



EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DEL CACAO

SENA EMPRENDER RURAL

Señor: Nelson Blanquicet

Fecha: 26/10/2020

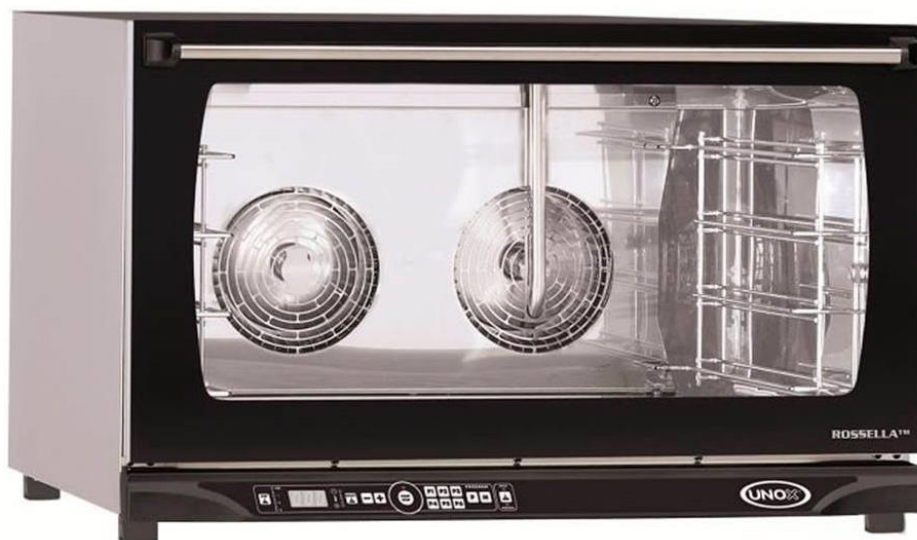
Oferta: CSC2020-240

Asesor: JULIÁN VILLALOBOS

Tel.: 317 368 08 15

E-mail: soporte@soltecal.com

1. Horno tostador convección UNOX - ROSELLA



Descripción

Horno Unox Rosella con control manual de tiempo, temperatura y humedad; este horno eléctrico de convección es ideal para espacios pequeños y por supuesto está elaborado para resistir trabajo pesado y continuo en cocinas profesionales.

Fabricado en Italia con la reconocida calidad de Unox, este equipo garantiza uniformidad en la cocción gracias a sus dos ventiladores optimizados para un horneado perfecto.

El horno Unox XFT193, es un horno de convección que permite adquirir grandes prestaciones en poco espacio.

Sus dimensiones totales son de 800 x 509 x 774 mm (Ancho x Alto x Profundo), y tiene una capacidad para 4 bandejas con unas medidas de 600 x 400 mm (An x P).

Rosella, es un horno con bandejas grandes, de excelente calidad y garantiza uniformidad en la cocción. Es ideal para productos de panadería, pastelería y snack.

Potencia: 6500 watios / 220 V

Peso: 49 Kgs

—ENTREGA INMEDIATA

Nit. 900.260.856-7

2. Descascarilladora Ninja Bean - FBM



Descripción

Ninja Bean está hecho completamente en acero inoxidable. Tiene una operación práctica y rápida para cortar los granos de cacao y reducirlos en semillas, separándolos de las cáscara. Ninja Bean está equipado con una tolva extraíble para facilitar la limpieza. Ofrece la posibilidad de ajustar el corte de acuerdo con el tamaño de los granos de cacao. El sistema sofisticado que le permite de ajustar la velocidad de aspiración también garantiza la ausencia de polvo y la reducción de los pasos para la división de la semilla de las cáscaras. El producto sale a través de una práctica cinta transportadora de PVC que hace prácticos y fácil la recogida de las semillas. Ninja Bean está equipado de serie con una bolsa de algodón para recoger las cáscaras.

Datos Técnicos

Capacidad 60-75Kg/h

Tasa de descascarillado primera pasada 95%,

Tasa de trituración <10%

Potencia 3,8kW

Peso 280Kg

DIMENSIONES

Altura: 1410 mm

Ancho: 700 mm

Longitud: 1350 mm

Nit. 900.260.856-7

3. Molino refinador Rumbo Kid - FBM



Descripción

Rumbo es el pequeño molino de chocolate de FBM. La máquina reanuda el viejo concepto de producción con la piedra y posee fondo y ruedas en granito.

La característica artesanal del producto terminado (el chocolate) está así garantizado por el método de procesamiento.

La experiencia en el campo de la producción "desde la semilla hasta la barra" ha permitido integrar soluciones que suman, a las características de refinación. Además de la alta temperatura creada por la fricción, se alimenta de aire caliente (hasta 75°C) con antelación y/o simultáneamente al proceso.

Poder trabajar la semilla del cacao o la masa de cacao, permite lograr un grado de refinación impalpable al paladar. La añadidura de azúcar y opcionalmente de manteca de cacao completan el resultado. La lenta molienda/refinación y posterior mezclado producido por RUMBO KID hacen que el cacao no se sobrecargue dando como resultado final una excelente plasticidad y fluidez.

Datos Técnicos

Fondo en granito Ruedas en granito de 10 kg cada una. Valvula para descargar el chocolate. Velocidad ajustable de las ruedas en granito Tapas en plexiglás (con sistema de seguridad) para el control del proceso Estructura montada sobre ruedas Ventilación forzada con temperatura ajustable Capacidad del tanque de procesamiento: 28 kg útil para refinación Peso: 280 kg Potencia instalada: 3Kw

Nit. 900.260.856-7

Oferta No. CSC2020-240

Empresa : SENA EMPRENDER RURAL Contacto : Sr. NELSON BLANQUICET E-mail : nblanquicet@sena.edu.co Teléfono : 314 423 31 15	Fecha : 26/10/2020 Asesor : JULIÁN VILLALOBOS Teléfono : 317 368 08 15
FBM	

Ítem	Modelo / Referencia	Valor Unitario	Valor Total
1	Horno tostador ROSELLA	\$8.100.000	\$8.100.000
2	Descascarilladora Ninja	\$56.415.000	\$56.415.000
3	Refinador Rumbo KId	\$57.500.000	\$57.500.000
Observaciones:		VALOR	\$122.015.000
		IVA 19%	\$23.182.850
		VALOR TOTAL	\$145.197.850

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

GARANTÍA.

SOLTECAL S.A.S., garantiza todas sus máquinas y equipos por un periodo de 1 año (1 turno) contra todo defecto de fabricación en sus partes mecánicas, NO cuenta con garantía ninguna parte eléctrica. Esta garantía cubre la sustitución de las partes defectuosas y excluye la mano de obra, desplazamiento de técnicos, dietas y gastos asociados que puedan ocasionarse. Esta garantía también excluye cualquier avería derivada de un uso inadecuado de los equipos. Las piezas sustituidas en garantía se deberán enviar al proveedor para no ser facturadas y ese envío será a costo del cliente comprador. Si el proveedor determina que no ha sido por falla en el equipo, sino que es por mal uso, el cliente final debe asumir el pago de la pieza de recambio.

PLAZO DE ENTREGA.

70 días a partir de la confirmación del pedido y del pago del anticipo. En caso de cancelación de pedido, se perderá el anticipo al haber iniciado la fabricación y diseño de los equipos.

El plazo de entrega empezará a contar cuando se reúna lo anteriormente mencionado.

LUGAR DE ENTREGA:

Por definir

FORMA DE PAGO.

60% Anticipo

30% Cuando la máquina se encuentre lista para el despacho desde la fábrica del proveedor

10% Contra instalación y puesta en marcha

VALIDEZ DE LA OFERTA.

30 DIAS

NO ESTA INCLUIDO EN LA OFERTA:

Cualquier modificación, construcción o material de conexión necesaria para la instalación de los equipos.