

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES
---	--	--

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: 1 **HOJA No.** 1 **DE** 16

APLICACIONES:

Equipo profesional diseñado para la preparación de café espresso y bebidas a base de café en ZajunaCampo tienda de carretera. Permite obtener bebidas de alta calidad mediante control preciso de temperatura, presión y caudal, garantizando operación continua y eficiente en entornos de alta demanda.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Maquina de café espresso profesional

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad de caldera: Mínimo 12 litros con mínimo 2 boquillas de vapor Bomba rotativa profesional Presión del equipo: \geq a 9 Tablero de control inteligente Diseño para diferentes tamaños de tazas
DATOS TÉCNICOS	Voltaje 220V 50/60Hz Potencia: \geq a 3800W
ACCESORIOS	Manual multilinguaje Cable de poder Filtros
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Manuales de uso y mantenimiento en español.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA:

Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa.

FICHA NO:

2

HOJA No.

2

DE

16

APLICACIONES:

Equipo profesional utilizado para la molienda uniforme de granos de café, ajustando el grado de finura según el método de preparación. Es indispensable en cafeterías, restaurantes y servicios institucionales para garantizar la calidad, frescura y consistencia del espresso y otras bebidas a base de café, permitiendo un rendimiento continuo en entornos de alta demanda.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Molino profesional para café

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad de molienda: \geq a 4-8 kgs/hora Dosis Programable: Si Giro de motor automático: Si Capacidad de tolva: Mínimo 1500g Material de cuchillas: Titanio
DATOS TÉCNICOS	Potencia: \geq a 350w Voltaje: 110V / 220V
ACCESORIOS	Manual multilenguaje Cable de poder
GARANTIA	Un (1) año garantía de fábrica
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa.

FICHA NO:

3

HOJA No.

3

DE

16

APLICACIONES:

Equipo diseñado para la preparación de bebidas frías a base de hielo granizado, jugos y mezclas saborizadas. Permite producir y dispensar granizados de manera continua, garantizando uniformidad en textura, operación eficiente y alta capacidad para atención de volúmenes medios y altos.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Granizadora

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Material de cabina y cilindro: Acero inoxidable Material de tanques: Policarbonato transparente Compresor hermético Trasmisión mecánica Condensador de aire Botones de encendido independiente para cada tanque Luces LED
DATOS TÉCNICOS	Capacidad de tanque: Mínimo 12L Potencia: \geq a 900W Temperatura de operación: \geq a -3°C Voltaje: 110V a 50/60Hz
ACCESORIOS	Manual multilinguaje Cable de poder.
GARANTIA	1 año otorgada por el fabricante.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa.

FICHA NO:

4

HOJA No.

4

DE

16

APLICACIONES:

Equipo eléctrico diseñado para calentar, descongelar y cocinar alimentos de forma rápida mediante ondas electromagnéticas. Es utilizado en entornos domésticos, comerciales e institucionales para optimizar tiempos de preparación, mejorar la eficiencia operativa y facilitar procesos básicos de servicio de alimentación.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Horno microondas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad: Mínimo 32L Panel: Si, tipo LED Material: Acero inoxidable Funciones múltiples de cocción, incluyendo calentamiento rápido, descongelamiento por tiempo o peso, y modos automáticos para distintos tipos de alimentos.
DATOS TÉCNICOS	Potencia: \geq a 1600W Niveles de potencia: Mínimo 10 Voltaje: 120V a 50/60Hz
ACCESORIOS	Manual multilenguaje Cable de poder. Plato central en vidrio
GARANTIA	1 año otorgada por el fabricante.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: **HOJA No.** **DE**

APLICACIONES:

Equipo diseñado para sellar herméticamente vasos plásticos mediante calor y película termosellable, garantizando el cierre seguro de bebidas frías o calientes. Es utilizado para mejorar la higiene, evitar derrames y optimizar la presentación del producto.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Selladora de vasos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Máquina Selladora de Vaso Semi-Automática con Accionamiento manual Sella vasos en polipropileno de 14 a 16oz Producción de sellado: Mínimo 300 vasos por hora
DATOS TÉCNICOS	Potencia: \geq a 350W Voltaje: 110V a 50/60Hz
ACCESORIOS	<ul style="list-style-type: none">• cable de poder• Mínimo 2 aros de acople• Incluye manual multilinguaje
GARANTIA	Un (1) año garantía de fábrica
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

6

HOJA No.

6

DE

16

APLICACIONES:

Equipo profesional utilizado para la mezcla, trituración y procesamiento de alimentos y bebidas, capaz de manejar ingredientes de alta dureza y volúmenes continuos. Es ideal para preparación de alimentos, permitiendo obtener texturas homogéneas en jugos, salsas, batidos y mezclas culinarias con alta eficiencia y durabilidad.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Licuadora profesional

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad: Mínimo 2L
	Material de vaso: Vidrio
DATOS TÉCNICOS	Potencia de motor: \geq a 1800W
	Numero de velocidades: Mínimo 10
	Cuchillas de corte en acero inoxidable
ACCESORIOS	Manual multilinguaje Mínimo 2 vasos transportable
GARANTIA	Un (1) año garantía de fábrica
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: **HOJA No.** **DE**

APLICACIONES:

Superficie de trabajo resistente fabricada en mármol o granito con estructura de soporte, utilizada en áreas de preparación de alimentos, cocinas industriales, laboratorios o zonas de servicio. Permite realizar operaciones de corte, mezclado y organización de insumos, ofreciendo alta durabilidad, fácil limpieza y excelente resistencia al desgaste, humedad y altas temperaturas.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Mesón en mármol o granito con soporte

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Material de superficie: Marlo o Granito pulido
	Material de soporte: Acero inoxidable ASI304
	Entrepañó: Si, a 0,2m del piso
	Gomas en patas de la mesa para evitar rayones en el piso
DATOS TÉCNICOS	Espesor: Mínimo 1" Dimensión de mesa: 1m x 0,6m x 0,9m (largo x ancho x alto)
ACCESORIOS	Manual multilenguaje
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere instalación en el Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

8

HOJA No.

8

DE

16

APLICACIONES:

Equipo diseñado para la preparación de café espresso y bebidas derivadas mediante control semiautomático de presión y temperatura. Es utilizado para ofrecer bebidas de alta calidad con operación eficiente, permitiendo al operador gestionar manualmente variables clave del proceso para obtener resultados consistentes y profesionales.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Cafetera espresso semiautomática ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Cafetera Espresso semiautomática con molinillo integrado para café en grano, presión de extracción mayor o igual a quince (15) bares, capacidad mínima de preparación mayor o igual a 0,06 litros por ciclo y capacidad para mínimo dos (2) tazas por preparación, sistema de espumado de leche incorporado, porta-filtro con filtros simples y presurizados para una (1) y dos (2) tazas, apta para preparaciones tipo cappuccino y café latte, estructura fabricada en material plástico de uso alimentario o material de especificación técnica superior, potencia y sistema de funcionamiento adecuados para uso doméstico, peso mayor o igual a 10 kg, dimensiones no inferiores a las requeridas para estabilidad estructural y ventilación adecuada, operación mediante conexión directa a tomacorriente convencional 110–127 V, accesorios incluidos como mínimo: jarra metálica para leche, prensador y pin de limpieza, fabricación industrial, garantía mínima de un (1) año, con advertencias de seguridad por altas temperaturas en tubo de vapor y componentes metálicos, restricción de uso con cafés azucarados que obstruyan el sistema y requerimiento de descalcificación periódica; se aceptarán equipos con especificaciones técnicas iguales o superiores a las aquí descritas
DATOS TÉCNICOS	<ul style="list-style-type: none">• Sistema de bomba de presión mayor o igual a quince (15) bares para extracción óptima del espresso.• Caldera o termobloque en acero inoxidable o aleación resistente, con control de temperatura estable.• Capacidad del tanque de agua entre 1.5 y 3 litros, apto para operación continua en servicio comercial.• Capacidad mínima de preparación mayor o igual a 0,06 litros por ciclo y capacidad para mínimo dos (2) tazas por preparación,• Varilla de vapor para espumar leche, fabricada en acero inoxidable con control manual.• Materiales de estructura en acero inoxidable o aleación de alta resistencia, adecuados para uso intensivo.
ACCESORIOS	Cable de alimentación AC, cable HDMI, base/soporte de fábrica y manuales de usuario.
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: **HOJA No.** **DE**

APLICACIONES:

Equipo de refrigeración diseñado para la conservación prolongada de alimentos mediante congelación a bajas temperaturas. Es utilizado en cocinas industriales, servicios institucionales, restaurantes y puntos de almacenamiento para mantener productos perecederos en condiciones óptimas, garantizando inocuidad, organización vertical y fácil acceso a los insumos.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Congelador Vertical

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad: \geq a 560L Material: Acero inoxidable y galvanizado Parrillas: Si, mínimo 5 en acero galvanizado o inoxidable Puerta: Si, material vidrio Iluminación interna: Si, LED Sistema No Frost: Si Refrigerante ecológico
DATOS TÉCNICOS	Capacidad de almacenamiento entre 200 y 400 litros, con distribución interna mediante bandejas ajustables. Rango de temperatura operativa: \geq a -24°C a -18°C , con control termostático preciso. Sistema de refrigeración tipo estático o frost-free (no escarcha), según modelo. Consumo energético clasificado entre A y C, con compresor de alta eficiencia. Material interno y externo en acero inoxidable o polímero de alta resistencia, apto para uso intensivo y fácil limpieza.
ACCESORIOS	Manual multilinguaje
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

10

HOJA No.

10

DE

16

APLICACIONES:

Equipo de refrigeración diseñado para la conservación y almacenamiento prolongado de alimentos mediante congelación uniforme a bajas temperaturas. Es utilizado en cocinas industriales, servicios institucionales, restaurantes y áreas de acopio para garantizar la inocuidad de productos perecederos, permitiendo alta capacidad de almacenamiento y fácil acceso superior..

NOMBRE DEL ELEMENTO: Congelador horizontal

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none">• Capacidad útil entre 200 y 500 litros, según referencia comercial.• Rango de temperatura de congelación entre -18°C y -25°C, con control termostático ajustable.• Sistema de refrigeración tipo estático o con tecnología no frost, con gas refrigerante ecológico (R600a o R134a).• Aislamiento térmico en poliuretano de alta densidad para mayor eficiencia energética.• Estructura y materiales en lámina galvanizada o acero inoxidable, con tapa superior abatible y canastillas internas removibles.
DATOS TÉCNICOS	Capacidad: \geq a 250L Rango de temperatura operativa: \geq a -18°C a -24°C Puerta superior corrediza en vidrio Canastas: Mínimo 4 Compresor: \geq 1/3 Hp
ACCESORIOS	Manual multilinguaje
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: 11 **HOJA No.** 11 **DE** 16

APLICACIONES:

Módulo de autoservicio diseñado para la exhibición, organización y abastecimiento de frutas y verduras en establecimientos comerciales, tiendas, mercados y áreas institucionales. Facilita la adecuada presentación de productos frescos, optimiza el flujo de atención al usuario y permite mantener la mercancía visible, ordenada y de fácil acceso.

NOMBRE DEL ELEMENTO: AUTOSERVICIO FRUVER
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Paredes laterales en vidrio Display: Si Patas con caucho para evitar rayones al piso
DATOS TÉCNICOS	Capacidad: Mínimo 250L Material: Acero inoxidable y acero galvanizado Dimesniones: $\geq 2,5m \times 2m \times 0,9m$ (largo x alto x profundo) Rango de temperatura operativa: $\geq a 0^{\circ}C$ a $4^{\circ}C$ Entrepaños: Si, minimo 3 en acero inoxidable, tipo canastilla Iluminación: Si, LED
ACCESORIOS	Manual multilenguaje
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

12

HOJA No.

12

DE

16

APLICACIONES:

Equipo diseñado para la exhibición y conservación en frío de alimentos y bebidas, manteniendo una temperatura controlada que garantiza la inocuidad y prolonga la vida útil del producto. Es utilizada en supermercados, cafeterías, tiendas, servicios institucionales y puntos de venta para presentar productos de manera visible, ordenada y segura para el consumidor.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Vitrina refrigerada

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Capacidad: Mínimo entre 200L y 300L Material: Acero inoxidable Vidrio frontal y superior
DATOS TÉCNICOS	Voltaje: 110v a 50/60Hz Iluminación: Si, LED Control digital: Si Rango de temperatura operativa: \geq a 0°C a 8°C Cauchos de protección en sus patas para evitar rayones al suelo
ACCESORIOS	Manual multilenguaje Cable de poder
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

13

HOJA No.

13

DE

16

APLICACIONES:

Superficie robusta diseñada para la preparación, manipulación y organización de alimentos, insumos o materiales en cocinas industriales, laboratorios, talleres y áreas de servicio. Facilita el trabajo seguro y limpio, soporta uso intensivo y permite mantener condiciones higiénicas adecuadas en procesos operativos.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Mesón de trabajo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Material de superficie: Marlo o Granito pulido Espesor: Mínimo 1" Material de soporte: Acero inoxidable ASI304 Dimensión de mesa: 1m x 0,6m x 0,9m (largo x ancho x alto) Entrepañó: Si, a 0,2m del piso Gomas en patas de la mesa para evitar rayones en el piso
DATOS TÉCNICOS	<ul style="list-style-type: none">Fabricación en acero inoxidable tipo 304 o 430, resistente a la corrosión, fácil limpieza y uso intensivo.Superficie lisa con bordes sanitarios, apta para contacto con alimentos y cumplimiento de normas higiénicas.Estructura reforzada con patas regulables, para nivelación en diferentes tipos de piso.Capacidad de carga entre 80 y 200 kg según longitud y diseño.Dimensiones estándar entre 120–200 cm de largo, 60–80 cm de fondo y 85–95 cm de altura (variables según especificación).
ACCESORIOS	Manual multilenguaje
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere instalación del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO:

14

HOJA No.

14

DE

16

APLICACIONES:

Equipo diseñado para almacenar, enfriar y dispensar bebidas frías como jugos, té, refrescos o preparaciones líquidas en entornos comerciales, institucionales y de autoservicio. Facilita el servicio continuo, mantiene la temperatura adecuada y permite una presentación higiénica y de fácil acceso para usuarios o personal operativo.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Dispensador de Bebidas **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Dispensador de bebidas en acero inoxidable de dos tanques. Diseño y/o material del tanque: Policarbonato Sistema de boquilla: Anto-goteo
DATOS TÉCNICOS	<ul style="list-style-type: none">• Capacidad por tanque: ≥ 18 litros.• Rango de temperatura: ≥ 2 a 12°C. con control termostático ajustable.• Voltaje: 110V a 60hz• Potencia: ≥ 280 WattSistema de enfriamiento mediante compresor con gas refrigerante ecológico (R600a o R134a).• Sistema de agitación o circulación (paddle o spray) para mantener homogeneidad en bebidas y evitar sedimentación.
ACCESORIOS	Manual multilinguaje Cable de poder
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: 15 **HOJA No.** 15 **DE** 16

APLICACIONES:

Equipo electrónico utilizado para el pesaje y cálculo automático del valor de productos según su peso y precio por unidad de medida. Es empleada en tiendas, supermercados, plazas de mercado y puntos de venta institucionales para agilizar procesos de atención, garantizar exactitud en la transacción y cumplir requisitos de control comercial y metrológico.

NOMBRE DEL ELEMENTO: Balanza liquidadora

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Display: Si, triple pantalla LCD, con luz de respaldo Teclado: Si, 24 teclas Carcasa: ABS de alta resistencia Plato: Acero inoxidable Batería recargable
DATOS TÉCNICOS	Capacidad máxima: \geq a 30Kg Capacidad mínima: \geq a 100g Resolución: Mínimo 1/3000 Clase: III Tiempo de estabilización: Mínimo 3s Fuente de alimentación: 110V a 50/60Hz.
ACCESORIOS	Manual multilenguaje Cargador de carga o cable de poder
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL SUBSISTEMA: Adquisición de equipos de cómputo para la modernización tecnológica y competitividad del Centro Agroindustrial La Angostura, para la estrategia del Grupo de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa

FICHA NO: 16 **HOJA No.** 16 **DE** 16

APLICACIONES:

Equipo diseñado para mantener alimentos calientes a temperatura segura y constante, ideal para exhibición y expendio en restaurantes, cafeterías, panaderías, autoservicios y servicios institucionales. Permite conservar la calidad, textura y temperatura de los productos listos para consumo, garantizando servicio continuo y presentación adecuada..

NOMBRE DEL ELEMENTO: Vitrina calentadora

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DESCRIPCION	REQUERIMIENTO
CARACTERISTICAS	Sistema de encendido y apagado de fácil manejo Material: Acero inoxidable Diseño con vidrios curvos Niveles: Mínimo 3 niveles ajustables Iluminación: LED Certificación CE Estructura en acero inoxidable con vidrios templados para exhibición frontal y lateral. Bandejas internas removibles en acero inoxidable o aluminio, aptas para contacto con alimentos. Iluminación interna tipo LED, de bajo consumo, para mejorar la visibilidad de los productos exhibidos.
DATOS TÉCNICOS	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura de trabajo: \geq a 30°C Máximo 85°C• Potencia: \geq a 1600W• Voltaje: 110V a 50/60Hz• Sistema de calentamiento mediante resistencias eléctricas o baño de agua (según modelo), diseñado para operación continua.
ACCESORIOS	Manual multilenguaje Cargador de carga o cable de poder
GARANTIA	1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
PROVEEDOR	CONDICIONES: Suministro de accesorios para su correcto funcionamiento. Se requiere capacitación de mínimo 1 día en cuanto al cuidado, la operación y mantenimiento general del equipo suministrado al Centro de Formación Agroindustrial. Manuales de uso y mantenimiento en español