CARDOTAL SOLUCIONES SAS

Girardot Cundinamarca., 08 de mayo de 2026

Señores
Sena - Centro Agropecuario de Buga
Valle del cauca.

Asunto: Fichas de eficiencia energetica **para el porceso No** SASI-VLL-CAB-0003-2026 **de** Adquisición de maquinaria y equipos de cocina industrial para la dotación, operación y fortalecimiento para la cafetería del Centro Agropecuario de Buga

Estimados señores:

En relación con el requisito de desempeño energético para los equipos de la cafetería, nos permitimos informar que nuestra oferta incluye las **Fichas Técnicas detalladas** de cada equipo, de acuerdo con las opciones permitidas en el pliego de condiciones

ÍTEM	FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	OBSERVACIONES	REQUERIMIENTO TECNICO DE EFICIENCIA ENERGETICA
1		CAMPANA EXTRACTORA 6 m Fabricada en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 304 2B, presenta banco de filtro tipo laberinto, removibles y lavables seco en perfiles de aluminio, bandeja recolectora de grasas en lamina de acero inoxidable, iluminación por medio de lámparas tipo tortuga, accionadas por interruptor de codillo, terminado satinado fino. No incluye ductos, ni extractor (se cotizan por separado).Medidas: 6 m largo x 110 ancho x 60 alto	Unidad	2	Instalado	Potencia y tipo de iluminación instalada Lámparas LED o de alta eficiencia Consumo eléctrico total de iluminación (W)
2		EXTRACTOR TIPO HONGO 38" Extractor tipo hongo Colvensa de 38 pulgadas con motor de 7.5 HP TRIFÁSICO Rotor centrífugo en aluminio reforzado con aleta recta atrasada autolimpiante Transmisión mecánica por correas y poleas a 650 RPM Poleas en hierro doble canal tipo A correas dobles dentadas refrigeradas Eje en acero 4140 Chumaceras FAG Soportes antivibratorios Cierres de fácil apertura para acceso al motor Carcasa aerodinámica en	Unidad	2	Instalado	*Potencia nominal del motor (HP/kW) *Corriente nominal y tensión *Clase de eficiencia del motor IE3 o superior *Ficha técnica del motor *Datos de placa
3		DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18. Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. Las especificaciones técnicas correspondientes al Ítem No. 3. Ductos salida de gases y vapores de cocción se complementan indicando que: Cada ducto se proyecta con una dimensión equivalente a 18 pulgadas, correspondiente a 45 cm x 45 cm, en lámina galvanizada calibre 18. Los ductos deberán ser de tipo cuadrado o rectangular, conforme a los requerimientos del sistema y condiciones de instalación. Para efectos de medición y pago, cada tramo se contabilizará por metro lineal, incluyendo dentro de esta medición las curvas, codos y transiciones, las cuales serán consideradas como un (1) metro lineal cada una. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	15	Instalado	N/A
4		ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR: Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO.	Unidad	1	Instalado	N/A

6		LAVAMANOS PEDESTAL Y VALVULA AUTOMATICA Referencia: LE2P Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión (con retardo) con pulsador de bronce cromada, presenta grifo importado en bronce cromado con forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de desagüe plastica de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, Dimensiones : Frente : 45 cm, Fondo : 45 cm, Altura : 85 cm, Peso : 10 kg, (No incluye tubería hidráulica ni drenaje. Se suministra con dos mangeras flexometalicas en acero inoxidable para su instalación).	Unidad	2	Instalado	N/A
7		AUTOSERVICIO ZONA CALIENTE 4 GN 1/1 Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 16, con borde frontal redondeado. Mueble, piso, laterales y entrepaño en lámina de acero inoxidable 430 calibre 18. Deslizador de bandejas. Tanque para agua con calentamiento a gas natural con 6 quemadores, blindadas y selladas, controladas por un termostato. Flotador para medir el nivel del agua. Vidrios templados protectores arriba y en frente. Incluye 4 azafates GN 1/1 en acero inoxidable, con tapa en acero inoxidable. Zona lisa para dispensador de bebidas. Largo: 2.00 / Ancho: 0.76 / Altura 0.85 m.	Unidad	1	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m³/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
8		*HORNO IND. COMBINADO GAS GLP* . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. Nota: El horno combinado deberá ser entregado con las bandejas, parrillas o elementos básicos de cocción necesarios para su funcionamiento operativo inmediato, de acuerdo con la capacidad y configuración propia del equipo ofertado. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m³/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
9		BASE PARA HORNO COMBI Referencia:Fabricada en perfiles de acero inoxidable tipo 430 calibre 18 y 20, con escabiladero para azafates enteros (no incluidos)Dimensiones: frente 0.792 ancho 0.632 altura 0.715 Compatible con las referencias de los Hornos SCC 61G/101G	Unidad	1		N/A

CARDOTAL SOLUCIONES SAS

10		PLANCHA INDUSTRIAL DE LUJO PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO Trabajo Pesado Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37	Unidad	1	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m^3/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
11		ESTUFA INDUSTRIAL DE LUJO 6 PUESTOS ESTUFA A GAS DE PISO , cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h.	Unidad	2	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m^3/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
12		FREIDOR DE ALTO DESEMPEÑO 37 L. EMPOTRABLE Capacidad: 75 Libras / 37 litros de aceite, tanque fabricado en acero inoxidable calibre 16 tipo 304 y calibre 18 tipo 304, mueble fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas de diámetro, con bases niveladoras, presenta dos ruedas en la parte de atrás que facilitan su manipulación, espaldar y ducto para desfogue de gas quemado fabricados en lámina galvanizada calibre 18 (Desmontable), el tanque presenta un diseño especial para permitir un rápido intercambio de calor con difusores en los tubos interiores, cuatro quemadores controlados por medio de una válvula de seguridad con sistema de paso, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 a 400 ºF, presenta termostato límite de seguridad a 232 ºC, incluye dos canastillas cromadas importadas, consumo: 120.000, BTU/hr, dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.78 / Altura 1.05 mts. Peso: 62.3 Kg.	Unidad	1	Instalado	Ficha tecnica donde se especifique BTU/h y rendimiento Termico
13		TRAMPA PARA GRASAS. DE CONEXIÓN EMPOTRABLE A POCETA TRAMPA PARA GRASAS GRANDE Referencia: TG8048, Las trampas se entregan empacadas en cajas de cartón, lo cual las protege y disminuye los costos de transporte. Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente : 80 cm, Fondo : 48 cm, Altura : 37 cm, Peso : 30 kg	Unidad	7	Instalado	N/A
14		ESCABILADERO PARA AZAFATES DE 18 NIVELES Estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable De 1 pulgada, contiene pestañas en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 para 18 niveles, capacidad para almacenar 36 Azafates, presenta ruedas de 5 pulgadas de diámetro (Dos con freno y dos sin freno) para trabajo semipesado.Incluye 18 bandejas Dimensiones: Frente 0.58 m / Fondo 0.68 m / Altura: 1.70 m	Unidad	1		N/A

15		REFRIGERADOR VERTICAL 3PTAS INOX Vertical enfriadora de 65 pies puertas en vidrio ,Interior y exterior en acero brillante 430, dimensiones exteriores 1.95 frente x 2.15 Alto x 76 Fondo , iluminacion LED, rango de temperatura 2°c a 8°c , entrepaños o parrillas cantidad 15. Fabricación Ecológica libre de CFC | Aislamiento con inyección automática de espuma de poliuretano.	Unidad	2	Instalado	*Etiqueta de eficiencia energética clase A o B o equivalente Si no hay etiqueta: certificación de alta eficiencia del fabricante *Consumo energético anual (kWh/año) o potencia nominal (W) *Potencia del compresor *Tipo de refrigerante *Ficha técnica completa
16		***CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 44P INOX*** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	Instalado	*Etiqueta de eficiencia energética clase A o B o equivalente Si no hay etiqueta: certificación de alta eficiencia del fabricante *Consumo energético anual (kWh/año) o potencia nominal (W) *Potencia del compresor *Tipo de refrigerante *Ficha técnica completa
17		ESTACION SANDWICH Y ENSALADAS 2 PTAS Referencia: TSSU48. Marco de la construcción en AISI 304 acero inoxidable, Refrigerante libre de CFC. Termostato electrónico y display digital LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura, Juntas magnéticas puede ser sustituido sin necesidad de herramientas. Parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación. Capacidad inferior: 12 pies cúbicos (340 L). Temperatura de operación: de 0 a 5 ºC. Incluye 12 azafates 1/6 GN por 6.5 cm de profundidad y una tabla de polietileno. Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.770 / Altura 1.08 mts. Voltaje: 110V/60Hz. UNIDAD: 1/2HP, MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 3.7 AMP, Toma eléctrico: 3X15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M.	Unidad	1	Instalado	*Etiqueta de eficiencia energética clase A o B o equivalente Si no hay etiqueta: certificación de alta eficiencia del fabricante *Consumo energético anual (kWh/año) o potencia nominal (W) *Potencia del compresor *Tipo de refrigerante *Ficha técnica completa
18		HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECÁNICO Referencia: THP-24C (RFL-24C). Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30- 300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm (no incluidas) por cada cámara, no Incluye regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Altura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines. EL EQUIPO INCLUYE 10 BANDEJAS EN ACERO ALUMINIZADO 60*40*2.5 cm Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Dimensiones: 60 * 40 * 2.5 cm.	Unidad	1	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m^3/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
19		CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS EMPOTRABLE Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20 GN 1/1 de 6,5 cms. de profundidad). Incluye termostato y termómetro. Base anti-golpes para transporte seguro. Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte. Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores. Incluye cerradura de seguridad. Switch de prendido y apagado. Incluye repisas	Unidad	1		*Potencia instalada (kW) *Consumo eléctrico *Control termostático eficiente *Ficha técnica energética

20		Licuadora volcable Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial. Capacidad: 15 Lt. Dimensiones: 30 x 50 x 108 cm. Empotrable a piso	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior
21		BASCULA DE PISO BASCULA DE RECIBO 300KG/600LB Báscula electrónica con capacidad de 300 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sinajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Indicador en ABS Bateria interna recargable Dimension plataforma: 60 x 60 cm Display: LED Sistema de Tara para disminuir recipientes	Unidad	1		*Consumo eléctrico *Consumo en modo batería *Modo ahorro de energía / stand-by *Ficha técnica
22		SALAMANDRA A GAS EMPOTRABLE Salamandra a gas de 6 quemadores, estos separados en dos grupos de 3 quemadores, obteniendo una perilla reguladora por grupo. Está fabricada en acero inoxidable 430, es un equipo robusto con un diseño atractivo, tiene una potencia calorífica total de 48000 BTU, lo que quiere decir que cada quemador representa 8000 BTU. El tubo de conexión al punto de gas es de ¾". Este equipo cuenta con 1 una bandeja recolectora de residuos en la parte inferior, una base con una parrilla la cual puede ubicarse en 6 niveles diferentes, esto para acercar el alimento hacia los quemadores o alejarlo. Además incluye un soporte para que el equipo sea instalado en la pared. (No incluye patas ni pilotos de encendido). Dimensiones: Frente: 97.5 cm Fondo: 66 cm Alto: 51cm	Unidad	1	Instalado	*Consumo energético en BTU/h o m^3/h o kg/h *Potencia térmica nominal *Rendimiento térmico del equipo (% si disponible) *Certificación de conformidad del fabricante *Ficha técnica
23		BALANZA ELECTRONICA 40KG Referencia: PCR40. Funciona con batería (200 hr de trabajo, 8 hr de recarga) ó con corriente. Construida en acero inoxidable. Funciones de caja registradora. Pantalla de display de cuarzo de alta resolución, genera más confianza debido al display para vista del cliente. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg / 10 gr de 8 - 40 kg. Memorias: 100. Corriente eléctrica 110 voltios - 60 hz. Adaptador a corriente eléctrica incluído, batería recargable. Plato de 29 x 35 cms. Precio Kg / máximo 999.99. Totala a pagar / máx. 9999.99. Temp de operación -10 a 40 °C. Temp. alamcenaje -20 a 50 °C. Peso neto 11.5 Kg, peso con empaque 13.5 Kg. Dimensiones: Frente 0.354 / Fondo 0.36 / Altura 0.142 mts. Peso: 13.5 kg neto. (Contiene fuente de poder a 110 V para cargar la batería y plato movible)	Unidad	1		Ficha tecnica
24		EMPACADORA AL VACÍO EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.400 / Altura 0.440 mts. Peso: 71 kg	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior

25		BATIDORA 10 L BATIDORA 10L Referencia: WB10GF. Batidora de 10 cuartos de galón (9.5 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (148, 244 y 480 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad máxima de harina: 5 lbs. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 10qt de acero inoxidable, pala mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 0.6 KW. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.470 / Fondo 0.450 / Altura 0.60 mts. Peso: 58 Kg.	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior
26		PROCESADOR DE VEGETALES 300 KG/h PROCESADOR DE VEGETALES 8 DISCOS Referencia: HLC-300. Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior
27		MOLINO PARA CARNES Referencia: HM-22. Molino para carne. Fabricado en acero inoxidable y aluminio, simple y fácil de usar. Interruptor a prueba de agua y parada de emergencia. Diseño único y robusto. Potente motor de 1.5 HP. Cabeza de corte estándar # 22. Transmisión directa de engranaje. Motor eficiente. Swiche de arranque y reversa. Tamaño compacto y construcción sin costuras. Bandeja alimentadora remobible. Pies de goma. Incluye una cuchilla de corte de acero inoxidable, una placa de corte de acero inoxidable y un empujador de alimentos de plástico. Capacidad aprox: 270 Kg/h. Dimensiones: Frente 0.45 / Fondo 0.60 / Altura 26.5 cm. Voltaje: 110V. Potencia 1.1 kW (1.5 HP). Peso: 22.5 Kg.	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior
28		DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES 38L Marca: CRATHCO Referencia: D25-4 . Dispensador de bebidas de dos tanques. Capacidad Total: 10 Galones. Cubierta, frente y fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina lexan color beige, tanques y tapas en resina lexan transparente. Válvula dosificadora en acero inoxidable con empaque oring intercambiable. Sello del tanque con la cubierta con un empaque siliconado para mayor hermeticidad. Capacidad de cada tanque: 5 Galones. Dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.38 / Altura 0.69 mts. Características eléctricas: Unidad refrigeradora de 1/5 de H.P - sistema hermético. Monofásico: 110 V polo a tierra, consumo: 632 W, toma eléctrico: 3x15, corriente: 5.5 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.50m.	Unidad	2	Instalado	*Etiqueta de eficiencia energética clase A o B o equivalente Si no hay etiqueta: certificación de alta eficiencia del fabricante *Consumo energético anual (kWh/año) o potencia nominal (W) *Potencia del compresor *Tipo de refrigerante *Ficha técnica completa Ficha tecnica donde se especifique el tipo de gas refrigerante Nota1: se prefiere el uso de refrigerantes R-507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R-143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global. Nota2: Se prohiben los equipos y sistemas para la refrigeración y el aire acondicionado que contengan y/o requieran para su operación o funcionamiento las sustancias controladas en los Guías A, B, C del Protocolo de Montreal.
29		LICUADORA COMERCIAL Vaso transparente en policarbonato libre de BPA. Tritura hielo. Alto rendimiento. Panel digital. Dos velocidades y pulso. Timer. Cuchillas en acero inoxidable. Capacidad: 1.4 Lt., 48 Oz. Dimensiones: 19 x 45 cm. Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto.	Unidad	4		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior

CARDOTAL SOLUCIONES SAS

30		Tajadora de carne. Cuerpo construido en aluminio. Hoja de disco en acero inoxidable. Disco de 25 cm de diámetro. Puede cortar carnes frías, jamón. Protector de seguridad que impide que la mano se acerque a la cuchilla. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.375 / Altura 0.46 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 180W. Peso: 16 Kg.	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior
31		Peladora de papas Cuerpo, base y tapa en acero inoxidable. Disco abrasivo de alta resistencia. Puerta de descargue con seguro. Necesita conexión hidráulica y desagüe. Capacidad: 150 kg/h. / Hasta 10 kg por ciclo.	Unidad	1		*Potencia nominal (HP o kW) *Corriente nominal *Consumo eléctrico *Factor de potencia (si disponible) *Declaración de motor de alta eficiencia *Certificación del fabricante de bajo consumo *Si el motor es ≥ 0.18 kW: *Preferible eficiencia IE3 o superior

Atentamente,



Firma
ORLANDO GONZALEZ ORTIZ
R.L. CARDOTAL SOLUCIONES SAS