DOTACIONES Y SUMINISTROS
NIT:7.727.414-2

Pitalito, 10 de Septiembre de 2025

Señor
Diego Gaviria
Supervisora
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Pitalito, Colombia.

COTIZACIÓN AG-068

Cordial saludo

De acuerdo a su amable solicitud, nos permitimos describir la cotización de la siguiente forma:

OPCION Y/O ITEM	DESCRIPCION	UND DE MED	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
B	LAMINADORA PARA MASA DE SOBREPONER 45 CM compacta (REFERENCIA W450-A), robusta y con acabados de calidad, mango para graduar el espesor de la masa entre 0 a 35 mm. Potencia: 0.4 kW, Tensión: 110V, Corriente: 2.6 A. Dimensiones de Trabajo con las bandas abiertas: Frente: 1.45 / Fondo: 0.85 / Altura: 0.52 mts. Peso: 90 kilos. Incluye MESA DE TRABAJO CENTRAL tipo Isla de 1.40x0.66Mts (cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricado en acero inoxidable calibre 20 T430 patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 1.40 / Ancho 0.66 / Altura 0.90 mts. Garantía mínima 1 año	Und	1	$ 17.820.000	$ 17.820.000
C	LAMINADORA PARA MASA DE SOBREPONER 40 CM compacta (MARCA EXHIBIR EQUIPOS), robusta y con acabados de calidad, mango para graduar el espesor de la masa entre 0 a 13 mm. Potencia: 0.4 kW, Tensión: 110V, Corriente: 2.6 A. Dimensiones de Trabajo con las bandas abiertas: Frente: 1.45 / Fondo: 0.85 / Altura: 0.52 mts. Peso: 90 kilos. Incluye MESA DE TRABAJO CENTRAL tipo Isla de 1.40x0.66Mts (cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricado en acero inoxidable calibre 20 T430 patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 1.40 / Ancho 0.66 / Altura 0.90 mts. Garantía mínima 1 año	Und	1	$9.030.000	$9.030.000
21	LAMINADORA PARA MASA DE SOBREPONER 30 CM compacta, robusta y con acabados de calidad, manija para graduar el espesor de la masa entre 0 a 25 mm. Potencia: 0.375 kW, Tensión: 110V, Corriente: 2.4 A. Dimensiones de Trabajo con las bandas abiertas: Frente: 1.32 / Fondo: 0.76 / Altura: 0.51 mts. Peso: 79 Kg. Incluye MESA DE TRABAJO CENTRAL **(NO DISPONIBLE)**	Und	1	$9.360.000	$9.360.000
27	Dispensador de bebidas con dos tanques. Capacidad Total: 24 litros. Cubierta, frente y Fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina lexan, tanques y tapas en resina lexan transparente. Características eléctricas: Monofásico: 110 V - polo a tierra - Clavija: 3x15, Potencia: 0.280 KW, Consumo: 2.96 A. Dimensiones totales: Frente: 0.41 / Fondo: 0.44 / Altura: 0.67 mts. Garantía mínima 1 año **MARCA EXHIBIEQUIPOS**	Und	1	$2.927.000	$2927.000

Validez de la oferta: 30 días.

Contacto : ingindustrialalex@hotmail.com
Cel : 3154783457
Direccion correspondencia :
Sede Neiva - calle 22 N° 1 a - 07 casa G 16 Brisas del Magdalena
Sede Pitalito - Calle 26 B N° 10 - 19

Cordialmente,

Firma del contratista.
ALEXANDER GONZALEZ IPUZ
C.C. N° 7.727.414 de Neiva.

Laminadora de masa industrial de 40 cm
(MARCA; EXHIBIR EQUIPOS)

Exhibir
Equipos y Utensilios para Panadería y Restaurante





Esta laminadora de masa fue diseñada específicamente para simplificar y perfeccionar el proceso de preparación de masa en tu cocina. Con una combinación de funcionalidad y precisión, esta máquina se convierte en tu herramienta imprescindible para lograr resultados profesionales en cada ocasión.

Con su elegante y ergonómico diseño, nuestra laminadora de masa se adapta fácilmente a cualquier espacio de trabajo, brindando comodidad y eficiencia. Su robusta estructura garantiza durabilidad y estabilidad, permitiéndote disfrutar de su desempeño impecable durante años.
Por otro lado, su tecnología avanzada permite obtener láminas de masa de un grosor uniforme y consistente en cuestión de segundos. Olvídate del alto esfuerzo y las horas interminables de rodillo en mano. Con solo ajustar el grosor deseado y pasar la masa por su sistema de laminación de alta precisión, obtendrás resultados impecables en cada uso.

Ya sea que te dediques a la repostería profesional o simplemente disfrutes de la cocina casera, nuestra laminadora de masa te brinda una versatilidad sin igual.

Desde hojaldres delicados hasta pastas frescas, podrás explorar una amplia variedad de recetas con confianza y creatividad. Además, gracias a su diseño desmontable y su fácil limpieza, la preparación y el mantenimiento de la laminadora de masa es bastante sencilla.

Formas de aplicación de la laminadora de masa

- **Estirado de masa para pasteles y tartas:** Una de las aplicaciones más comunes de una laminadora de masa es estirar la masa para pasteles y tartas.
- **Preparación de hojaldres:** Con una laminadora de masa, puedes crear fácilmente estas capas al estirar y doblar la masa repetidamente, creando un resultado perfecto y profesional.
- **Elaboración de pasta fresca:** Si eres amante de la pasta casera, la laminadora de masa te ayudará a obtener láminas finas y consistentes para la preparación de ravioles, lasañas, canelones y otros tipos de pasta fresca.
- **Elaboración de empanadas:** Puedes estirar rápidamente la masa para empanadas, asegurando que todas las porciones tengan el mismo grosor. Esto facilita el armado de las empanadas y asegura una cocción uniforme de los bordes y el relleno.
- **Creación de snacks salados:** Además de preparaciones dulces, la laminadora de masa también es útil para hacer snacks salados como crackers, palitos de pan y chips de tortilla caseros. Puedes estirar la masa y cortarla en formas y tamaños deseados antes de hornearla.

Características de la laminadora

- **Ancho de laminado:** Dado a su amplio tamaño, permite sacar láminas de masa de hasta ***40 cm*** de ancho.
- **Ajuste de grosor:** Cuenta con dos perillas que permite graduar el grosor de la masa.
- **Rodillos Empac: s**us rodillos estiran la masa de hojaldre de forma rápida y uniforme.
- **Material resistente:** Su construcción en acero inoxidable permite que la máquina sea altamente resistente a cualquier entorno de trabajo.

Cómo funciona una laminadora

Una laminadora de masa es una herramienta diseñada para estirar y aplanar la masa de manera uniforme y consistente. Su funcionamiento se basa en un sistema de rodillos ajustables que trabajan en conjunto para lograr el grosor deseado de la masa. A continuación te explico cómo es su funcionamiento en general:

- **Ajusta de grosor:** La laminadora de masa suele tener una perilla, palanca o sistema de ajuste que permite seleccionar el grosor deseado para la masa. Puedes elegir entre diferentes opciones según tus necesidades.

- **Preparación de la masa:** Una vez que hayas preparado tu masa y esté lista para ser estirada, divídela en porciones más pequeñas y redondea cada una en forma de bola. Esto facilitará su paso a través de la laminadora.
- **Alimentación de la masa:** Enciende la laminadora y coloca una de las porciones de masa en el punto de entrada.
- **Laminación:** A medida que la masa se pasa entre los rodillos, estos se van ajustando según el grosor seleccionado. La masa es comprimida y estirada uniformemente a medida que atraviesa los rodillos sucesivamente.
- **Recolección de la masa laminada:** Una vez que la masa ha pasado por todos los rodillos, saldrá por la parte inferior de la laminadora en una lámina fina y de grosor uniforme. Puedes recogerla directamente o colocarla sobre una superficie de trabajo para su uso posterior.
- **Repetición del proceso:** Si necesitas un grosor más delgado, puedes ajustar nuevamente los rodillos y hacer pasar la masa por el sistema varias veces hasta obtener la consistencia deseada.

Contacto : ingindustrialalex@hotmail.com
Cel : 3154783457
Direccion correspondencia :
Sede Neiva - calle 22 N° 1 a - 07 casa G 16 Brisas del Magdalena
Sede Pitalito - Calle 26 B N° 10 - 19