ancha para limpieza y llenado
Sistema de apertura de la tapa: A presión
• Tipo de manija: Plegable
• Aislación: ThermoZone

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 19 cm
- Alto: 30 cm
- Medidas Externas (AnchoxLargoxAlto): 19x19x30 cm
- Peso: 600 g

FICHA TECNICA

TERMOS TINTEROS 1 LITRO



CARACTERISTICAS

- Medidas: 13.2 cm x 10.3 cm x 30 cm
- Capacidad: 1 Litro
- Rendimiento: Conservación de 3 a 4 horas.

MEDIDAS (cm)

- Medidas: 13.2 cm x 10.3 cm x 30 cm

DATOS

Termo 1 litro con interior en vidrio. Con aislante térmico que conserva la temperatura de liquidos calientes hasta por 6 horas.
Su diseño incluye una tapa rosca la cual te ofrecerá mayor seguridad y confort para evitar accidentes.

FICHA TECNICA

HORNO MICROONDAS HACEB 0.7 PC ACERO INOXIDABLE

CARACTERISTICAS



- **Panel digital de fácil uso con 4 programas**
- **10 Niveles de potencia**
- **Iluminación interior**
- **Capacidad 23 litros**
- **Potencia 750 W**

MEDIDAS (cm)

- Medidas: 45.2 x 26.2 x 33 cm

DATOS

Potencia Además del tamaño y la capacidad, también debes considerar la potencia del microondas. De esta características dependerá cuán rápido o lento calentará y cocinará los alimentos. **Los microondas convencionales cuentan con una potencia entre los 800 y 900 vatios (W)**, pero los modelos con la funciones de grill y convección pueden llegar hasta los 1000 W y 1400 W respectivamente.

	CERNIDOR ALUMINIO 28 CMS CON AGARRADERAS		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Es un material de aluminio extra-grueso te da una alta capacidad de liberar los líquidos de tus preparaciones de una manera segura que evita desperdicios. podrás usar para colar pulpa de frutas y separar fácilmente las semillas y residuos de estas, tamizar ingredientes secos como harina, maicena, cocoa, canela y azúcar pulverizada, cuenta con asas para un mayor manejo de este.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO	36	cm
	ALTURA	13.6	cm
	ANCHO	28	cm
	MATERIAL	aluminio	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	cernidor redondo con dos agarraderas	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

cuerpo redondo y con dos agarraderas, su material evita los efectos de la corrosión, manteniendo la óptima apariencia y buen desempeño de tu utensilio de cocina a pesar de someterlo a condiciones de humedad a diario
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. los materiales deben de ser resistentes al impacto y al calor.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

NORMATIVA

FICHA TECNICA

SET DE EMPANADERA x3 4464



CARACTERISTICAS

- Plástico
- Forma redonda

MEDIDAS (cm)

- Largo:29
- Ancho:18
- Altura:3

DATOS

Molde para hacer empanadas Grande 15cm
Fabricado en Plástico.
Es Practico e higiénico.
Da una excelente forma a la masa, para realizar empanadas de tamaño grande.
Sella la masa fuerte y no permite que el relleno se desborde.
Sus medidas son:
Largo:29cm
Ancho:18cm
Diámetro: 15cm
Peso:93gr

NTC 1961. artículos de uso doméstico. ollas de aluminio. / ntc 2609. artículos de uso doméstico. artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios/ resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

	JUEGO DE COLADORES		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Utensilios de cocina que emplea el concepto de filtro de alimentos con el objeto de escurrir, conformado por un mango y una semiesfera con tramas de hilos finos de acero**.**		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO (MANGO)	20 - 25	cm
	DIÁMETRO (PEQUEÑO)	12 - 14	cm
	DIÁMETRO (MEDIANO)	18 - 20	cm
	DIÁMETRO (GRANDE)	22 - 24	cm
	ESPESOR (APROX.)	1.4	mm
	MATERIAL	plástico 18/10	
	COLOR	Por definir	
	CONTENIDO	coladores grande	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La malla es de hojalata de doble fundición. no se aceptan mangos en plástico.
la superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. acabado satinado o cepillado.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur**.**

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

FICHA TECNICA

SERVILLETERO FIESTA

CARACTERISTICAS

- Madera
- Servilleteros artesanales en madera



MEDIDAS (cm)

- 14cm largo x 8cm alto x 5 cm ancho

DATOS

*Las medidas, tamaños y diseños pueden variar un poco (cuadrados o en media luna)
*No olvides confirmar el color de tu pedido antes de realizar la compra o te enviaremos alguno de estos lindos diseños

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

	CALDERO FUNDIDO POMO ENS+TF 50 CM UNIVERSAL
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**
	Caldero fundido con pomo ensamblado y tapa fundida 50 cm. cuerpo elaborado en aluminio fundido de la más alta calidad, lo que permite que sea un excelente conductor de calor y proporciona un mayor ahorro de energía. asas: grandes para mejor agarre y mayor seguridad al transportarlo. pomo plástico ecológico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ESPESOR:	4	mm
DIÁMETRO:	50	cm
MATERIAL	Aluminio	
CAPACIDAD VOLUMÉTRICA	18 litros	
GARANTÍA	2 años	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, interior en brillo perlado, cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administración), ce (unión europea) o mercosur. el aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección

NORMATIVA

NTC 1961. artículos de uso doméstico. ollas de aluminio. / NTC 2609. artículos de uso doméstico. artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios/ resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012.

	CUCHARÓN Y ESPUMADERA INDUSTRIAL ALUMINIO FUNDIDO Y MADERA		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Utensilio de cocina diseñado para servir sopas, guisos, entre otros y utensilio de cocina para retirar la espuma del caldo o de otro líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO	55 - 57	cm
	DIÁMETRO (PIEZA REDONDA)	13 - 15	cm
	PROFUNDIDAD (APROX. PIEZA REDONDA)	6.5	cm
	MATERIAL	aluminio fundido con mango de madera	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	dos (2) cucharones	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos de madera deben ser parte integral del resto del cucharon, debe ser cilíndricos a superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal, también debe poseer un agujero integrado en el mango el cual ayuda a un fácil almacenamiento.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / ntc 1972. artículos de uso doméstico. cubiertos de acero inoxidable.

	BANDEJAS RECTANGULARES EN ACERO INOXIDABLE		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Plataforma baja diseñada para transportar bebidas y alimentos en servicios de alimentación. la superficie de las bandejas es lisa, con bordes levantados en todo su perímetro para evitar que los objetos resbalen y caigan de las mismas.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO	45 - 50	cm
	ANCHO	40 - 45	cm
	ALTO	15 - 20	mm
	MATERIAL	acero inoxidable 18 -8	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	una (1) bandeja	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Resistente, durable y de alta calidad, acero inoxidable de peso ligero (calibre 24). las esquinas doblemente reforzadasy el diseño de sus bordes resistente a los impactos evitan que los recipientes se deformen. el reborde perimetral facilita guardar ordenadamente los recipientes uno sobre otro; los recipientes cónicos se ajustan perfectamente a las plantillas estándar, con fondo de esquinas redondas
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

FICHA TECNICA

TARROS SALSEROS MEDIANO MT4494
CARACTERISTICAS



El Pack X3 Tarro Envase Dispensador De Salsa 1 L es el complemento perfecto para tu cocina. Con una capacidad de 1000 mL, podrás almacenar y dispensar tus salsas favoritas de manera práctica y segura. Este dispensador es apto para lavavajillas, lo que facilita su limpieza y mantenimiento.

MEDIDAS (cm)

➢

DATOS

El diseño de este envase dispensador de salsa Imusa es libre de BPA, garantizando la seguridad de tus alimentos. Su modelo dispensador te permite servir tus salsas de forma precisa y sin derrames. Aunque no cuenta con boquilla triple, su funcionalidad y calidad lo convierten en un imprescindible en tu cocina.

	CALDERO FUNDIDO TF 36 CM
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**
	Se calienta de manera uniforme debido a la excelente conductividad térmica del material; gracias a las propiedades del material, es un excelente conductor de calor que agiliza los procesos de cocción. ahorra tiempo y energía. cuenta con mayor transferencia de calor de calor y gran tolerancia a altas temperaturas; cuenta con mayor transferencia de calor de calor y gran tolerancia a altas temperaturas. apto para cocinar en el horno; fondo antideslizante para mayor estabilidad en la estufa; asas más gruesas y grandes para mayor seguridad de agarre.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ALTO	19	cm
DIÁMETRO	36	cm
CAPACIDAD VOLUMÉTRICA	11.4 litros	
COLOR	gris	
MATERIAL:	aluminio	
GARANTÍA	1 año	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, interior en brillo perlado, cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.
Debe ser entregada con marcaje visible . Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administración), ce (unión europea) o mercosur. el aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de
limpieza y desinfección

NORMATIVA

ntc 1961. artículos de uso doméstico. ollas de aluminio. / ntc 2609. artículos de uso doméstico. artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios/ resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012.

	RALLADOR		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Rallador en acero inoxidable de 4 caras.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO	22	cm
	ANCHO	9.5	cm
	PROFUNDIDAD	12.5	cm
	MATERIAL	acero inoxidable	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Fabricado totalmente en acero inoxidable, mango en acero inoxidable.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / ntc 1972. artículos de uso doméstico. cubiertos de acero
inoxidable.

FICHA TECNICA

DELANTAL PLASTICO PEQUEÑO 75X75 COCINA



CARACTERISTICAS

Delantal echo con tela antifluido
Con ajuste al cuello y cintura

MEDIDAS (cm)

- Ancho: 80
- Alto: 70

DATOS

Delantal antifluido para la cocina con una duración de 3 años

FICHA TECNICA

GORRO PIRATA ANTIFLUIDO COCINA



CARACTERISTICAS

Poliéster
Con ajuste en la cabeza
antifluido

MEDIDAS (cm)

- Ancho: universal
- Alto: universal

DATOS

Gorro pirata antifluido cocina antifluido para la cocina con una duración de 3 años

	PONCHERAS PLÁSTICAS GRANDES		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Recipiente de plástico de boca ancha y de altura baja, para realizar diferentes mezclas requeridas en la preparación de alimentos.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO MÍNIMO	21	cm
	DIÁMETRO SUPERIOR MÍNIMO	50	cm
	DIÁMETRO INFERIOR MÍNIMO	31	
	CAPACIDAD MÍNIMA	25	l
	MATERIAL	polipropileno (pp)	
	COLOR	variados	
	CONTENIDO	una (1) ponchera	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente. cuenta con asas laterales, de agarre ergonómico.
el producto no debe presentar deformaciones, rebabas, y/o blanqueamientos.
sus colores deben ser brillantes, vivos, uniformes, y libres de puntos negros o manchas.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
no deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.
los materiales deben de ser resistentes al impacto.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios / ntc 5023. materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

	CUCHARÓN Y ESPUMADERA INDUSTRIAL ALUMINIO FUNDIDO Y MADERA		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Utensilio de cocina diseñado para servir sopas, guisos, entre otros y utensilio de cocina para retirar la espuma del caldo o de otro líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO	55 - 57	cm
	DIÁMETRO (PIEZA REDONDA)	13 - 15	cm
	PROFUNDIDAD (APROX. PIEZA REDONDA)	6.5	cm
	MATERIAL	aluminio fundido con mango de madera	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	dos (1) cucharones	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos de madera deben ser parte integral del resto del cucharon, debe ser cilíndricos a superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal, también debe poseer un agujero integrado en el mango el cual ayuda a un fácil almacenamiento.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / ntc 1972. artículos de uso doméstico. cubiertos de acero inoxidable.

	JARRA PLÁSTICA CON MEZCLADOR DE 6 LITROS		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Recipiente de cuello y boca anchos con una o más asas destacadas, con pico vertedor.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	CAPACIDAD MÍNIMA	3	l
	PESO (APROXIMADO)	0.406	kg
	MATERIAL	polipropileno (pp)	
	COLOR	jarra: transparente tapa: colores variados	
	CONTENIDO	jarra redonda con agarradera	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	4	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Cuerpo cilíndrico o prima rectangular, fondo plano de borde redondeado, con tapa. Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
los materiales deben de ser resistentes al impacto.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios / NTC 5023. materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /resolución 683 de 2012. reglamento técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012. reglamento técnico sobre los
requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

	CUCHARA DE MESA EN ACERO INOXIDABLE		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido.		
	especificaciones técnicas		
	LARGO	18,5	cm
	ANCHO	4.3	cm
	ALTURA	2	cm
	ESPESOR	1.5	mm
	MATERIAL	acero inoxidable	
	COLOR	plateado o brillante	
	CONTENIDO	una cuchara de mesa en acero inoxidable	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto, pueden ser cilíndricos o planos.
la superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal y **los** bordes deben ser redondeados,
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ce (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">PAILA HONDA DE 50 CM</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td colspan="3">DESCRIPCIÓN Y USO</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td colspan="3">Producto en aluminio natural; mayor difusión de calor; asas y remaches en aluminio; aluminio de alta pureza.</td></tr>
<tr><td colspan="3">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td></tr>
<tr><td>ALTURA</td><td>14</td><td>cm</td></tr>
<tr><td>DIÁMETRO</td><td>50</td><td>cm</td></tr>
<tr><td>MATERIAL</td><td colspan="2">aluminio</td></tr>
<tr><td>CAPACIDAD VOLUMÉTRICA</td><td colspan="2">19 litros</td></tr>
<tr><td colspan="4">REQUERIMIENTOS TECNICOS</td></tr>
<tr><td colspan="4">Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, interior en brillo perlado, cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.
Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba</td></tr>
<tr><td colspan="4">REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD</td></tr>
<tr><td colspan="4">En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administración), ce (unión europea) o mercosur. el aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor
metálico.</td></tr>
<tr><td colspan="4">REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD</td></tr>
<tr><td colspan="4">Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección</td></tr>
<tr><td colspan="4">NORMATIVA</td></tr>
<tr><td colspan="4">NTC 1961. artículos de uso doméstico. ollas de aluminio. / ntc 2609. artículos de uso doméstico. artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo ii equipos y utensilios/ resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / resolución 683 de 2012. reglamento
técnico general de envases/ resolución 4143 de 2012.</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA

CAFETERA CAFÉ CITY 6



CARACTERISTICAS

- Cafetera de filtro.
- Funcionamiento: semi automático.
- Su capacidad es de 1.8 L.
- Permite llenar 12 tazas.
- Con dispositivo de antigoteo.
- Incluye bandeja recolectora removible

MEDIDAS (cm)

- Ancho: universal
- Alto: universal

DATOS

La Cafetera Café City XL cuenta con un filtro permanente, el cual se puede extraer y facilita su limpieza.
Este sistema permite retirar la jarra mientras el café se prepara evitando derrames.
La jarra de la Cafetera Café City XL cuenta con una capacidad de 1.8 litros, perfecta para realizar un café delicioso para disfrutar con varias personas.
Cuenta con un botón que indica si la cafetera esta encendida o apagada,

	BATIDORA DE MANO DE 5 VELOCIDADES		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Compacto, liviano y excelente para sus necesidades de mezcla diarias. esta batidora de mano cuenta con 5 velocidades, de acero inoxidable y la potencia y el control para mezclar su masa de galletas favorita, puré de papas y mucho más.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO	15	cm
	ANCHO	9.7	cm
	PROFUNDIDAD	20.2	cm
	MATERIAL	acero inoxidable	
	COLOR	variados	
	CONTENIDO	una (1) batidora	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

	SET X3 DE PORTACOMIDAS		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Estos recipientes conservan los alimentos frescos, sin derrames, y libres de gérmenes gracias a su cierre hermético.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	ALTO	10.3	cm
	ANCHO	18.6	cm
	DIÁMETRO	16	cm
	CAPACIDAD	2.950	ml
	MATERIAL	metálica	
	COLOR	variados	
	CONTENIDO	set x3 recipientes redondos	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	3	años

requerimientos técnicos

Redondo de aspecto brillante, solido o traslucido, semirrígido. colores vivos y surtidos, característicos de las materias primas de primera calidad) y preferiblemente unicolor. además, aptos para congelar, usar en hornos, lavavajillas y microondas.
Debe ser entregada con marcaje visible.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que, bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.
no deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

	TENEDOR DE MANGO LARGO		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Tenedor en acero inoxidable para girar grandes trozos de carne y pescado fácilmente.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO MÁXIMO	**50**	cm
	CALIBRE	**1.5**	mm
	MATERIAL	acero inoxidable	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	1 tenedor de mango largo	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Con mango metálico que sea parte integral del elemento.
la superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997. capitulo II equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / ntc 1972. artículos de uso doméstico. cubiertos de acero inoxidable.

	CUCHILLO DE COCINA PARA CORTE DE CARNE PROFESIONAL 20 CMS		
IMAGEN	**DESCRIPCIÓN Y USO**		
	Este elemento cuenta con una cuchilla diseñada para hacer cortes precisos sin esfuerzo y con un buen equilibrio en la mano. su mango es cómodo y te da seguridad durante la tarea de corte. se utiliza para realizar cortes de carne, chuletas y filetes de pescado.		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	LARGO	**20**	cm
	ESPESOR (APROX.)	**1.4**	mm
	MATERIAL	hoja: acero inoxidable mango: madera o polipropileno	
	COLOR	plateado	
	CONTENIDO	1 cuchillo de 20 cm	
	VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Conjunto de tres cuchillos para cortar pan, carne y verduras. resistente y duradero, larga duración del filo, mango ergonómico.
cuchillo de cocinero o chef: de hoja ancha y punta pronunciada, para sacar cortes en rodajas y láminas de carnes.
cuchillo para filetear o de sierra: de hoja fina y flexible, garantiza un fileteado fino en carnes y pescados.
cuchillo de deshuesar: de hoja cónica permitiendo trabajar alrededor de los huesos, para deshuesar pollo y jamón. Debe ser entregada con marcaje visible. Con el logotipo de la Gobernación de Córdoba

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la fda (food and drug administration), ue (unión europea) o mercosur.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.
todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente yestar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.
material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

NORMATIVA

decreto 3075 de 1997. capitulo ii equipos y utensilios / resolución 2674 de 2013. capitulo II equipos y utensilios / resolución 4142 de 2012. reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos,envases y equipamientos metálicos. / ntc 1972. artículos de uso doméstico. cubiertos de acero inoxidable.