FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**ESTUFA DE 2 FUEGOS DE 40 CM** **Código UNSPSC: 401018**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo diseñado para la cocción eficiente de alimentos en espacios reducidos, ideal para restaurantes pequeños, cafeterías o puntos de preparación donde se requiere optimizar el área de trabajo	
Datos técnicos		Fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18 Mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados 2 parrillas fabricadas en fundición de hierro con dos quemadores de 40x40cm Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno Origen nacional Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Mueble en acero inoxidable 304, grado alimenticio Parrillas en HR	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		DIMENSIONES APROX 800 FRENTE, 600 FONDO, 900 ALTURA (MM)	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	N/A	
	POTENCIA	30.000 BTU X FOGON	
	TIPO DE CONEXIÓN	Gas natural o propano	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	Natural o Propano	
Accesorios		Garantía: 12 meses Certificado del acero Registro de marca	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**PLANCHA ASADORA 40 CM** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo de cocción diseñado para preparar alimentos de manera uniforme sobre una superficie caliente, permitiendo asar, dorar, sellar o saltear carnes, pescados, aves, vegetales y otros productos sin necesidad de utensilios adicionales; cuenta con regulación de temperatura que facilita el control del calor según cada preparación	
DATOS TECNICOS		Estructura fabricada en acero inox 304 certificado calibre 18 Mueble cerrado y entrepaño en acero inox 304 certificados Plancha fabricada en acero al carbono. Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno Con flautas en HR con perforaciones calibradas que permiten un flujo constante y seguro del gas, optimizando el rendimiento térmico de la parrilla y garantizando eficiencia Origen nacional Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Mesa en acero inoxidable AISI 304 Plancha: acero al carbono	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones aproximadas: 50 frente x 50 fondo x 85 altura (cm)	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	N/A	
	POTENCIA	60.000 BTU	
	TIPO DE CONEXIÓN	Gas	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	Natural o propano	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Certificado del acero Registro de marca	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**PARRILLA 40 CM** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Está diseñada para la cocción rápida y uniforme de diferentes tipos de alimentos mediante calor directo, ofreciendo practicidad, control de temperatura y eficiencia en espacios reducidos	
DATOS TECNICOS		Estructura fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18 Mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados Plancha fabricada en acero al carbono. Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno Con flautas en HR con perforaciones calibradas que permiten un flujo constante y seguro del gas, optimizando el rendimiento térmico de la parrilla y garantizando eficiencia Origen nacional Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Mesa en acero inoxidable AISI 304 Parrilla: acero al carbono	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones aproximadas: 100 frente x 70 fondo x 85 altura (cm)	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	N/A	
	POTENCIA	60.000 BTU	
	TIPO DE CONEXIÓN	Gas	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	Natural o propano	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Certificado del acero Registro de marca	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**WOK DE 1 PUESTO** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo diseñado para la preparación de alimentos a altas temperaturas en poco tiempo, especialmente para salteados, frituras y platos de la cocina oriental, garantizando una cocción uniforme que resalta el sabor y conserva la textura de los ingredientes	
DATOS TECNICOS		Corona 40 cm de diámetro para ubicación del sarten. Estructura fabricada en acero inox 304 certificado calibre 18 Mueble cerrado y entrepaño en acero inox 304 certificado Con quemadores tipo soplete que permiten direccionar el calor de forma precisa y controlada, garantizando rapidez, eficiencia y seguridad Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno Origen nacional Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Acero inoxidable AISI 304	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones aproximadas: 60cm frente x 75cm fondo x 90cm alto	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	N/A	
	POTENCIA	45.000 BTU	
	TIPO DE CONEXIÓN	Gas	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	Natural o propano	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Certificado del acero Registro de marca	

<table>
<tr><th colspan="3">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>SALAMANDRA
Código UNSPSC: 481015</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Equipo diseñado para generar calor radiante desde su parte superior para gratinar, dorar, caramelizar, mantener calientes los alimentos y dar acabado final a diferentes preparaciones; su sistema de radiación permite aplicar calor directo y controlado sin necesidad de contacto con la superficie de cocción, logrando rapidez, uniformidad y eficiencia en procesos de terminación gastronómica en cocinas profesionales.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">Fabricada en acero inox 304 certificado calibre 18
Posiciones 3
Sistema de calentamiento eléctrico por medio de resistencia fabricada en aleaciones de níquel-cromo (NiCr) que ofrece buena conductividad y larga vida útil
Origen nacional
Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Acero inoxidable AISI 304</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones APROXIMADAS: 80 x 45 x 45cm.</td></tr>
<tr><td rowspan="8">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">120V – 1 FASE</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2">1500 W</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">Eléctrico</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED DE GAS</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses
Certificado del acero
Registro de marca</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**SARTEN VOLCABLE** **Código UNSPSC: 521415 – 481015 - 231814**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo fabricado para cocinar grandes volúmenes de alimentos mediante calentamiento uniforme, permitiendo freír, saltear, hervir o guisar con alta eficiencia; su sistema de volteo o volcamiento facilita el vaciado seguro y rápido de las preparaciones, reduciendo el esfuerzo físico, optimizando tiempos y mejorando la seguridad en cocinas industriales, comedores y servicios de alimentación de gran escala.	
DATOS TECNICOS		Fabricado en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 certificado. Operación a gas Sistema de calentamiento por medio de flautas en HR con perforaciones calibradas que permiten un flujo constante y seguro del gas, optimizando el rendimiento térmico del equipo y garantizando eficiencia Capacidad de 80 litros. Área necesaria para trabajar 120x100cm. Mueble con tubo de amarre. Sistema de giro al lado derecho. Ruedas para fácil desplazamiento Área de trabajo requerida 1,6m2 incluye el volteo, operaciones de limpieza y mantenimiento Origen nacional Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Acero inoxidable AISI 304	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		DIMENSIONES APROX: 70 CM FRENTE, 90 CM FONDO, 85CM ALTURA	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	N/A	
	POTENCIA	80.000 BTU	
	TIPO DE CONEXIÓN	Gas	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	Natural o propano	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Certificado del acero Registro de marca	

<table>
<tr><th colspan="4">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>CUARTO DE CRECIMIENTO DE 18 LATAS ELECTRICO
Código UNSPSC: 231815</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Equipo diseñado para controlar la temperatura para acelerar y uniformar el proceso de fermentación de las masas, garantizando un levado adecuado que mejora la textura, volumen y calidad final del pan y otros productos de panificación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">Fabricado en acero inoxidable aisi 304 certificado. Calibre 18
Capacidad de 18 latas, incluidas
Ruedas para fácil desplazamiento
Sistema de calentamiento por medio de resistencia de inmersión que transforma la energía eléctrica en energía térmica para alcanzar y mantener la temperatura deseada; está diseñada para trabajar sumergida, garantizando una transferencia de calor rápida y eficiente, siendo ampliamente utilizada en procesos industriales, cocinas, laboratorios y sistemas de calentamiento de fluidos.
Medida de la bandeja: 53x33cm 1/1gn
Origen nacional
Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Acero inoxidable AISI 304</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones aproximadas: 0.58 x 0.86 x 1.90 mts.</td></tr>
<tr><td rowspan="7">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">110 V – 1 FASE</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">ELECTRICO</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td colspan="2">RED DE GAS</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses
Certificado del acero
Registro de marca</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>ESTUFA BAJA DE 50 CM
Código UNSPSC: 401018</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Equipo diseñado para dar ayuda en la preparación directa de alimentos o como apoyo para ollas y recipientes grandes; está diseñada para optimizar el espacio en cocinas profesionales, garantizar un calentamiento uniforme y facilitar el trabajo en procesos de producción continua en restaurantes, hoteles y servicios de alimentación</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">Fabricada en acero inox 304 certificado calibre 18
Mueble cerrado y entrepaño en acero inox 304 certificados
1 parrilla fabricada en fundición de hierro con dos quemadores.
Niveladores en teflón de caucho
Origen nacional
Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Acero inoxidable AISI 304
Parrilla en HR</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones: 60x60x45cm (fondo x frente x alto).</td></tr>
<tr><td rowspan="8">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2">75.000 BTU</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">Gas</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED DE GAS</td><td colspan="2">Natural o propano</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses
Certificado del acero
Registro de marca</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**EMPACADORA AL VACIO DE MESA** **Código UNSPSC: 231529**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Diseñada para empacar al vacío alimentos crudos o curados, con el fin de ser congelados o de consumo instantáneo.	
DATOS TECNICOS		Dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm. Cuba de forma alargada. Equipada con bomba Busch de 20 m³/h. Potencia total: 750 W Presión vacío (máxima): 2 mbar Control de vacío por sensor. Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A) Ruido de fondo: 32 dB(A) Control del vacío por sensor. Vacío plus. Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo. Teclado táctil retroiluminado. Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo. Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos. Programa de vacío por etapas. Detección de la evaporación de líquidos. Doble soldadura. Barra de soldadura sin cables. Programa de sellado de bolsas. Descompresión progresiva. Vac-Norm ready con descompresión automática. Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada. Tapa amortiguada de policarbonato transparente. Programa dry-oil para el secado de la bomba Contador de horas para cambio de aceite. Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío. Acometida para entrega de gas para atmosfera modificada Marca Sammic	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones internas: Ancho: 568 mm x Fondo: 431 mm x 9 Alto: 215 mm Dimensiones externas: Ancho: 634 mm x Largo: 552 mm x Alto: 513 mm	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	220V/50-60Hz. 1 ~ 3.4 A	
	POTENCIA	750 W	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses	

<table>
<tr><th colspan="4">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>MICROONDAS INDUSTRIAL
Código UNSPSC: 481015</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Diseñado para calentar, descongelar y regenerar alimentos de manera rápida y uniforme mediante ondas electromagnéticas de alta frecuencia, optimizando tiempos de servicio en cocinas profesionales; su diseño robusto y de alta potencia lo hace apto para un uso continuo e intensivo</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">Uso comercial.
Trabajo pesado.
Especial para dobles porciones.
Descongelamiento automático.
10 botones programables en diferentes opciones.
Memoria anti fallos de luz.
Reloj indicador de gran visibilidad.
Ideal para calentar un gran volumen de almuerzos.
Para calentar almuerzos y comidas de empleados.
Capacidad: 0.8 pie cúbico.
Marca: Panasonic
No es de plato giratorio por ende no incluye el plato</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Mueble en acero inoxidable, interior y exterior</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones internas: 33 x 33 x 20 cm.
Dimensiones externas: 51 x 36 x 30 cm.</td></tr>
<tr><td rowspan="7">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">110 V - Monofásico</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2">Potencia: 1.000 Wh</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">Eléctrico</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td colspan="2">RED DE GAS</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**TERMOCIRCULADORES COMPLETOS** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo ideal para realizar cocción al vacío a temperatura controlada, permite cocinar productos en sus propios jugos con gran precisión, preservando las cualidades del producto, realzando su sabor y textura. Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de los ingredientes, gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, se puede mover fácilmente de un contenedor a otro.	
DATOS TECNICOS		Capacidad Máxima: 56 litros Duración ciclo(s): 1' - 99 h. Gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Conectividad Bluetooth. Actualización continua del software. Construida en acero inoxidable. Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada. Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Construida en acero inoxidable.	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		DIMENSIONES EXTERIORES: Largo: 12.4 cm x Ancho: 14 cm x Alto: 36 cm DIMENSIONES PARTE SUMERGIBLE: Largo: 11.7 cm x Ancho: 11 cm x Alto: 14.7 cm	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	110 V / 50-60 Hz / 1	
	POTENCIA	1400 W	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Incluye 1 recipiente en policarbonato con capacidad para 60 litros	

<table>
<tr><th colspan="3">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>CARRO TRANSPORTADOR
Código UNSPSC: 561119</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Equipo ideal para facilitar el traslado seguro, ordenado y eficiente de insumos, utensilios, bandejas o alimentos dentro de áreas de trabajo, garantizando higiene, resistencia a la corrosión y durabilidad gracias a su fabricación en acero inoxidable</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">CARRO TRANSPORTADOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 CERTIFICADO CALIBRE 18. CON ENTREPAÑO
Ruedas para fácil desplazamiento
Tres entrepaños en acero inoxidable
Origen Nacional
Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Construida en acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones: 90x60x90cm alto.</td></tr>
<tr><td rowspan="8">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED DE GAS</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses
Certificado del acero
Registro de marca</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**BATIDORA DE 4.7 L** **Código UNSPSC: 481018**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo ideal para facilitar el traslado seguro, ordenado y eficiente de insumos, utensilios, bandejas o alimentos dentro de áreas de trabajo, garantizando higiene, resistencia a la corrosión y durabilidad gracias a su fabricación en acero inoxidable	
DATOS TECNICOS		Tipo De Pedestal Capacidad 4.7 Litros Número de Velocidades 10 Velocidades Material Acero inoxidable y Hierro Fundido. Panel Palanca	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Material Acero inoxidable y Hierro Fundido.	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones Alto 35.6 cm, Ancho 23.5 cm, Fondo 36.2 cm	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	110 V – 1 FASE	
	POTENCIA	325 W	
	TIPO DE CONEXIÓN	Electrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses 1 Batidor plano recubierto 1 Gancho en C para tazón de 5 qt (4.7L) 1 Batidor globo de 6 alambres 1 Protector antisalpicaduras	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**LICUADORA** **Código UNSPSC: 481016**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo ideal para triturar, mezclar y emulsionar alimentos y bebidas con alta potencia y velocidad, permitiendo procesar ingredientes sólidos y líquidos de manera rápida y uniforme; su diseño robusto y de uso continuo la hace ideal para preparaciones intensivas en cocinas industriales, restaurantes, bares, cafeterías y servicios de alimentación que requieren eficiencia, resistencia y resultados consistentes.	
DATOS TECNICOS		Motor profesional de 1.200 watts de potencia. Incluye vaso de 24 onzas para licuado personal + vaso para llevar ambos con tapa. Tecnología IQ con programas inteligentes para lograr perfección en cualquier tipo de licuado. Función Pro extractor que licúa frutas enteras, hielo, semillas, sopas y salsas para obtener la máxima extracción de nutrientes y vitaminas 6 cuchillas a lo largo del vaso que trituran cualquier tipo de alimento en segundos. Vaso de Tritán de 72 onzas. Tapa de seguridad con pico vertedero. Libre de BPA Tapa, vaso y cuchillas desarmables para un licuado seguro.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Material Acero inoxidable y Hierro Fundido.	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones aproximadas: Ancho **40** x Alto **41** x Largo **24 cm**	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	110 V – 1 FASE	
	POTENCIA	**1200 W**	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses **Tapa de seguridad con pico vertedero + 2 VASOS PARA BATIDOS CON TAPA**	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**BALANZA** **Código UNSPSC: 411115**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo ideal para determinar con precisión el peso de materias primas, insumos o productos terminados, asegurando exactitud en los procesos de formulación, control de calidad y comercialización; está diseñada para garantizar mediciones confiables y repetitivas, siendo indispensable en laboratorios, cocinas, panaderías, industrias y comercios donde se requiere control riguroso de cantidades.	
DATOS TECNICOS		Protección contra humedad y polvo. Resistentes a bajas temperaturas. Batería recargable. DISPLAY: Doble Display LED rojo 6 dígitos de 1,2 cm, nivel de intensidad ajustable por teclado Tipo de teclado: Pulsadores Batería Recargable: 6 V, 4 Ap. 60 horas de autonomía Clase: III Capacidad MAXIMA: 7.5 kg Capacidad mínima 10 gramos	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		MATERIAL DE FABRICACIÓN: Superior acero inoxidable e inferior ABS alta Resistencia.	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones: 28x23x10cm	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	110 V – 1 FASE	
	POTENCIA	6 V	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Cable AC, manual de usuario	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**FREIDORA ELECTRICO DE MESA EN ACERO INOXIDABLE** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Equipo diseñado para freír alimentos por inmersión en aceite caliente de manera rápida y uniforme, mediante resistencias eléctricas que mantienen una temperatura constante y regulable; su diseño compacto permite ubicarla sobre mesas de trabajo optimizando el espacio, garantizando eficiencia, seguridad e higiene en la preparación de productos como papas, empanadas, carnes y alimentos de fritura en cocinas comerciales, restaurantes y servicios de comida rápida.	
DATOS TECNICOS		Incluye tapa Capacidad de 3 litros. Especificaciones: antiadherente, con desagüe Control de temperatura: ajuste entre 90 °C a 190 °C.	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		Fabricada en acero inoxidable	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones aproximadas: medidas 24 cm alto x 40 cm ancho x 18 cm profundidad	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	110 V – 1 FASE	
	POTENCIA	Potente elemento calefactor de 1800 W	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses Incluye 1 cesta a la medida del equipo. Cumple con el estándar ETLus.	

FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO		**TERMOMIX** **Código UNSPSC: 481015**	 **Pre visualización del Equipo y/o mobiliario**
DESCRIPCION TECNICA		Potente procesador que facilita la navegación en la plataforma de recetas más grande del mundo Cookidoo, la cual cuenta con más de 90 mil recetas de cocina guiada, desarrolladas por los más grandes conocedores del mundo Thermomix	
DATOS TECNICOS		Tipo: Motor Vorwerk de reluctancia variable Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10 700 revoluciones/minuto Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto. Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas. Vaso: Acero inoxidable Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros. Cable de conexión: 1 metro de longitud, enrollable. Peso de la unidad Central 7,95 kg. Peso del Varoma 0,80 kg	
MATERIAL DE CONSTRUCCION		La carcasa está compuesta por plástico de alta calidad. El vaso y la cuchilla están fabricados de acero inoxidable.	
DIMENSIONES DEL EQUIPO		Dimensiones de la unidad central 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x ancho x fondo). Dimensiones del Varoma 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x ancho x fondo).	
SERVICIOS QUE REQUIERE	**RED ELECTRICO**	Conexion Electrica Solo para corriente alterna de 110 voltios, 50/60 Hz (TM6-1).	
	POTENCIA	Potencia nominal: 500 vatios Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios.	
	TIPO DE CONEXIÓN	Eléctrico	
	RED HIDRAULICO	No aplica	
	RED SANITARIA	No aplica	
	RED NEUMATICO	No aplica	
	RED VAPOR	No aplica	
	RED DE GAS	N/A	
ACCESORIOS		Garantía: 12 meses	

<table>
<tr><th colspan="4">FICHA TECNICA</th></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO</td><td>MAQUINA DE HELADO
Código UNSPSC: 231818</td><td>
Pre visualización del Equipo y/o mobiliario</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION TECNICA</td><td colspan="2">Equipo ideal para congelar y batir simultáneamente las mezclas de helado, incorporando aire de manera controlada para obtener una textura cremosa, densa y homogénea característica del gelato; su sistema de refrigeración permite alcanzar temperaturas precisas para el proceso, garantizando calidad, consistencia y rapidez en la producción</td></tr>
<tr><td colspan="2">DATOS TECNICOS</td><td colspan="2">Capacidad: 2.1 cuartos de galón
Stainless Steel. Carcasa de acero inoxidable
tazón de mezcla removible de aluminio libre de BPA y hoja de batidora.
Elija un área bien ventilada con temperaturas superiores a 16°C (60°F) e inferiores a 32°C (90°F).
Función de protección del motor que se apaga para evitar daños si la mezcla se congela en estado sólido.
Compresor de alta eficiencia libre de CF
Capacidad: 2.1 cuartos de galón
Carcasa de acero inoxidable
Temperatura de enfriamiento: -0.4°F a -31°F</td></tr>
<tr><td colspan="2">MATERIAL DE CONSTRUCCION</td><td colspan="2">Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td colspan="2">DIMENSIONES DEL EQUIPO</td><td colspan="2">Dimensiones del producto 11.25 x 16.75 x 10.25 pulgadas</td></tr>
<tr><td rowspan="7">SERVICIOS QUE REQUIERE</td><td>RED ELECTRICO</td><td colspan="2">Voltaje: 110/120V 60Hz</td></tr>
<tr><td>POTENCIA</td><td colspan="2">Potencia: 180 vatios.</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONEXIÓN</td><td colspan="2">Eléctrico</td></tr>
<tr><td>RED HIDRAULICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED SANITARIA</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED NEUMATICO</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td>RED VAPOR</td><td colspan="2">No aplica</td></tr>
<tr><td colspan="2">RED DE GAS</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">ACCESORIOS</td><td colspan="2">Garantía: 12 meses</td></tr>
</table>