Barranquilla, 29 de enero de 2026

SENA - CFP 259513
RADICACIÓN RECIBIDA
No: 25-1-2026-001300
29/01/2026 10:18:47 a. m.
Destinatario: _____

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Regional Cundinamarca

Asunto: Solicitud de modificatorio al Contrato No. CO1.PCCNTR.8519218 de 2025.

La suscrita ADRIANA ROSA MORELO FLÓREZ, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 44.153.531 de Soledad, actuando en calidad de Representante Legal de INVERSIONES ELCER S.A.S., identificada con NIT 892.301.141-9, en mi condición de contratista del Contrato No. CO1.PCCNTR.8519218, cuyo objeto es la *"Compraventa e instalación de mobiliario, elementos y equipos en el marco de los diferentes proyectos para los Centros de Formación y el Despacho de la Regional Cundinamarca del SENA"*, respetuosamente me permito presentar solicitud de modificatorio, respecto a los ítems inicialmente contratados, conforme a las siguientes consideraciones:

Luego de realizar una revisión técnica y funcional de los equipos originalmente contratados, y de contrastarlos con las referencias actualmente disponibles en el mercado, se evidenció que existen alternativas que, sin alterar el objeto ni el alcance del contrato, ofrecen mejor desempeño operativo, mayor capacidad productiva, mayor potencia y eficiencia, particularmente en los equipos de procesamiento y cocina industrial. Por esta razón, se propone el reemplazo de las referencias inicialmente previstas por otras técnicamente superiores, tal como se detalla en el cuadro comparativo.

ITEM	NOMBRE DEL EQUIPO	EQUIPO CONTRATO	EQUIPO OFRECIDO
1	MOLINO M-12 /2000	Carcasa, tolva y cubeta para carne en acero inoxidable aisi 304. la unidad de picado, fabricada íntegramente en acero inoxidable. la tolva y la cabeza de molienda se pueden desconectar fácilmente de todo el cuerpo para una limpieza a fondo. motor ventilado. unidad de picado: acero inoxidable capacidad: 140 kg/h potencia 1 hp voltaje 110 v/60 h dimensiones: 23x44.5x38 cm altura origen: italia incluye: 3 discos y 2 cuchillas. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español	Material acero inoxidable aisi 304 grado alimenticio -capacidad de motor 1 hp (750w) -velocidad de 170-200r/min con función reversa -corriente 110 v/ 60hz -capacidad: 150 kg/h -produccion nominal x hora 20 kg (y se debe realizar una pausa por 20 minutos para evitar recalentamiento en el motor.) -encendido y apagado swicth de on/off con inversor de giro -incluye 2 discos (1(6mm) – 1(8mm)) -incluye 2 cuchillas cuchilla #12 -incluye 1 pisador en plastico -patas niveladoras caucho -bandeja en acero -tornillo de ajuste de cabezote -tornillo de ajuste para cambio de aceite -cable de poder -dimensiones equipo bandeja: ancho 38 cm fondo 21cm -dimensiones de equipo: alto 37 cm ancho 40 cm fondo 21 cm peso kg 25 kg -la bandeja y la cabeza de molienda se pueden desarmar fácilmente de todo el cuerpo para una limpieza a fondo. garantía: un (1) año de garantía
2	CUTTER 12 LT CON VARIADOR DE	Completamente realizado en acero inoxidable aisi 304. cuchillas guiadas por un potente motor asincronizado y ventilado. recipiente	Capacidad de tina: 20 litros - cubo con 3 cuchillas de serie motor caja reductora /poleas -potencia: watt 1610 – 2 hp - mandos con teclas inox ip 67. - voltaje 220v -recipiente robusto de acero inoxidable aisi

	VELOCIDAD	robusto de acero inoxidable aisi 304, desmontable. tapadera interbloqueada fácilmente desmontable para facilitar la limpieza y la esterilización mandos con teclas inox ip 67. cubo con 3 cuchillas de serie fácilmente extraíbles (configurable con 2 cuchillas). máxima protección infiltración líquidos en el eje. ideales para carnes y verduras, pero adecuado también para muchas otras elaboraciones. potencia: watt 1610 - hp 2,2. alimentación: 1ph. cuchillas: n.3. capacidad tina: lt 12. giros: r.p.m. 600/2.600. origen: italia. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español	304, desmontable -máxima protección infiltración líquidos en el eje -base fabricada completamente en acero inoxidable aisi 304.tapa y artesa en aluminio - sistema de seguridad que impide su operación con la tapa levantada -ideales para carnes y verduras - peso 128kg - garantía: un (1) año de gar
4	HORNO AHUMADOR A GAS	Horno ahumador a gas con escabiladero interno de 6 niveles. horno ahumador a gas construido en acero inoxidable aisi 304. registro de paso de gas. aislamiento en todo su contorno con lana de vidrio. controles digitales para para temperatura y tiempo turbina interna para circulación de humo escabiladero interno 6 niveles para ubicación de productos. dimensiones aprox.: frente 0.70 cm fondo 70 cm. alto 145 cm. origen: nacional incluye manual de uso, operación, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Estructura de alta resistencia • control de temperatura y temporizador • puerta con vidrio templado • sistema de escape de gas para la calefacción • luz de respaldo de alta temperatura • espacio para nueve parrillas y tres tubos en acero inoxidable. especificaciones técnicas referencia estructura (material) voltaje poder smoked-9 acero inoxidable 110v - 50hz 200w presió de aire nominal rango de temperatura parillas display 2.8kpa temperatura ambiente ~20°c 9 parillas en acero inoxidable control de temperatura y temporizador dimensiones internas dimensiones externas peso neto 60x59x120cm 90x69x152cm 110kg
5	AMARRADORA MANUAL CON CORTE.	Amarradora manual con corte. fabricada totalmente en acero inoxidable y materiales que garantizan total higiene en los procesos de amarre, evitando contaminación en sus productos. la transmisión del movimiento se hace por medio de piñones fabricados en bronce fosforado. un material desarrollado para soportar fricción. diseñada para proporcionar y amarrar embutidos hasta de 38 mm. afirma y corta el hilo. rendimiento entre 40 y 50 nudos por minuto. dimensiones alto 0.30 ancho 0.37 y largo 0.65 m. dotada con dispositivo para determinar la longitud de cada producto. carrete de soporte y ajuste de aguja y cuchilla. soportes especiales para fijación del equipo. tapa	Modelo tipo dimensiones de la máquina capacidad de producción marca ciclo de tiempo material accesorios peso dimensiones del guacal amarradora manual mesa 50 x 35 x 26 cm 500 - 1000 und/h msa 1 - 5 segundos m.s.a acero inoxidable 304 carrete, hilo, kit lubricación, cuchilla, resorte de aguja y de cuchilla. 10 kg 65 x 50 x 35 cm peso con empaque 26 cm 13 kg sistema de corte que se puede deshabilitar. de fácil limpieza y mantenimiento. materiales certificados para manipulación de alimentos. ideales para todo tipo de embutidos. diseño robusto en acero inoxidable 304.

		superior en acero inoxidable con ajustes de medidas. fabricada bajo normas internacionales de seguridad para el operario. accesorios incluidos incluye un carrete de hilo y 3 cuchillas. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español	
6	MEZCLADORA DE CARNES 25 LT.	Equipo empleado para mejorar el rendimiento de los productos cárnicos como jamones, carnes de cocción y para la salazón de carnes en general. especificaciones: capacidad bandeja 20 l. acabado sandblasting para evitar que se peguen los productos. dotado de reductor de velocidad con piñones helicoidales en baño de aceite, que permite una velocidad de amasado lenta, sin calentar los productos. dimensiones: ancho 73 cm, profundidad 28 cm y altura 56 cm. dimensiones de la cuba frente 43 cm fondo 30 cm y profundidad 30 cm. motor eléctrico monofásico de ¾ de hp, a 110 voltios, 60 hz. construido totalmente en acero inoxidable aisi 304 calibre 14. eje central con aspa extraíble, encargado de efectuar el mezclado provocado por la rotación directa de las aspas. paletas interiores de amasado horizontales extraíbles. tolva volcable. rejilla superior en varilla inoxidable. tapa en varilla de acero inoxidable. aspa en acero inoxidable con tres mezcladores y dos raspadores con dimensiones totales: 23 x 36 cm. freno de volteo. pie nivelador. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Capacidad bandeja de 25 litros -fabricada en acero inoxidable aisi 304 calibre 14. -motor eléctrico 1 hp -voltaje 110v/60hz monofásica -transmisión directa al moto-reductor -rotación de eje en aspas en ambos sentidos -aspas desmontables - tapa acero inoxidable. -temporizador de trabajo -pulsadores eléctricos -guardamotor -sensor voltiamperimetro - garantía: un (1) año de garantía eje central con aspa extraíble, encargado de efectuar el mezclado provocado por la rotación directa de las aspas. paletas interiores de amasado horizontales extraíbles. dimensiones: ancho 73 cm, profundidad 28 cm y altura 56 cm. dimensiones de la cuba frente 43 cm fondo 30 cm y profundidad 30 cm. tolva volcable aspa en acero inoxidable con tres mezcladores y dos raspadores
7	TAJADORA DISCO 30 CM.	Equipo para tajar y rebanar diferentes productos alimenticios principalmente carnes frías, jamones y quesos. potencia de 0.33 hp, monofásico. diámetro de la cuchilla 30cm. pie nivelador encauchetado. fabricado en aleación inoxidable de aluminio. dispositivo con dos piedras afiladoras. ancho máximo de tajada de hasta 12mm. dimensiones: frente 64 cm x fondo 61 cm x alto 42 cm. con pulsador de arranque y parada, soporte regulable, base, plato, porta producto, cubre cuchilla, empujador, cuchilla, vela y afilador. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Voltaje 110v /60hz monofásico -fabricado en aluminio anodizado ▪ potencia de motor de 0,3hp ▪ espesor de corte: 0 – 15mm ▪ sistema de afilado integrado ▪ disco italiano acero inox de 30cm de diámetro ▪ en aluminio anodizado partes de contacto con alimentos ▪ base en aluminio con acabado en pintura epoxica ▪ dimensiones: 64x53x47cm. peso 24kg - garantía: un (1) año de garantía equipo para tajar y rebanar diferentes productos alimenticios principalmente carnes frías, jamones y quesos. pie nivelador encauchetado. con pulsador de arranque y parada, soporte regulable, base, plato, porta producto, cubre cuchilla, empujador, cuchilla, vela y afilador. incluye manual de uso, operación, seguridad, limpieza y desinfección en español.

8	REFRIGERADOR CONGELADOR VERTICAL DOS CUERPOS	Especificaciones: estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimientos independientes. control de temperatura digital marca carel/dixell. junta de puerta magnética para cierre hermético. cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. luz led interna. sistema de refrigeración por aire forzado. refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. dos unidades de compresor cubigel/embraco ubicado en la parte superior del equipo. trabajo con gas refrigerante ecológico r290. mantiene temperaturas entre -22°c & 0°c y entre 0°c & 8°c. trae 4 ruedas instaladas. 3 parrillas plastificadas por puerta con capacidad máxima de 40kg c/u. capacidad 420 litros de refrigeración. capacidad 420 litros de congelación. dimensiones externas cm: 120x73x194.5. potencia w/a: 870/7.9. 3.4hp. voltaje v/hz/f: 110/60/1.	estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimientos independientes. control de temperatura digital marca carel/dixell. junta de puerta magnética para cierre hermético. cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. esquinas internas redondeadas para facil limpieza. luz led interna. sistema de refrigeración por aire forzado. refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. dos unidades de compresor cubigel/embraco ubicado en la parte superior del equipo. trabajo con gas refrigerante ecológico r290. mantiene temperaturas entre -22°c & 0°c y entre 0°c & 8°c trae 4 ruedas instaladas 3 parrillas plastificadas por puerta con capacidad máxima de 40kg c/u □ capacidad 420 litros de refrigeración □ capacidad 420 litros de congelación dimensiones externas: 120*73*194.5 dimensiones internas: 105*54*133 capacidad lt: 420 c/p 6 parrillas 51*52.5 cm potencia: 870 w /7.9 a hp ¾ voltaje v/hz/f: 110/60/1 158 kg
9	CLIPADORA MANUAL	clipadora manual con caja de ganchos x 1000. operación manual para tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías. de construcción robusta y materiales inoxidables. funcionamiento totalmente neumático. funciona por medio de una palanca, la cual recoge la tripa automáticamente, la cierra con un clip y corta la parte sobrante peso: 23 kg. dimensiones aprox 240 mm x 430 mm x 865 mm. ideal para plantas de embutidos o productos en bolsa que requieran un cierre seguro. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	modelo clipadora manual tipo manual de sobremesa con palanca marca msa material acero inoxidable 304 voltaje n/a eje de capacidad 150 clips capacidad de producción 20 – 60 clips por minuto peso 12,6 kg dimensiones 16 x 42 x 77 cm fácil mantenimiento y limpieza. • optimiza la producción. • construcción en acero inoxidable 304. • se apoya en cuatro soportes de goma.
10	SIERRA SINFÍN DE 78 PULGADAS.	Sierra sinfín de 78 pulgadas. caracteristicas: zona de trabajo en acero inoxidable. motor: 2 hp. bandeja de desperdicio. cuchilla de 78". voltaje: 110 v/60 hz/monofásico. dimensiones:	Sierra para cortes de carne, hueso, pescado, pollo. - fabricada en acero inoxidable 304. - mesa de trabajo móvil en acero inoxidable - potencia del motor 2hp - voltaje 110v/60hz monofasico - largo de cuchilla 78 pulgadas. - diámetro del volante 25cm. - altura de

		150x84x80 cm. peso: 72 kg. origen nacional. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	corte: 26cm. - ancho de corte: 23cm volantes fabricados en hierro estañado desarmable sin necesidad de herramienta limpiador en acrilico encendido y apagado swicth de on/off patas niveladoras caucho dimensiones alto 150 cm ancho 60 cm fondo 70 cm peso kg 72 kg origen nacional. - garantía: un (1) año de garantía
11	EMPACADORA DE VACIO	Empacadora al vacio doble barra de sellado con bomba a 20 m3/h. Empacadora mediana de mesa. fabricado en acero inoxidable grado alimenticio aisi-304. panel digital. 6 memorias para guardar tiempos de empaque. cámara de mayor profundidad. dos barras de sellado de 40cm cada una. barras de sellado con sistema de piston (sin cables). bomba de vacío de 20m3/h. espacio útil de la cámara: 41x31x13cm. requiere instalación eléctrica independiente a 110v monofásica. tamaño y peso del equipo: 54x 50 x 56cm. peso: 85kg. debe cumplir certificación ce. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en españo	Características: -modelo: dz-400t de mesa -tipo: industrial -.requiere instalación eléctrica independiente a 110v monofásica -potencia: 900 w -longitud de sellado: 40 cm -ancho del sellado: 1 cm -peso del equipo: 71 kg -barras de sellado: 2 -capacidad de la bomba de vacío: 20 m3/h -tiempo ciclo sellado: 1 a 9.9 segundos -tiempo ciclo vacío: 5 a 45 segundos -estructura: acero inoxidable grado alimenticio aisi-304 -tapa: acrílico transparente para fácil visibilidad -medidas externas del equipo: 57 x 50 x 53 cm -medidas internas de la cámara: 44 × 44 × 7 cm -incluye kit de repuestos: aceite, empaque -siliconado para tapa acrílica, resistencia y cinta cámara de mayor profundidad. . barras de sellado con sistema de piston (sin cables -teflón. - garantía: un (1) año de garantía
12	PRODUCTOR DE HIELO EN CUBO CON DEPOSITO AUTOCONTENIDO	Productor de hielo en cubo con deposito autocontenido 30 kg/dia. máquina de última tecnología para la elaboración de hielo granular. carrocería toda en acero inoxidable aisi 304 fácilmente desmontable. producción mínima 30 kg/24h. binn de 15 kg. compresor de ¼ hp. evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. condensador sobredimensionado para clima caliente, refrigeración por aire. potencia 505 wattios. peso 55 kg. accesorios de instalación filtro doble para agua, mangueras y racores de conexión pala y distribuidor de hielo in situ. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Fabricada en acero inoxidable. tanque de almacenamiento con interior plástico y aislamiento térmico. produce cubos de 2.2 x 2.2 x 2.2 cm. gas r404a. capacidad de producción y almacenamiento variable, según condiciones ambientales y temperatura del agua. la producción de hielo se detiene al llenarse el depósito de almacenamiento. capacidad: hasta 60 kg. cada 24 horas. almacenamiento: 27 kg. potencia: 680 wh., 110 v. dimensiones: 51 x 60 x 84 cm.
13	ABATIDOR ULTRACONGELADOR	Abatidor ultracongelador de 5 bandejas de 600 x 400. especificaciones: enfriador vostok blast. acabado interno y externo en acero inoxidable cumpliendo con las características técnicas en el marco de la resolución 2674. control digital. aislamiento hdpi poliuretano 70 mm de espesor. evaporador con recubrimiento anticorrosivo. equipado con bandeja ajustable de bandejas de acero inoxidable multisize	Abatidor en acero inoxidable. equipo para refrigeración y congelación rápida. control de temperatura digital, 4 rodachines. refrigeración tipo ventilado. capacidad de enfriamiento (70ºc a 3ºc en 90 minutos) hasta 20 kilos. capacidad de congelamiento (70ºc a -18ºc en 240 minutos) hasta 15 kilos. refrigerante r290. capacidad: 5 bandejas gn 1/1 x 4 cm potencia: 220 voltios / 60hz dimensiones: 80 x 80 x 93 cm

		base con ruedas de tráfico pesado de 10 cm c/u. ventilador del evaporador: compuesto con aspas de baja temperatura. capacidad de carga: 5 bandejas gn 1/1 (530x 325 mm y 600x400 mm). corriente máxima absorbida: 7a (50hz) / 7a(60hz). potencia máxima absorbida: 1300w (50hz) / 1500w (60hz). frecuencia: 220v 50hz 3ph + n / 230v 60hz 3ph + n. capacidad de enfriamiento: 1870w. capacidad por ciclo: 20 kg + 90 ° ò + 3 ° c / 13 kg + 90 ° ò -18 ° c. unidad de condensación: tropicalized + 43 ° c. marco de puerta: anticondensación. puerta de cierre: automático. dimensiones aprox: ancho: 84cm, profundidad 79.5, altura: 90 cm. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	**Especificaciones Técnicas** Capacidad de refrigeración: 20 Kg en 90 min. Capacidad de congelación: 15 Kg en 240 min. Rango de Temp. refrigeración: 70º C a 3º C Rango de Temp. congelación: 70º C a -18º C Sistema de enfriamiento: Ventilado Puertas : 1 Sistema de autocerrado: Si Control de temperatura: Digital Capacidad en bandejas: 5 GN1/1x40mm Max. Rodachines: 4 Refrigerante: R-290 Voltaje: 220V/60Hz Interior: Acero inoxidable Exterior: Acero inoxidable **Dimensiones (mm):** Alto 930 Frente 800 Fondo 800 Peso 108 Kg
14	ESTUFA DE DOS FUEGOS	Estufa de dos fuegos con soporte. Estufa de 2 puestos de 35cm x 35cm alta. extructura fabricada en acero inox calidad aisi 304, calibre 18. funcionamiento a gas. 2 puestos de 35 cm x 35 cm. fogon con quemadores en hierro. parrilla en hierro fundido. dimensiones aprox 800 frente, 600 fondo, 900 altura (mm). poder calorifico aprox 30.000 btu x fogon. origen colombia. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Dos puestos grandes. parrillas y quemadores indeformables en fundición de hierro, de alto rendimiento. mueble y entrepaño en acero inoxidable. encendido electrónico. patas y niveladores en acero inoxida ble. dimensiones: 50 x 88 x 87 cm. potencia: 44.000 btu/h. a gas
16	CORTADORA DIVISORA DE MASA ELECTRO-HIDRAULIC	Cortadora divisora de masa electro-hidraulica: estructura en acero inoxidable, ajuste facil para diferentes pesos de masa de 30 – 100gr, peso minímo por cada corte de masa 30 gr, peso máximo por cada corte de masa 100 gr. esta maquina cortadora de masa gracias a su diseño no hace ruido y su sistema hidráulico permite que el trabajo sea suave y con terminado de corte perfecto. medidas (ancho, alto, y fondo) 52 x 140 x 42 cm, numero de cortes: 36, poder: 1,5kw	Cortadora divisora de masa automatica - voltaje 110v - motor 1hp - numero de cortes: 36 -medidas (ancho, alto, y fondo) 52 x 140 x 42 cm cortadora divisora de masa automatica - voltaje 110v - motor 1hp - numero de cortes: 36 -medidas (ancho, alto, y fondo) 52 x 140 x 42 cm -ajuste facil para diferentes pesos de masa de 30 – 180gr, peso mínimo por cada corte de masa 30 gr, peso máximo por cada corte de masa 180 gr. -garantía: un (1) año de garantía
17	AMASADORA 1/2@ CON BASE DE SOPORTE	Amasadora 1/2@ con base de soporte. amasadora con transmisión mixta con poleas y cadena, sistema de manejo manual y automático, dos velocidades: alta y baja y rejilla protectora al levantarla se detiene la máquina. material: piñoneria, bowl y espiral en acero inoxidable.	Voltaje 110v/60hz -potencia 2.6 kw /3hp -volumen bowl 40l (1/2@ con base de soporte) -capacidad máxima 16 kg -2 temporizadores -moja/ cilindra -con transmi sión mixta con poleas y cadena -sistema de manejo manual y automático dos velocidades alta y baja material: piñoneria, bowl y espiral en acero inoxidable. -olla y rejilla de seguridad en acero 304 -material acero inoxidable -

		capacidad: 1/2@ funcionamiento: eléctrico 110 voltios. garantía: 1 año.	garantía: un (1) año de gar
18	TAJADORA PARA PAN	Tajadora para pan. ideal para: industrias de alimentos, panaderías, pastelerías. características: 31 cuchillas en acero inoxidable, motor de ¼ h.p. material: estructura en hierro y aluminio anodizado inoxidable. medidas: aprox. 70cm x 68cm x 74cm, funcionamiento: 110 voltios 60 hz.	Tajadora para pan. ideal para: industrias de alimentos, panaderías, pastelerías. -características 31 cuchillas en acero inoxidable -31 fajas x minuto -motor 1/4hp -voltaje 110v/60hz -peso 64kg -dimensiones: 67x77x77cm - garantía: un (1) año de garantía -material: estructura en hierro y aluminio anodizado inoxidable.
33	BALANZA SOLO PESO CON PROTECCIÓN CONTRA HUMEDAD Y POLVO. RESISTENTES A BAJAS TEMPERATURAS.	Balanza solo peso con protección contra humedad y polvo. resistentes a bajas temperaturas. material de fabricación: superior acero inoxidable e inferior abs alta resistencia. 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 7.5 kg. capacidad mínima 10 gramos escala de verificación: 1 gramo. división de escala: 0.5 gramos. ajuste : interno tara máxima : 100 % por sustracción. dimensiones: 28 cm largo, 23 cm ancho, 10 cm alto. dimensiones del plato: 19 cm largo, 23 cm ancho temperatura de operación: 0 a 30º c. incluye manual de uso, operacion, seguridad, limpieza y desinfección en español.	Fabricada en acero inoxidable y parte inferior en abs de alta resistencia. doble display led rojo plato en acero inoxidable de 23 x 19 cm batería 6 v, 4ah, (60 horas de operación aprox) capacidades máximas disponibles. 3kg/0,2g – 7.5kg/0,5g – 15kg/1g – 30kg/2g  Capacidad: 3000 g / 7500 g / 15 Kg / 30 kg Division: 0,2 g / 0,5 g / 1 g / 2 g Escala de verificación: 1 g / 2 g / 5 g / 10 g Carga mínima: 4 g / 10 g / 20 g / 40 g Resolución: 1 /15,000 Unidades de medición: g, kg, lb Clase : III Tiempo de estabilización: 3 segundos configurables Temperatura de operación: 0ºC - 40ºC / 32ºF- 104ºF Humedad relativa: < 90% no condensada Calibre lamina: Adaptador para Batería de 6VDC/ 4AH / 110 VAC /60HZ x cable Fuente de alimentación: externa 120 VAC, 60Hz, 10watts Batería: 6V, 4Ah, (60 horas de operación aprox) Calibración: Cero y span hasta 100% por teclado Display: Doble display LED rojo, 6 digitos de 1,2cm, Nivel de intensidad ajustable por teclado Carcasa: Superior Acero inoxidable e inferior en ABS de alta resistencia. Dimensiones del plato: 23 x 19cm Teclado: 4 teclas tipo pulsador Peso bruto: 3,9 kg
37	FORMADORA DE HAMBURGUESA DE 13 CM.	Formadora de hamburguesa de 13 cm. Formadora de hamburguesas. fabricación en aluminio anodizado. molde fabricado en acero inoxidable calidad aisi 304. diámetro hamburguesa: 13 cm. accionamiento manual silenciosa y compacta	Modelo formadora de hamburguesas tipo manual de sobremesa con palanca material aluminio anodizado y acero inoxidable voltaje diámetro plato n/a ø13cm espesor peso neto 5.2 kg dimensiones ~ 12 a 15 mm (puede variar según cantidad de carne utilizada) 23.5 x 23 x27.5 cm fácil mantenimiento y limpieza. optimiza la producción. construcción de aluminio anodizado. placa, palanca y soportes en acero inoxidable. la cantidad de producto determina el grosor de la porción. se apoya en cuatro pies de goma

Los equipos propuestos cumplen íntegramente con las especificaciones técnicas y funcionales exigidas en el contrato y, además, las superan en aspectos determinantes como la potencia de los motores, los niveles de RPM, la capacidad de producción por hora, la estabilidad mecánica y la eficiencia energética. En el caso de los equipos de cocina y procesamiento de alimentos, estas mejoras se reflejan en una mayor productividad, mayor rendimiento por ciclo de trabajo y mejores condiciones de operación continua, lo cual redunda directamente en un mejor aprovechamiento institucional de los bienes suministrados.

El análisis técnico comparativo demuestra que los equipos ofrecidos no representan una sustitución por bienes de menor calidad ni una reducción de prestaciones, sino por el contrario una optimización tecnológica y operativa frente a los originalmente contratados. Las nuevas referencias mantienen los materiales, los estándares sanitarios, las condiciones de seguridad y la funcionalidad exigida, y aportan mejoras objetivas en desempeño, robustez y durabilidad. Desde el punto de vista económico, el reemplazo de referencias solicitado no genera cambios significativos ni impacto en el valor del contrato, ni altera su equilibrio financiero, manteniéndose incólumes las condiciones económicas originalmente pactadas. En consecuencia, se solicita respetuosamente al SENA autorizar el modificatorio por reemplazo de referencias técnicas de los ítems relacionados en el cuadro comparativo, aceptando las nuevas referencias ofertadas, por tratarse de equipos que cumplen y superan las condiciones técnicas, operativas y funcionales del contrato, sin modificar su objeto ni su valor.

En ese sentido, y con el fin de que la Entidad pueda analizar y verificar de manera detallada los ítems objeto de modificación, sus características técnicas, su desempeño y su equivalencia funcional frente a lo originalmente contratado, se adjuntan a la presente solicitud las fichas técnicas de cada uno de los equipos propuestos, las cuales hacen parte integral del presente trámite de modificatorio y permiten constatar objetivamente que las nuevas referencias cumplen y superan las especificaciones contractuales exigidas.

La solicitud encuentra respaldo normativo en el régimen de contratación estatal, en especial en los principios y reglas previstos en la Ley 80 de 1993 y en la doctrina administrativa vigente: artículo 14 de la Ley 80 de 1993, este reconoce la potestad de modificación bilateral o unilateral de los contratos estatales cuando ello resulte necesario para garantizar la prestación continua, eficiente y adecuada de los servicios a cargo de la entidad estatal. El artículo 16 de la Ley 80 de 1993 Faculta a la administración para introducir modificaciones orientadas a evitar la paralización o la afectación grave del servicio público, salvaguardando la ejecución del objeto contractual. En consecuencia, la modificación solicitada se encuentra plenamente ajustada al ordenamiento jurídico colombiano, responde a principios constitucionales y legales de la contratación estatal y se configura como una medida necesaria, proporcional y razonable para asegurar la correcta ejecución del contrato, el restablecimiento del equilibrio económico y la prevalencia del interés general, sin desnaturalizar el objeto contractual ni vulnerar el régimen legal aplicable.

Atentamente,



ADRIANA ROSA MORELO FLÓREZ
C.C No. 44.153.531 de soledad
Rep Legal. Inversiones Elcer SAS NIT. 892.301141-9
Cra 42G No 82-218
Negocios.juridica@bisnext.co
Barranquilla

ANEXOS:
Se anexan las fichas técnicas de los equipos ofrecidos.

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

MOLINO ELECTRICO TK N. 12 Item 1



-MATERIAL ACERO INOXIDABLE AISI 304 GRADO ALIMENTICIO
-CAPACIDAD DE MOTOR 1 HP (750W)
-VELOCIDAD DE 170-200R/MIN CON FUNCIÓN REVERSA
-CORRIENTE 110 V/ 60HZ
-CAPACIDAD: 150 KG/H
-PRODUCCION NOMINAL X HORA 20 KG (Y SE DEBE REALIZAR UNA PAUSA POR 20 MINUTOS PARA EVITAR RECALENTAMIENTO EN EL MOTOR.)
-ENCENDIDO Y APAGADO SWICTH DE ON/OFF CON INVERSOR DE GIRO
-INCLUYE 2 DISCOS (1(6MM) – 1(8MM))
-INCLUYE 2 CUCHILLAS CUCHILLA #12
-INCLUYE 1 PISADOR EN PLASTICO
-PATAS NIVELADORAS CAUCHO
-BANDEJA EN ACERO
-TORNILLO DE AJUSTE DE CABEZOTE
-TORNILLO DE AJUSTE PARA CAMBIO DE ACEITE
-CABLE DE PODER
-DIMENSIONES EQUIPO BANDEJA: ANCHO 38 CM FONDO 21CM
-DIMENSIONES DE EQUIPO:
ALTO 37 CM
ANCHO 40 CM
FONDO 21 CM
PESO KG 25 KG
-LA BANDEJA Y LA CABEZA DE MOLIENDA SE PUEDEN DESARMAR FÁCILMENTE DE TODO EL CUERPO PARA UNA LIMPIEZA A FONDO.
GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro equipos@hotmail.com
Barranquilla

CUTTER 20 LITROS item 2



- CAPACIDAD DE TINA: 20 LITROS
- CUBO CON 3 CUCHILLAS DE SERIE MOTOR CAJA REDUCTORA /POLEAS
-POTENCIA: WATT 1610 – 2 HP
- MANDOS CON TECLAS INOX IP 67.
- VOLTAJE 220V
-RECIPIENTE ROBUSTO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, DESMONTABLE
-MÁXIMA PROTECCIÓN INFILTRACIÓN LÍQUIDOS EN EL EJE
-BASE FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304.TAPA Y ARTESA EN ALUMINIO
-SISTEMA DE SEGURIDAD QUE IMPIDE SU OPERACIÓN CON LA TAPA LEVANTADA
-IDEALES PARA CARNES Y VERDURAS
-PESO 128KG
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

CORTADORA AUTOMÁTICA DE 36 CORTES ITEM 16



CORTADORA DIVISORA DE MASA AUTOMATICA
- VOLTAJE 110V
- MOTOR 1HP
- NUMERO DE CORTES: 36
-MEDIDAS (ANCHO, ALTO, Y FONDO) 52 X 140 X 42 CM
-BASE EN ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE
-AJUSTE FACIL PARA DIFERENTES PESOS DE MASA DE 30 – 180GR, PESO MÍNIMO POR CADA CORTE DE MASA 30 GR, PESO MÁXIMO POR CADA CORTE DE MASA 180 GR.
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

TAJADORA DE PAN ITEM 18



TAJADORA PARA PAN. IDEAL PARA: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS, PANADERÍAS, PASTELERÍAS.
-CARACTERÍSTICAS 31 CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE
-31 FAJAS X MINUTO
-MOTOR 1/4HP
-VOLTAJE 110V/60HZ
-PESO 64KG
-DIMENSIONES: 67X77X77CM
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA
-MATERIAL: ESTRUCTURA EN HIERRO Y ALUMINIO ANODIZADO INOXIDABLE.

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

TAJADORA 30CM ITEM 7



-VOLTAJE 110V /60HZ MONOFÁSICO
-FABRICADO EN ALUMINIO ANODIZADO
▪ POTENCIA DE MOTOR DE 0,3HP
▪ ESPESOR DE CORTE: 0 – 15MM
▪ SISTEMA DE AFILADO INTEGRADO
▪ DISCO ITALIANO ACERO INOX DE 30CM DE DIÁMETRO
▪ EN ALUMINIO ANODIZADO PARTES DE CONTACTO CON ALIMENTOS
▪ BASE EN ALUMINIO CON ACABADO EN PINTURA EPOXICA
▪ DIMENSIONES: 64X53X47CM. PESO 24KG
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

EQUIPO PARA TAJAR Y REBANAR DIFERENTES PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRINCIPALMENTE CARNES FRÍAS, JAMONES Y QUESOS. PIE NIVELADOR ENCAUCHETADO. CON PULSADOR DE ARRANQUE Y PARADA, SOPORTE REGULABLE, BASE, PLATO, PORTA PRODUCTO, CUBRE CUCHILLA, EMPUJADOR, CUCHILLA, VELA Y AFILADOR. INCLUYE MANUAL DE USO, OPERACIÓN, SEGURIDAD, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ESPAÑOL.

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

ITEM 6

MEZCLADORA 25 LITROS



-CAPACIDAD BANDEJA DE 25 LITROS
-FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 CALIBRE 14.
-MOTOR ELÉCTRICO 1 HP
-VOLTAJE 110V/60HZ MONOFÁSICA
-TRANSMISIÓN DIRECTA AL MOTO-REDUCTOR
-ROTACIÓN DE EJE EN ASPAS EN AMBOS SENTIDOS
-ASPAS DESMONTABLES
- TAPA ACERO INOXIDABLE.
-TEMPORIZADOR DE TRABAJO
-PULSADORES ELÉCTRICOS
-GUARDAMOTOR
-SENSOR VOLTIAMPERIMETRO
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA
EJE CENTRAL CON ASPA EXTRAÍBLE, ENCARGADO DE EFECTUAR EL MEZCLADO PROVOCADO POR LA ROTACIÓN DIRECTA DE LAS ASPAS. PALETAS INTERIORES DE AMASADO HORIZONTALES EXTRAÍBLES.
DIMENSIONES: ANCHO 73 CM, PROFUNDIDAD 28 CM Y ALTURA 56 CM.
DIMENSIONES DE LA CUBA FRENTE 43 CM FONDO 30 CM Y PROFUNDIDAD 30 CM.
TOLVA VOLCABLE
ASPA EN ACERO INOXIDABLE CON TRES MEZCLADORES Y DOS RASPADORES

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

AMASADORA EN ACERO SPIRAL MIXER 40 LITROS MOD DH40A ITEM 17



-VOLTAJE 110V/60HZ
-POTENCIA 2.6 KW /3HP
-VOLUMEN BOWL 40L (1/2@ CON BASE DE SOPORTE)
-CAPACIDAD MÁXIMA 16 KG
-2 TEMPORIZADORES
-MOJA/ CILINDRA
-CON TRANSMISIÓN MIXTA CON POLEAS Y CADENA -
-SISTEMA DE MANEJO MANUAL Y AUTOMÁTICO DOS VELOCIDADES ALTA Y BAJA
MATERIAL: PIÑONERIA, BOWL Y ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE.
-OLLA Y REJILLA DE SEGURIDAD EN ACERO 304
-MATERIAL ACERO INOXIDABLE
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

SIERRA ELECTRICA N. 78 ITEM 10



SIERRA PARA CORTES DE CARNE, HUESO, PESCADO, POLLO.
- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 304.
- MESA DE TRABAJO MÓVIL EN ACERO INOXIDABLE
- POTENCIA DEL MOTOR 2HP
-VOLTAJE 110V/60HZ MONOFASICO
- LARGO DE CUCHILLA 78 PULGADAS.
- DIÁMETRO DEL VOLANTE 25CM.
- ALTURA DE CORTE: 26CM.
- ANCHO DE CORTE: 23CM
VOLANTES FABRICADOS EN HIERRO ESTAÑADO
DESARMABLE SIN NECESIDAD DE HERRAMIENTA
LIMPIADOR EN ACRILICO
ENCENDIDO Y APAGADO SWICTH DE ON/OFF
PATAS NIVELADORAS CAUCHO
DIMENSIONES ALTO 150 CM ANCHO 60 CM FONDO 70 CM
PESO KG 72 KG
ORIGEN NACIONAL.
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

CENTRO EQUIPOS
MULTIFIN S.A.S
NIT.901.359.183-1
CRA 43 N.45-68 LOC 3
Centro_equipos@hotmail.com
Barranquilla

EMPACADORA AL VACIO DE MESA DOBLE SELLADO 40CM ITEM 11



CARACTERÍSTICAS:
-MODELO: DZ-400T DE MESA
-TIPO: INDUSTRIAL
-.REQUIERE INSTALACIÓN ELÉCTRICA INDEPENDIENTE A 110V MONOFÁSICA
-POTENCIA: 900 W
-LONGITUD DE SELLADO: 40 CM
-ANCHO DEL SELLADO: 1 CM
-PESO DEL EQUIPO: 71 KG
-BARRAS DE SELLADO: 2
-CAPACIDAD DE LA BOMBA DE VACÍO: 20 M3/H
-TIEMPO CICLO SELLADO: 1 A 9.9 SEGUNDOS
-TIEMPO CICLO VACÍO: 5 A 45 SEGUNDOS
-ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO AISI-304
-TAPA: ACRÍLICO TRANSPARENTE PARA FÁCIL VISIBILIDAD
-MEDIDAS EXTERNAS DEL EQUIPO: 57 X 50 X 53 CM
-MEDIDAS INTERNAS DE LA CÁMARA: 44 × 44 × 7 CM
-INCLUYE KIT DE REPUESTOS: ACEITE, EMPAQUE
-SILICONADO PARA TAPA ACRÍLICA, RESISTENCIA Y CINTA
CÁMARA DE MAYOR PROFUNDIDAD.
. BARRAS DE SELLADO CON SISTEMA DE PISTON (SIN CABLES
-TEFLÓN.
- GARANTÍA: UN (1) AÑO DE GARANTÍA

REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS - MIXTO



YBF9239GR

Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimientos independientes. Control de temperatura digital marca Carel/Dixell. Junta de puerta magnética para cierre hermético.
Cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. Esquinas internas redondeadas para facil limpieza. Luz LED interna. Sistema de refrigeración por aire forzado. Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. Dos unidades de compresor Cubigel/Embraco ubicado en la parte superior del equipo. Trabajo con gas refrigerante ecológico R290.

Mantiene temperaturas entre -22°C & 0°C y entre 0°C & 8°C

Trae 4 ruedas instaladas

3 parrillas plastificadas por puerta con capacidad máxima de 40kg c/u

- Capacidad 420 Litros de Refrigeración
- Capacidad 420 Litros de Congelación

RECOMENDACIONES

Para garantizar el buen funcionamiento del equipo, se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

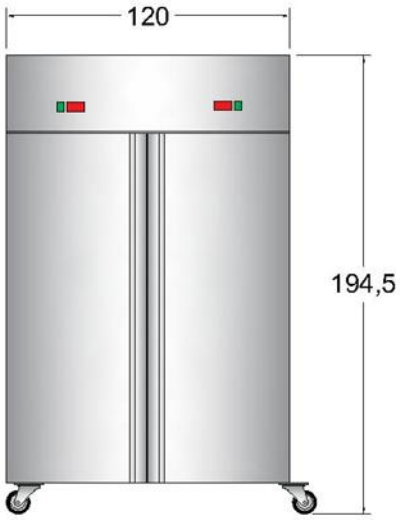
1. Dejar una distancia mínima de 30 cm del techo hasta el equipo para garantizar la ventilación del compresor. Distancia entre equipos recomendada de 10 cm.
2. Mantener el equipo en un espacio donde recircule aire.
3. Altura de tomacorriente eléctrico 50 CM.
4. Ubicar los equipos a una distancia mínima de 70 cm de equipos que generen calor directo.
5. Realizar limpieza frecuente del sistema de refrigeración.
6. Almacenar los productos en recipientes herméticos para permitir la circulación de aire en toda la cámara. Los productos NO DEBEN obstruir ventiladores ni paredes internas.
7. Realizar la instalación del equipo con personal técnico especializado.
8. Para zonas con voltajes inestables es OBLIGATORIO el uso de un protector de voltaje.
9. Temperatura Ambiente de operación recomendada entre 7 °C y 30 °C.
10. Se recomienda la limpieza con productos no abrasivos con el acero.

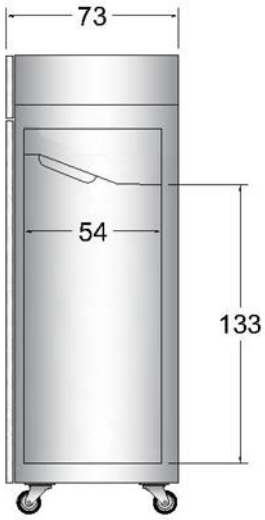
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y VISTA DEL PLANO

Modelo	# Puertas	Dimensiones Externas CM	Dimensiones Internas CM	Capacidad LTS	Parrillas 51x52,5 cm	Pot/Int W/A	HP	Voltaje V/Hz/F	Peso Kg
YBF9239GR	2	120x73x194.5	105x54x133	420 C/P	6	870/7.9	3/4	110/60/1	158

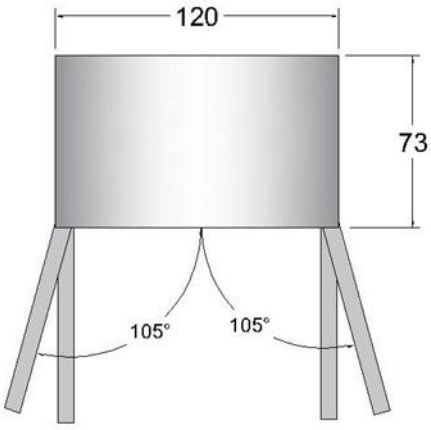
** Para saber los datos de consumo, consultar certificado Energy Star

YBF9239GR





*Dimensiones Interiores



CARACTERISTICAS DE LA PUERTA

- Cierre automático y se mantiene abierto a 105°

RUEDAS



PARRILLAS EPOXICAS

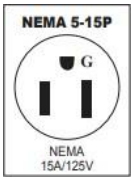


BLOQUEO DE PUERTA



CONTROL DE TEMPERATURA





HORNO AHUMADOR A GAS SMOKED-9

Un horno ahumador es un equipo diseñado para ahumar y cocinar embutidos como chorizo y costilla, funcionan mediante la combinación de calor y humo generado a partir de astillas específicas para ahumar. Este proceso no solo cocina la carne, sino que también le confiere un característico sabor ahumado, mejorando así su calidad y apetitoso aroma.



Beneficios del horno ahumador SMOKED-9

- Estructura de alta resistencia
- Control de temperatura y temporizador
- Puerta con vidrio templado
- Sistema de escape de gas para la calefacción
- Luz de respaldo de alta temperatura
- Espacio para nueve parrillas y tres tubos en acero inoxidable

¿Sabías que?

Los hornos ahumadores a gas son esenciales en la cocina profesional. Fabricados en acero inoxidable, ofrecen eficiencia y versatilidad. Su diseño inteligente, ruedas deslizantes y dos compartimientos de goteo facilitan el uso y la limpieza, aseguran resultados consistentes y deliciosos.

“Sabor ahumado, eficiencia garantizada”

USOS COMUNES



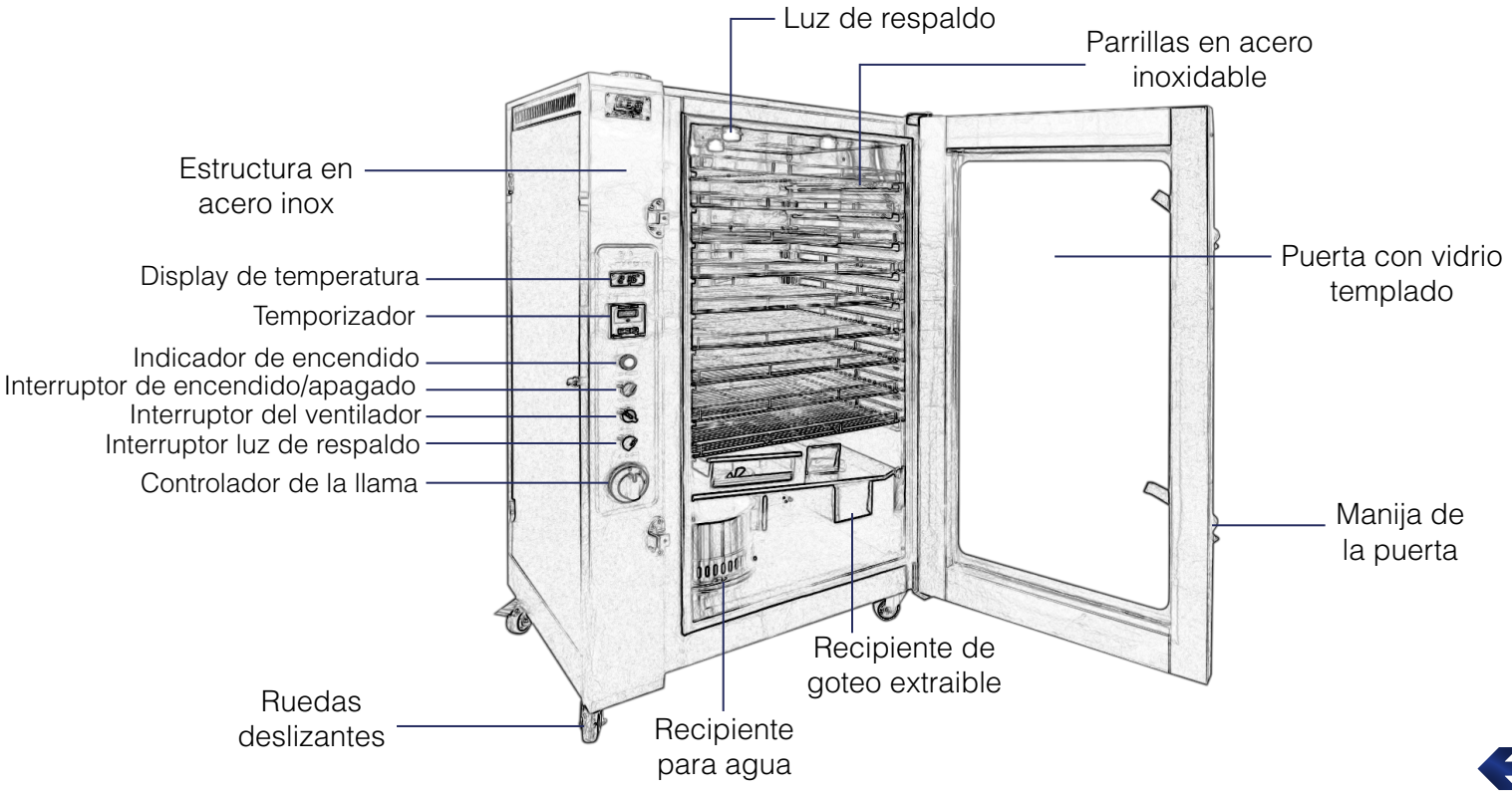
Restaurantes



Asaderos y parrilas



Establecimiento Comida rápida



Dimensiones internas	Dimensiones externas
60x59x120cm	90x69x152cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Referencia	SMOKED-9
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Voltaje	110V - 50Hz
Poder	200W
Presió de aire nominal	2.8kpa
Rango de temperatura	Temperatura ambiente ~20°C
Parillas	9 parillas en acero inoxidable
Display	Control de temperatura y temporizador
Dimensiones internas	60x59x120cm
Dimensiones externas	90x69x152cm
Peso neto	110kg

FICHA TÉCNICA
ABATIDOR DE TEMPERATURA



CARACTERISTICAS:

MODELO: WA20
MARCA: WONDER

Abatidor en acero inoxidable. Equipo para refrigeración y congelación rápida. Control de temperatura digital, 4 rodachines. Refrigeración tipo ventilado. Capacidad de enfriamiento (70ºC a 3ºC en 90 minutos) hasta 20 kilos. Capacidad de congelamiento (70ºC a -18ºC en 240 minutos) hasta 15 kilos. Refrigerante R290.

Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 x 4 cm
Potencia: 220 Voltios / 60Hz
Dimensiones: 80 x 80 x 93 cm.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
ABATIDOR DE TEMPERATURA

Especificaciones Técnicas

Capacidad de refrigeración:	20 Kg en 90 min.
Capacidad de congelación:	15 Kg en 240 min.
Rango de Temp. refrigeración:	70º C a 3º C
Rango de Temp. congelación:	70º C a -18º C
Sistema de enfriamiento:	Ventilado
Puertas :	1
Sistema de autocerrado:	Si
Control de temperatura:	Digital
Capacidad en bandejas:	5 GN1/1x40mm Max.
Rodachines:	4
Refrigerante:	R-290
Voltaje:	220V/60Hz
Interior:	Acero inoxidable
Exterior:	Acero inoxidable

Dimensiones (mm):

Alto	930
Frente	800
Fondo	800
Peso	108 Kg

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
ABATIDOR DE TEMPERATURA

ABATIDOR DE TEMPERATURA

La función principal del abatidor es la disminución rápida de la temperatura de los alimentos que se han cocinado. Son varios los beneficios que se pueden conseguir, principalmente evitar la contaminación de los alimentos con bacterias, mantener las propiedades y favorecer una mayor duración del producto cocinado, conservando las condiciones de textura, sabor, aroma y calidad.

Estos modernos procesos de refrigeración se han ido convirtiendo en una herramienta fundamental para las cocinas de los restaurantes y los negocios de la hostelería. Se logra un óptimo aprovechamiento de los ingredientes y el servicio gana en agilidad.

De una manera diferente a lo que ocurre con refrigeradores o congeladores, en el caso del abatidor se reduce la temperatura que hay en el centro del alimento cocinado en muy poco tiempo, conservando su grado de frescor, la calidad y también manteniendo la higiene.

Otra ventaja muy importante es que los alimentos que se han ido congelando en un abatidor, no sufrirán después en los procesos de descongelación en una merma significativa. Con esto, el producto se hace más rentable.

La congelación de un producto en el abatidor se produce de una forma muy rápida, con lo que se reduce el tiempo en que los alimentos están en una zona de peligro, como consecuencia, se gana en seguridad alimenticia.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
ABATIDOR DE TEMPERATURA

BENEFICIOS DE UN ABATIDOR DE TEMPERATURA

Organización del trabajo con el abatidor de temperatura puedes anticiparte al cocinado que necesitarás para eventos, grupos, etc. Los productos pueden consumirse con todo su sabor y calidad en un periodo de 5-6 días sucesivos. Si los congelas, estas ventajas se amplían en varios meses. Con ello puedes organizar de mejor forma la compra de materias primas, el trabajo del personal, una mayor variedad de menú, etc.

La calidad de las elaboraciones que ofrecerás a tus clientes es máxima.

Seguridad e higiene, si el plato cocinado se va enfriando al aire libre, su vulnerabilidad es mucho mayor a bacterias, contaminación cruzada, etc. Un descenso rápido de temperatura impedirá que los microorganismos se reproduzcan.

Ahorro de tiempo, gracias a los procesos de regeneración de platos, el tiempo de espera de tus clientes es mucho menor, puedes disponer de un gran surtido de platos, e incluso reducir costes de personal.

Las aplicaciones de un abatidor son útiles para todo tipo de negocio, ya sea hospitales, hoteles, restaurantes, etc.

Otro tipo de ventajas, son las derivadas de reducir de forma importante los desperdicios que se generan y los alimentos que no se usen, una funcional organización del almacén, la posibilidad de realizar más compras de alimentos y aprovechar promociones y descuentos, etc.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

M.S.A.

GARANTÍA | INTEGRAL 1 AÑO

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL MSA 13



DESCRIPCIÓN

La formadora manual de hamburguesas marca MSA, es ideal para prensar de forma rápida y precisa, carne, mezcla cárnica, vegetal, o cualquier otra apta para la fabricación de hamburguesas, que permite moldear un producto estéticamente definido y uniforme, lo que contribuye no solo al mejoramiento de la apariencia del alimento, sino a lograr una estandarización perfecta por gramaje y tamaño.

Puede construir hamburguesas de 13 centímetros de diámetro. Requiere para su proceso un solo operario, aspecto que disminuye considerablemente los costos de producción.

GARANTÍA

Un año de garantía por escrito en la factura. Respaldamos el suministro de todos los repuestos. Contamos con servicio técnico especializado.

FUNCIONES

- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Optimiza la producción.
- Construcción de aluminio anodizado.
- Placa, palanca y soportes en acero inoxidable.
- La cantidad de producto determina el grosor de la porción.
- Se apoya en cuatro pies de goma.

Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambio sin previo aviso.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL MSA 13

Modelo	Formadora de Hamburguesas
Tipo	Manual de sobremesa con palanca
Marca	MSA
Material	Aluminio anodizado y Acero Inoxidable
Voltaje	N/A
Diámetro Plato	Ø 13 cm
Espesor	~ 12 a 15 mm (puede variar según cantidad de carne utilizada)
Peso Neto	5.2 Kg
Dimensiones	23.5 x 23 x 27.5 cm

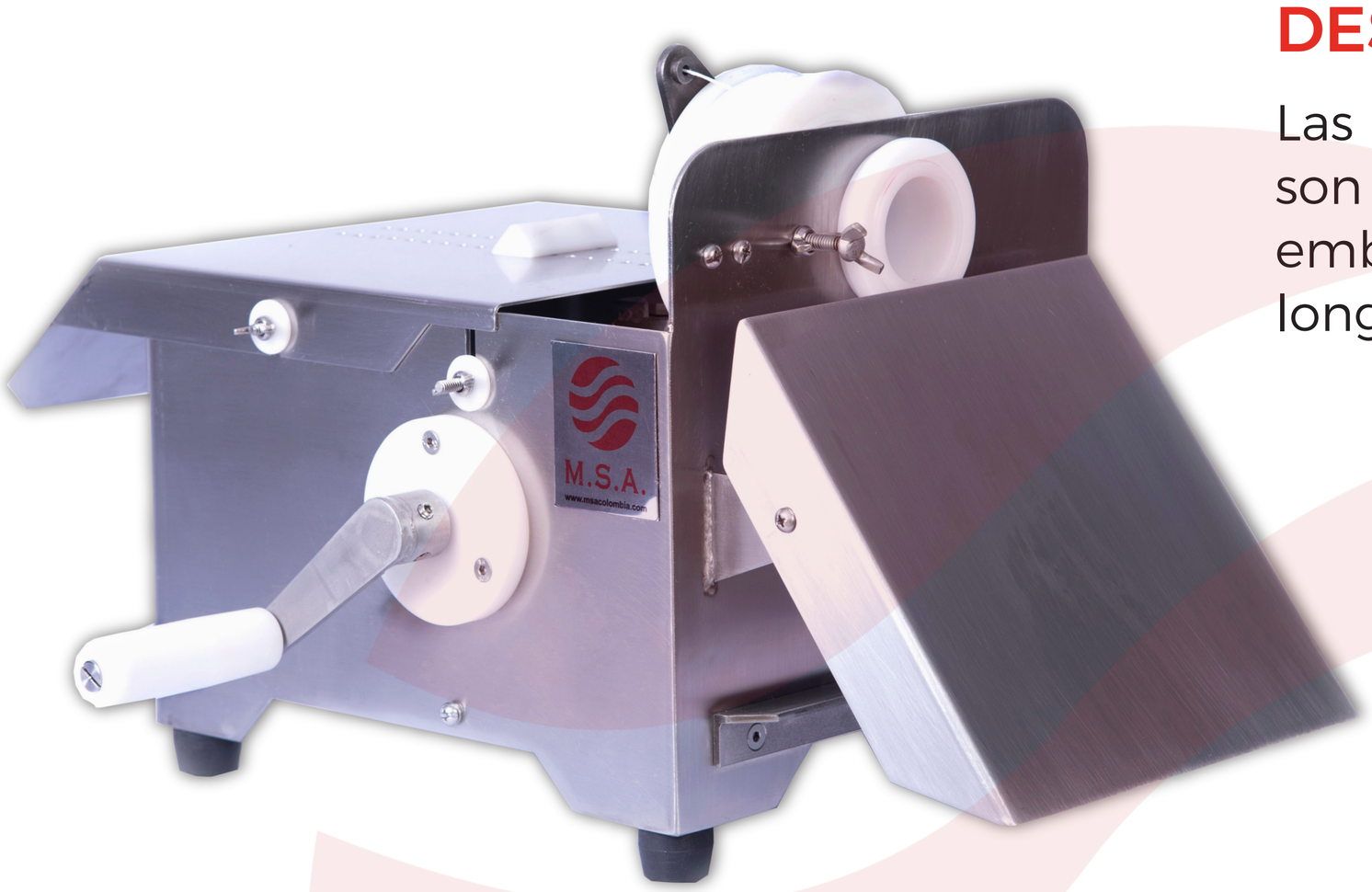
Importadores directos y representantes exclusivos de la marca en Colombia



Foto sólo de referencia, puede variar según características específicas.

AMARRADORA DE EMBUTIDOS MANUAL





DESCRIPCIÓN

Las amarradoras de embutidos MSA son ideales para todo tipo de embutidos, chorizos, butifarra, longaniza, rellena.

GARANTÍA, REPUESTOS Y CONSUMIBLES

- ✓ Un año de garantía por escrito en la factura.
- ✓ Certificamos stock inmediato de repuestos y consumibles.
- ✓ Servicio técnico comprobable, especializado y efectivo.

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

- ✓ Sistema de corte que se puede deshabilitar.
- ✓ De fácil limpieza y mantenimiento.
- ✓ Materiales certificados para manipulación de alimentos.
- ✓ Ideales para todo tipo de embutidos.
- ✓ Diseño robusto en acero inoxidable 304.

HONESTIDAD

RESPONSABILIDAD

CALIDAD

SERVICIO

CUMPLIMIENTO

CONFIANZA

RESPETO

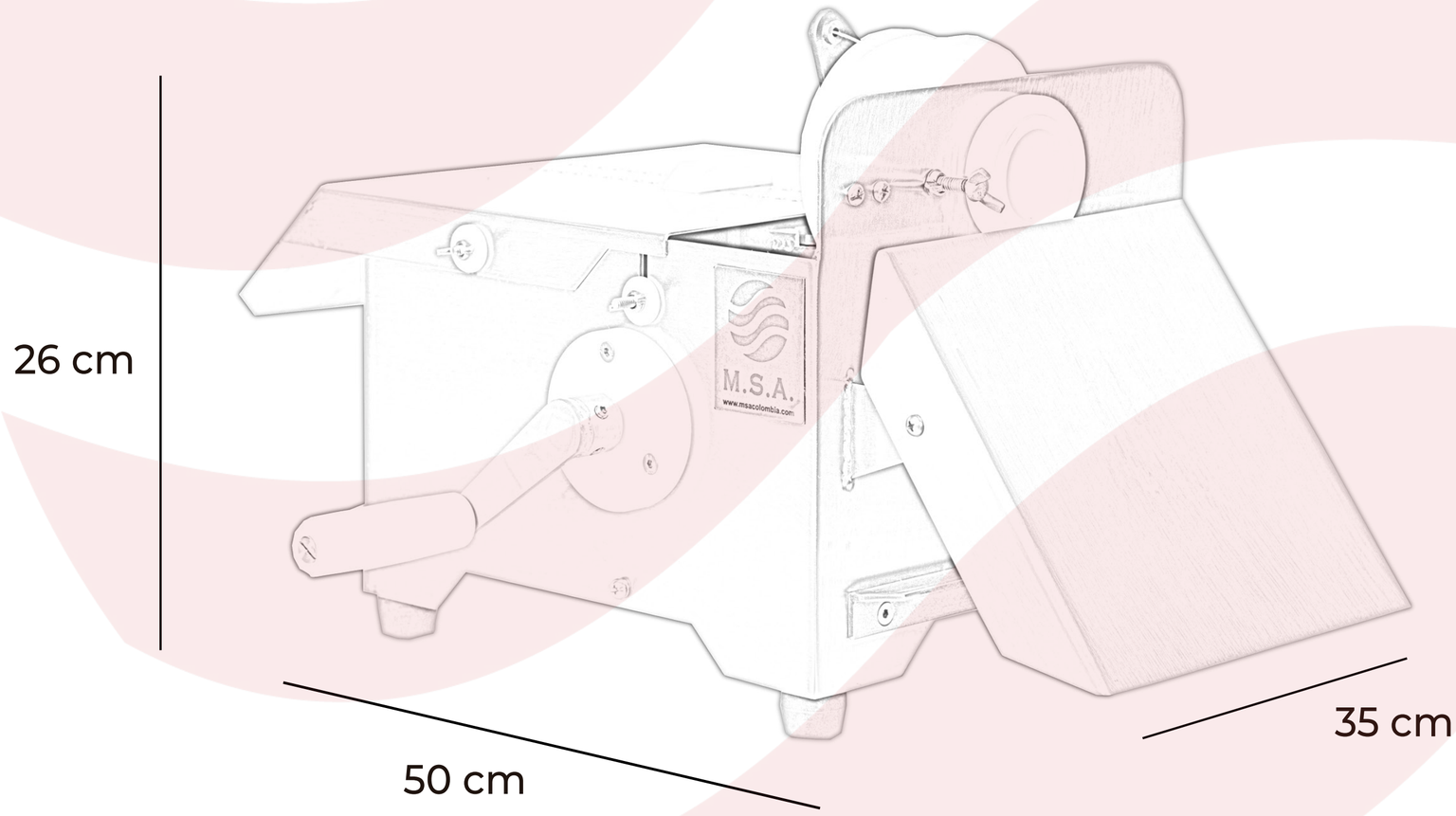
* Términos y condiciones de la garantía extendida publicados en la página web: www.msacolombia.com

Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

AMARRADORA DE EMBUTIDOS MANUAL

Modelo	Amarradora Manual
Tipo	Mesa
Dimensiones de la máquina	50 x 35 x 26 cm
Capacidad de producción	500 - 1000 und/h
Marca	MSA
Ciclo de tiempo	1 - 5 Segundos
Material	Acero inoxidable 304
Accesorios	Carrete, hilo, kit lubricación, cuchilla, resorte de aguja y de cuchilla.
Peso	10 kg
Dimensiones del guacal	65 x 50 x 35 cm
Peso con empaque	13 Kg



* Términos y condiciones de la garantía extendida publicados en la página web: www.msacolombia.com

GARANTÍA | INTEGRAL 1 AÑO

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

MSA Evoluciona

Calle66#74B-33 Bogotá
www.msacolombia.com
Info: 601 9 14 50 00

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 2 PUESTOS



CARACTERISTICAS:

MODELO: 20
MARCA: JOSERRAGO

Dos puestos grandes. Parrillas y quemadores indeformables en fundición de hierro, de alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable.

Dimensiones: 50 x 88 x 87 cm.
Potencia: 44.000 BTU/h. A gas.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 2 PUESTOS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8” en la C. A. para gas natural y de 11” C. A. para gas propano.

2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.

3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4 “ o superior).

4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.

5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.
3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.
4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.
5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO



BALANZA ALAXKA SOLO PESO

Badecol facilita el día a día de los usuarios, ofreciéndoles equipos de pesaje de la línea electrónica que puede ser usada en todos los ámbitos del comercio actual, tanto en la ciudad como en el campo, fabricados con la mejor calidad del mercado y al mejor precio.
Construida en acero inoxidable, la cual la hace especial para el pesaje de alimentos y maneja un alto nivel de protección frente a líquidos y polvo IP67.



- ✓ Fabricada en Acero Inoxidable y parte inferior en ABS de alta resistencia.
- ✓ Doble Display LED rojo
  Plato en acero inoxidable de 23 x 19 cm
- ✓ Batería 6 V, 4Ah, (60 horas de operación aprox)
- ✓ Capacidades máximas Disponibles.
  3kg/0,2g – 7.5kg/0,5g – 15kg/1g – 30kg/2g





* Todas las características y especificaciones del producto estan sujetas a cambio sin previo aviso
el Modelo ALAXKA puede entregarse con marca TRUMAX o LEXUS sin que afecte caracteristicas y funciones de la misma.

www.badecol.com
Calle 23 # 17D - 43
ventas@badecol.com
Tel. (57+2) 880 07 61 / (57+2) 880 97 04
Cel. 315 492 7497 / 318 242 2423
Cali - Colombia

BADECOL
Balanzas de Colombia

20 AÑOS



BALANZA ALAXKA SOLO PESO

Referencia:	ALAXKA			
Marca:	TRUMAX			
Capacidad:	3000 g	7500 g	15 Kg	30 kg
Division:	0,2 g	0,5 g	1 g	2 g
Escala de verificación:	1 g	2 g	5 g	10 g
Carga mínima:	4 g	10 g	20 g	40 g
Resolución:	1 /15,000			
Unidades de medición:	g, kg, lb			
Clase :	III			
Tiempo de estabilización:	3 segundos configurables			
Temperatura de operación:	0ºC - 40ºC / 32ºF- 104ºF			
Humedad relativa:	< 90% no condensada			
Calibre lamina:	Adaptador para Batería de 6VDC/ 4AH / 110 VAC /60HZ x cable			
Fuente de alimentación:	externa 120 VAC, 60Hz, 10watts			
Batería:	6V, 4Ah, (60 horas de operación aprox)			
Calibración:	Cero y span hasta 100% por teclado			
Display:	Doble display LED rojo, 6 digitos de 1,2cm, Nivel de intensidad ajustable por teclado			
Carcasa:	Superior Acero inoxidable e inferior en ABS de alta resistencia.			
Dimensiones del plato:	23 x 19cm			
Teclado:	4 teclas tipo pulsador			
Peso bruto:	3,9 kg			

* Este equipo no puede ser utilizado en actividades mercantiles ni sanitarias
Articulo 2.2.1.7.14.3 Decreto 1074 de 2015

www.badecol.com
Calle 23 # 17D - 43
ventas@badecol.com
Tel. (57+2) 880 07 61 / (57+2) 880 97 04
Cel. 315 492 7497 / 318 242 2423
Cali - Colombia

BADECOL
Balanzas de Colombia

20 AÑOS

M.S.A.

GARANTÍA | INTEGRAL 1 AÑO

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

CLIPADORA MANUAL

MSA 50



DESCRIPCIÓN

La Clipadora Manual de embutidos marca MSA, es ideal para prensar o sellar con clips de aluminio los dos extremos de embutidos de tripa natural o artificial y otros productos como mallas y bolsas, llenas o vacías, de forma rápida y precisa, aportando hermeticidad para el almacenamiento del productos sellados en una planta de procesamiento de alimentos.

Requiere para su proceso un solo operario, aspecto que disminuye considerablemente los costos de producción.

GARANTÍA

Un año de garantía por escrito en la factura. Contamos con servicio técnico especializado.

FUNCIONES

- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Optimiza la producción.
- Construcción en Acero Inoxidable 304.
- Se apoya en cuatro soportes de goma.

Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambio sin previo aviso.

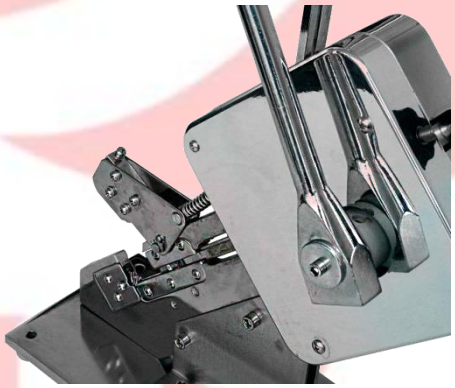
ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

CLIPADORA MANUAL – MSA 50

Modelo	Clipadora Manual
Tipo	Manual de sobremesa con palanca
Marca	MSA
Material	Acero Inoxidable 304
Voltaje	N/A
Eje de capacidad	150 clips
Capacidad de producción	20 – 60 clips por minuto
Peso	12,6 Kg
Dimensiones	16 x 42 x 77 cm

Importadores directos y representantes exclusivos de
la marca en Colombia





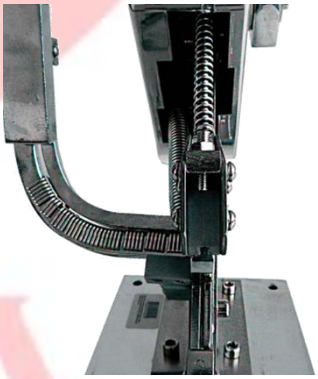


Foto sólo de referencia, puede variar
según características específicas.

FICHA TÉCNICA
FABRICADORA DE HIELO

MODELO: LB120A



MODELO: LB300A



CARACTERÍSTICAS:

MARCA: LANGTUO REFRIGERATION

Fabricada en acero inoxidable. Tanque de almacenamiento con interior plástico y aislamiento térmico.
Produce cubos de 2.2 x 2.2 x 2.2 cm. Gas R404a.
Capacidad de producción y almacenamiento variable, según condiciones ambientales y temperatura del agua. La producción de hielo se detiene al llenarse el depósito de almacenamiento.

MODELO LB120A:
Capacidad: Hasta 60 Kg. cada 24 horas.
Almacenamiento: 27 Kg.
Potencia: 680 Wh., 110 V.
Dimensiones: 51 x 60 x 84 cm.

MODELO LB300A:
Capacidad: Hasta 135 Kg. cada 24 horas.
Almacenamiento: 40 Kg.
Potencia: 1.114 Wh., 110 V. 11.7A
Dimensiones: 67 x 68 x 90 cm.

Incluye filtro de sedimento. No purifica el agua, ni la hace apta para el consumo.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2022

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 2(601) 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FABRICADORA DE HIELO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Equipo para ser operado por profesionales experimentados en uso de maquinaria.
- Antes de usar confirme el voltaje de 110 voltios y polo a tierra efectivo.
- Verifique el buen estado del tomacorriente, cable y enchufe. Conecte correcta y firmemente.
- Desconecte antes de realizar mantenimiento o aseo. No hale el cable.
- No permita reparaciones ni mantenimiento por personas no especializadas.
- No toque el gabinete con las manos mojadas o los pies descalzos. Use zapatos con suela de caucho.
- Para uso únicamente en áreas cubiertas e interiores.
- Mantenga y transporte en posición vertical.
- Use siempre agua purificada. El filtro suministrado es únicamente para atrapar sedimentos y protección de la máquina. Debe reemplazarse frecuentemente.

INSTALACIÓN

- Ubique la máquina en una superficie nivelada, resistente, amplia, seca y no deslizante.
- Ubique de manera que el cable eléctrico y la manguera de suministro no causen tropezones ni jalones.
- Este aparato debe ser instalado en un lugar ventilado, a 30 cm de las paredes de su entorno, y a mayor distancia de fuentes de calor.
- El aire del recinto debe estar frío y el suministro de agua debe ser fría y purificada.
- No instale la máquina en ambientes grasosos como cocinas pues si el condensador se ensucia puede causar mal funcionamiento y daños en el equipo.
- Atención: la limpieza periódica del condensador debe ser siempre efectuada por un técnico en refrigeración.
- Conecte únicamente a 110 voltios con polo a tierra.
- Retire el recubrimiento plástico que protege el gabinete.
- Después del transportar el equipo, o de estar acostado, debe esperar 12 horas antes de encenderlo para evitar el daño en el compresor.

Instalación de las patas:

- Inserte las patas. Enrósquelas directamente en el fondo del recipiente contenedor.

Instalación de la manguera de drenaje (suministrada):

- Inserte la manguera en el desague de la edificación, debe estar a nivel del piso.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2022

AVENIDA CARACAS NO 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: (601) 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FABRICADORA DE HIELO

Conexión del agua:

- Conecte la manguera provista enroscándola en el tubo de ingreso de agua, ubicado debajo de la manguera de drenaje, en la parte trasera de la unidad productora de hielo.
- Conecte el otro extremo de la manguera al filtro de sedimentos de agua suministrado.
- La calidad de agua puede requerir sistemas especiales de purificación.

OPERACIÓN Y USO

- Conecte la máquina a la red eléctrica de 110 voltios con polo a tierra. Abra el suministro de agua de la edificación.
- Encienda el aparato con el interruptor ubicado en el inferior del lateral izquierdo.
- La producción de hielo tiene un ciclo de 30 minutos aproximadamente.
- Manipule el hielo con palas plásticas, nunca con las manos.
- La máquina está configurada de fábrica, no necesita realizar ningún ajuste en el panel de control.
- El equipo trabaja automáticamente.

ASEO

Siempre desconecte la máquina antes de hacer limpieza y/o mantenimiento.
Atención: Si el productor de hielo se deja sin usar algún tiempo, es necesario lavarlo muy bien antes de volverlo a usar. No use abrasivos.
Nunca guarde nada diferente a hielo en esta máquina.

Lavado interior:

El recipiente plástico del contenedor de hielo se debe lavar muy bien antes de su primer uso. Se recomienda usar productos aprobados en el manejo de alimentos.
Después se debe lavar periódicamente para asegurar el suministro de hielo limpio e higiénico.
Asegúrese desocupar el contenedor de hielo antes de limpiarlo.

Lavado exterior:

Las superficies exteriores de acero inoxidable pueden ser limpiadas con un jabón suave o un producto especializado.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2022

AVENIDA CARACAS NO 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: (601) 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO