	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento gestion contrcatual** **COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS**	
	LISTA MAESTRA	**EQUIPOS**
	FECHA DE SOLICITUD: **13/02/2026**	

PROGRAMA	FORMACIONES SENA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
AREA DE LA NECESIDAD	COORDINACION ACADEMICA TITULADA
LIDERES DE LAS AREAS	instructores SENA
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS	PROGRAMAS DE FORMACION CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
JUSTIFICACION	En el marco de la implementación de la estrategia institucional de Cafeterías como Ambientes de Formación, prevista en la fase de Alistamiento (2025) y posterior puesta en marcha (2026), se hace necesaria la adquisición de equipos especializados que permitan garantizar el funcionamiento adecuado del ambiente productivo real y el desarrollo efectivo de la Formación Profesional Integral (FPI). De acuerdo con el fundamento conceptual del proyecto, las cafeterías no solo prestan un servicio institucional, sino que constituyen ambientes pedagógicos dotados de recursos técnicos y tecnológicos, donde los aprendices desarrollan competencias en programas asociados a gastronomía, panadería, repostería, barismo, administración y atención al cliente, bajo el enfoque de “Saber, Ser y Hacer”. La adquisición de equipos resultan indispensables para: Garantizar condiciones técnicas adecuadas para la manipulación segura de alimentos, conforme al Programa de Inocuidad Alimentaria, asi mismo desarrollar procesos formativos en un entorno real que simule dinámicas empresariales, Cumplir con los estándares de seguridad y salud en el trabajo, Permitir la implementación del modelo de formación dual (in-house) y Asegurar la prestación de un servicio institucional de calidad a la comunidad educativa. En consecuencia, la adquisición de los equipos proyectados es técnica, pedagógica y normativamente procedente, ya que permite materializar la estrategia nacional de cafeterías como ambientes de aprendizaje, fortalece la pertinencia de la formación profesional integral y contribuye a la sostenibilidad operativa del proyecto.
TIPO FORMACIÓN:	**TODOS LOS PROYECTOS Y AREAS MEDULARES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO:	1. Para dar cumplimiento al objeto del contrato, el Contratista deberá cumplir con las obligaciones y entregar de manera oportuna de acuerdo con la solicitud realizada por la entidad a través del Supervisor o del subdirector del Centro respectivo o interesado, en las cantidades y calidades requeridas. 2. Garantizar la ejecución a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato. 3. Garantizar la entrega de productos amigables con el medio ambiente, según lo establecido en el numeral 4 del Manual de Contratación administrativa del SENA. 4. Llevar control sobre la entrega, a fin de evitar doble facturación. 5. La fecha y lugar de la entrega se concertarán entre el contratista, el supervisor del contrato, el apoyo técnico y el área de almacén con una antelación no inferior a 10 días hábiles. 6. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato. 7. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud. 8. La entrega se debe coordinar previamente teniendo en cuenta horarios de oficina y días hábiles y entrega en el tiempo establecido de ejecución. 9. Tener conocimiento de los materiales o equipos que va a suministrar para evitar inconvenientes con lo que se solicita frente a lo que va a entregar y evitar retraso en la entrega de materiales por desconocimiento de estos. 10. Los elementos deben ser nuevos. 11. El proveedor debe aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los cinco (5) días desde la solicitud por parte de la entidad. 12. Garantizar, que las personas que hagan entrega de los elementos porten EPP. 13. Rendir informe de ejecución del contrato, cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días. 14. Facturar en un término no superior a tres días hábiles, posteriores a la entrega del pedido en su totalidad o parcial o periódica. 15. Presentar el recibo de pago cuando se encuentre obligado por concepto de la Estampilla de la universidad del Cauca 180 años, conforme la ordenanza 075 del 3 de diciembre de 2008 o la norma vigente aplicable. 16. Garantizar que los muebles y enseres estén en correcto funcionamiento y ubicados en la ciudad de Popayán, previa concertación con el supervisor el contrato y el almacenista. 17. Realizar la entrega a más tardar diez (10) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes, DEBE NOTIFICARSE POR CORREO ELECTRÓNICO OFICIAL previa coordinación con el equipo de supervisión y la entrega se debe realizar en días hábiles. 18. Ante solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor y apoyo a la supervisión, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes. 19. Cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica. □

ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION DEL ELEMENTO		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1	24131509	Meson refrigerador horizontal 3 puertas 183 cm	Mesón Refrigerador Horizontal de 3 Puertas Descripción del Producto: Mesón horizontal congelador de 3 puertas Entrepaño tipo rejilla interior para crear 2 espacios Sistema Auto-Defrost y evaporación por condensación de Agua Compresor europeo con gas refrigerante ecológico R290 Puertas con cierre automático con función de apertura a 90º grados Cerraduras y llaves incluidas. Ruedas con freno, para mejor movilidad y manejo Material acero inoxidable 304 interior y 430 exterior Características Técnicas: Capacidad470 Litros Peso91 Kg Voltaje110V/60Hz Potencia1/4HP – 4.2Amp Eficiencia energética1.7 kw/24 horas Dimensiones184 × 76 × 94cm Temperatura0°C a 8°C Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Medidas equipo: 1830 x 760 x 895 mm A-F-A Peso Neto: 155 kgs Peso Bruto: 165 kgs Equipos con certificación CE , ETL y DOE	**UNIDAD**	**1**	
2	24131509	Nevera Vertical Congelación 1223 Litros	Congelador vertical dos puertas en acero inoxidable Dimensiones: 131 x 80 x 198 cm *altura con ruedas: 213 cm. Temperatura: -17ºC a -22ºC. Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado. Control de temperatura digital Junta de puerta magnética para cierre hermético. Incluye 6 parrillas plastificadas: 53x63 cm Cerradura con llave para control de inventarios. 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. Compresor Cubigel ubicado en la parte superior del equipo. Trabajo con gas refrigerante ecológico R290. Estructura exterior: Acero inoxidable 430. Estructura interior: Acero inoxidable 430. Capacidad: 1223 Litros Tipo de refrigeración: No frost (aire forzado) Energía: 110V / 60hz Potencia: 830 W Peso: 200 kg. Tiempo de envío: 7 días hábiles Incluye cierre d elas puestas con llaves	**UNIDAD**	**1**	
3	56101705	Vitrina Refrigerada 177 cm	Vitrina Repostera Refrigerada 708L de Capacidad Optimiza la exhibición y conservación de tus productos de repostería con la Vitrina Repostera Refrigerada. Diseñada para negocios de alto tráfico como pastelerías, panaderías y cafeterías, esta vitrina ofrece una amplia capacidad de 708 litros, asegurando que tus postres y productos se mantengan frescos y a la temperatura ideal. CARACTERÍSTICAS DESTACADAS: Dimensiones: 177 x 73 x 115 cm (Frente-Fondo-Alto) Materiales de alta calidad: Interior y exterior en acero inoxidable, garantizando durabilidad y resistencia. Exhibición perfecta: Paneles de vidrio frontal, superior y laterales para una máxima visibilidad. Vidrios antiempañantes: Mantén siempre visible tu repostería mientras reduces el consumo de energía. Espacio de almacenamiento: Incluye 2 entrepaños de vidrio para una organización eficiente. Iluminación LED: Mejora la presentación y el atractivo visual de los productos. Movilidad y seguridad: Ruedas con freno para fácil desplazamiento y estabilidad. Refrigeración eficiente: Sistema de aire forzado para una distribución uniforme del frío. Control preciso de temperatura: Sistema electrónico que ajusta la temperatura entre 0°C y 8°C. Gas refrigerante ecológico: Funciona con R134a, con opción a R290 para mayor eficiencia. Voltaje: 110V/60Hz 1 Phase. Incluye cerradura cin llave	**unidad**	**1**	

4	48101612	Procesador De Alimentos Y Picadora De Vegetales, Proc. 110v	Procesador de Alimentos y Picadora de Vegetales, Procesador de Alimentos de Acero Inoxidable de GAlimentario con 2 Orificios de Alimentación, 6 Cuchillas Desmontables, Trituradora de 3mm SKU: B0DQ7D821J COLOR: Plateado PESO: 58.42 libras DESCRIPCIÓN 6 cuchillas versátiles: este procesador de alimentos multifuncional viene equipado con 6 cuchillas afiladas fabricadas en acero inoxidable 2Cr13 duradero. Incluye dos cuchillas de corte 2 mm y 4 mm y cuatro cuchillas de trituración 3 mm, 5 mm, 7 mm y 10 mm, permitiéndote procesar una variedad de verduras, frutas y otros ingredientes para satisfacer tus necesidades. Picado rápido con un botón: Impulsado por un motor de 750W con una velocidad promedio de RPM, este procesador de alimentos y picador de verduras maneja rápidamente ingredientes de diferentes texturas con solo presionar un botón, ayudándote a agilizar tu preparación de alimentos. Dos agujeros de alimentación: Diseñado con dos agujeros de alimentación para acomodar diferentes tamaños, este procesador ofrece agujero de alimentación 1 165mm 6.5 in y agujero de alimentación 2 54mm 2.1 in, permitiéndole trabajar con varias formas y tamaños de ingredientes según sus necesidades. Material de grado alimenticio: todas las piezas en o con los alimentos están hechas de acero inoxidable de grado alimenticio. Las cuchillas y los accesorios son desmontables y aptos para lavavajillas, lo que hace que la limpieza sea sin complicaciones. Amplia aplicación: Compacto y elegante, este procesador de alimentos picador se adapta fácilmente a cualquier espacio de cocina, por lo que es ideal para su uso en hoteles, bares de ensaladas, tiendas de aperitivos y cocinas de restaurantes.	**UNIDAD**	**1**	
5	48101608	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L	Licuadora industrial con velocidad variable, pulsador y vaso con capacidad de 2 litros. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	**unidad**	**3**	
6	48101613	Amasadora Mojadora Industrial Panaderia 12kg - 30 litros	Amasadora rápida a espiral de 30 litros Calidad industrial pesada Fácil limpieza y mantenimiento Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v, silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades. Trasmision Mixta Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v.silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades, trasmision mixta	**unidad**	**1**	
7	40101808	Autoservicio Caliente a Gas con vitrina con soporte de platos arriba y pasabandejas deslizable al frente	Marco superior y tanque en acero inoxidable ref. 304 cl 18, mueble con laterales, espaldar y piso en acero inoxidable ref. 430 cl 20, repisa deslizadora de bandejas en acero inoxidable, mueble con ruedas para trabajo pesado de 3”, funcionamiento a gas con quemador tipo flauta, valvula de paso de gas y perilla, registro de desagüe, cuenta con vidrio anti estornudos templado de seguridad de 6mm con dilatadores en acero inoxidable. 6 azafates en acero con su respectiva tapa en acero inoxidable. Módulo cerrado frontal Compartimiento inferior de almacenamiento Área técnica ventilada Cubierta superior porta-azafates Vitrina superior protectora fija Repisa superior de servicio Panel inferior frontal liso Sistema baño maría húmedo Control de temperatura regulable Protección térmica de seguridad temperatura entre 80 y 100 grados Aislamiento térmico interno Tubos redondos de soporte estructural 4 rodachines industriales para movilidad Las patas del equipo están equipadas con niveladoras fabricadas en acero, lo que facilita la nivelación y la estabilidad del producto en superficies irregulares. Frente: 200 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm sin el vidrio protector hacia arriba Potencia: 30,000 BTU/h.	**unidad**	**1**	
8	48111002	Dispensadora De Jugos, Avena Y Leche 18 Litros X2 Tanques	Dispensadora de Jugos, Avena y Leche - 2 tanques x 18 litros, para un total de 36 Litros de producto:Ya no tienes que preocuparte por solo hacer jugos en agua, con nuestro dispensador te solucionamos este problema, ahora en tu negocio puedes ofrecer una amplia variedad de bebidas a base de leche.Nuestra dispensadora de jugos, avena y leche con dos tanques de 18 litros cada uno es un equipo diseñado para la distribución eficiente de diferentes líquidos en eventos, buffets, o establecimientos comerciales. Aquí tienes algunas características y consideraciones sobre este tipo de dispensador:Capacidad: Cada tanque tiene una capacidad de 18 litros, lo que permite almacenar una cantidad considerable de líquido. Esto es útil para mantener una oferta constante de bebidas sin necesidad de reabastecimiento frecuente.Versatilidad: Puedes utilizar los tanques para dispensar diferentes tipos de bebidas, como jugos naturales, jugos concentrados, bebidas de avena, leche, entre otros líquidos. Esto proporciona flexibilidad para adaptarse a las necesidades específicas del evento o lugar donde se utilice.Diseño y Material: Normalmente están fabricados en materiales resistentes y fáciles de limpiar, como acero inoxidable o plástico de alta calidad. Esto es crucial para mantener la higiene y durabilidad del equipo.Sistema de Dispensación: Suelen contar con grifos o válvulas que facilitan la dispensación controlada de las bebidas, asegurando un servicio rápido y eficiente.Uso Comercial: Están pensados para uso comercial, por lo que son ideales para restaurantes, cafeterías, hoteles, buffets, y otros establecimientos que necesiten ofrecer una variedad de bebidas de forma accesible y conveniente.Mantenimiento: Es importante seguir las instrucciones del fabricante para el mantenimiento regular, limpieza y desinfección del equipo, asegurando así un funcionamiento óptimo y prolongado.En resumen, una dispensadora de jugos, avena y leche con dos tanques de 18 litros cada uno es una solución práctica y eficiente para la distribución de bebidas en entornos comerciales o de servicio de alimentos, ofreciendo versatilidad, capacidad y facilidad de uso. Tipo : Máquinas de hielo •Modelo : MAQ0089 •Ancho : 48 cm •Alto : 69 cm •Profundidad : 43 cm	**UNIDAD**	**1**	
9	24131509	Meson Refrigerador horizontal 3 puertas 185 cm CON 2 AZAFATES INCORPORADOS Y PASABANDEJAS	Material de Fabricación: Acero inoxidable 304. Patas: Niveladoras de plástico de alta resistencia. Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta. Cuba con medidas Gastronorm (2 recipientes). Para cubetas de 150 mm de profundidad. Incorporar bodega refrigerada. Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3. La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +1 °C a +5 °C. El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital. Evaporación automática de la condensación. INCORPORA pasabandejas. Incluye 2 azafates o cubetas de las dimensiones de los orificios. Frente: 180 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm Voltaje: 110V/60hz 1 Phase Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Incluye cerradura con llave	**UNIDAD**	**1**	
10	48101516	BAKERTOP PLUS COUNTERTOP	Horno combinado 10 bandejas 60x40 Eficiencia energética 17.5 kWh/día - 0 kg CO_2/día* . Eléctrico Bisagra en el lado izquierdo Panel de control táctil 9,5" Voltaje: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ Descripción Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado. Características de cocción estándar Programas • 1000+ Programas • CHEF: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros • MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente • MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo • MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción • READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para el uso Cocción Manual • Temperatura: 30 °C – 260 °C • Hasta 9 pasos de cocción • CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%. • Cocción con sonda al corazón y función Delta T • Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición • Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional) Características de cocciones avanzadas y automáticas Intelligent Performance • ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir • CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción • SMART.Preheating: ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento • AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada • SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado. Intensive Cooking • DRY.Maxi™: extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción • STEAM.Maxi™: produce vapor saturado • AIR.Maxi™: gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores • PRESSURE.Steam: aumenta la saturación de vapor y la temperatura. ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático • Lavado automático especial detrás del carter • Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 316L de alta resistencia con bordes redondeados • Triple cristal • Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta • Soportes para bandejas con sistema antivuelco • Sistema recogegotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta • Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento • Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado • Conexión Wi-Fi integrada • WI-Fi data: descarga/carga de datos HACCP • WI-Fi data: descarga/carga de programas Incluye su propio soporte portabandejas: Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar. Altura: 752 mm. Posicionamiento en el suelo	**UNIDAD**	**1**	

11	48101813	Batidora de Pedestal Comercial 7.6 lt Plata Oscuro 10 Velocidades 500W	Registro SIC830010181 Modo de fabricación Industrial Forma de uso Batidoras de pedestal Cuidado del producto Seguir el manual de usuario e indicaciones, en el mismo producto encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad y advertencias. Recomendaciones de uso Asegúrate de que el recipiente esté bien colocado. No pongas en funcionamiento sin ingredientes. Comienza con velocidades bajas para evitar salpicaduras. No introduzcas utensilios mientras esté en funcionamiento. Limpia después de cada uso. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Incluye 1 Alto 41.9 cm Número de velocidades 10 Ancho 33.8 cm País de origen Estados Unidos Capacidad 7.6 lt Garantía 1 año Condición del producto Nuevo Peso del producto 13 kg Dimensiones 41,9 cm x 33,8 cm x 37,1 cm Material de electrodomésticos Acero inoxidable,Metal Potencia 500 W Tipo de batidora Batidoras de pedestal Profundidad 37.1 cm	**Unidad**	**2**	
12	95141708	Cocina 6 puestos, plancha y horno M-126	Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable. Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Horno con termostato de seguridad. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas en tubo de acero inoxidable. Dimensiones: 150 cm x 88 cm altox 87 cm profundidad. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas. MODELO: 126 Horno con termostato de seguridad. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas	**unidad**	**1**	
13	48101509	Freidora a gas 20 litros	Especificaciones técnicas Capacidad de tanque Mínimo 18L y Máximo 20L de aceite Estructura Acero inoxidable Gas Natural o propano Temperatura de calentamiento Máximo 200°C Consumo de gas 0.81 kw/h Dimensiones 39 x 106 x 76 cm (frente, alto y profundo) Peso 39 Kg La freidora industrial gas de 20 litros, está diseñada para negocios que requieren rapidez, capacidad y rendimiento en la preparación de alimentos fritos; su tanque de gran volumen permite freír grandes cantidades con un calentamiento uniforme y constante, gracias a su funcionamiento a gas natural o propano. Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza, mientras que su diseño robusto está pensado para un uso intensivo en cocinas profesionales; con control de temperatura de hasta 200 °C, asegura frituras crujientes y de calidad en cada preparación. Ideal para restaurantes, cafeterías, hoteles y negocios de comida rápida que buscan un equipo confiable, eficiente y de alto desempeño. Panel de control inteligente La freidora industrial está equipada con un panel de control que ofrece un manejo sencillo, seguro y preciso: Controlador digital: permite programar la temperatura hasta 200 °C, con encendido automático y lector de llama para mayor practicidad. Termostato de seguridad: sistema de respaldo que evita el sobrecalentamiento y protege el equipo, reduciendo el riesgo de que el aceite se inflame. Alerta visual y sonora: incorpora una lámpara de señalización de llama y alarma de sonido en caso de error durante el encendido, garantizando seguridad en la operación. Este panel está diseñado para brindar confianza, eficiencia y control total, incluso en jornadas de trabajo exigentes. Rejillas en acero inoxidable La freidora incluye rejillas resistentes en acero inoxidable, diseñadas para soportar altas temperaturas y el uso intensivo en cocinas profesionales. Su estructura facilita el escurrido rápido del aceite, manteniendo los alimentos más crujientes y reduciendo el exceso de grasa. Además, el material garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza, asegurando un manejo práctico y seguro en cada fritura. Salida de aire integrada La freidora cuenta con un sistema de salida de aire superior que permite liberar el calor y el vapor generados durante el proceso de fritura. Este diseño contribuye a mantener una temperatura estable en el interior, evitando acumulaciones de vapor y mejorando la seguridad en la operación. Además, ayuda a prolongar la vida útil del equipo al reducir la concentración de calor excesivo en sus componentes internos.	**unidad**	**1**	
14	48101505	Cafetera Automática Profesional 19 Bares con Pantalla Táctil de 7" – 20 Bebidas	Pantalla Táctil HD de 7 pulgadas Interfaz moderna, intuitiva y fácil de usar. Permite seleccionar bebidas, ajustar recetas y controlar funciones. ✓ Bomba de 19 bares Entrega una extracción perfecta, con crema densa y sabor intenso. ✓ Molino integrado con ajuste de grosor Selecciona desde molienda muy fina hasta gruesa (giro a la izquierda = fino, derecha = grueso). ✓ Admite café en grano y café molido Versatilidad máxima para cualquier preferencia. ✓ 20 bebidas automáticas Incluye: Espresso, Ristretto, Americano, Long Espresso, Cappuccino, Latte, Latte Macchiato, Flat White, Cortado, Doble Espresso, Doble Cappuccino, Doble Latte, Café Macchiato, Agua caliente, Leche caliente, Espuma de leche, y más. ✓ Un solo toque: 2 tazas simultáneas Ideal para hogares u oficinas con varias personas. ✓ Espumador de leche automático (One-Touch Milk Frother) Crea espuma densa y cremosa para cappuccinos y lattes perfectos. ✓ Sistema de autolimpieza Limpieza automática cada vez que se enciende o apaga. ✓ Personalización avanzada Ajustes de: Temperatura Cantidad de café molido Volumen de agua Cantidad de leche Nivel de espuma Intensidad del sabor Especificaciones Técnicas Pantalla: 7" táctil a color Capacidad del tanque de agua: 1.7 L – 2 L Capacidad del depósito de granos: 250 g Molino: Cerámico, 5–12 niveles	**UNIDAD**	**1**	

			Potencia: 1350 W – 1500 W Funciones: Autolimpieza, autodescalcificación, modos programables Bebidas: 20 Salida doble: Sí, para 2 tazas			
15	41104307	Cámara de fermentación, 10 Bandejas 60×40 cm – electrónico XEKPT-10EU-C	Voltaje220-240V Potencia1,2 Kw Capacidad10 bandejas 60x40 cm Distancia entre las bandejas6,8 cm Carga max. alimentos50 kg Temperatura máx50°C Dimensiones80x86,6x79,2 cm (Ancho x Alto x Profundidad) Capacidad: La cámara puede albergar hasta 10 bandejas de tamaño estándar de 60×40 cm. Esto proporciona una capacidad suficiente para fermentar grandes volúmenes de masa al mismo tiempo. Control electrónico: El equipo cuenta con un control electrónico preciso y programable, que permite ajustar y regular la temperatura y la humedad de forma precisa. Rango de temperatura: La cámara puede ser configurada para trabajar dentro de un rango específico de temperatura, adaptándose a los requisitos de fermentación de diferentes tipos de masa. Control de humedad: Además del control de temperatura, la cámara permite ajustar y controlar la humedad relativa dentro del espacio de fermentación. Construcción duradera: La cámara está construida con materiales duraderos y de alta calidad, diseñados para resistir el uso intensivo en un entorno de panadería. Esto asegura su fiabilidad y durabilidad a largo plazo. Sistema de aislamiento: La cámara cuenta con un sistema de aislamiento eficiente que ayuda a mantener la temperatura y la humedad en su interior de manera constante. Incluye su propio soporte portabandejas en acero inoxcidable: Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el cuarto de fermentacion a la altura perfecta para trabajar. Alturasugerida 800 mm. Posicionamiento en el suelo	**UNIDAD**	**1**	
16	52141509	Nevera Refrigerador Panorámico Vertical de 1 Puerta Transparente Modelo: TG4100R4P	Producto: Nevera exhibidora vertical. Modelo: Refrigerador Panorámico 1 Puerta. Motor: Compresor Europeo (Ecólogico). Medidas: 740 x 890 x 2050 mm. Temperatura: +1°C a +5°C (Sistema ventilado). Material: Acero Inoxidable SS 430 y SS 201. Voltaje: 110V / 60Hz.	**UNIDAD**	**1**	
17	52161505	TELEVISOR 55"	Tv UHD4K + Barra HW B400F ZL Conectividad Conectividad SI Puertos Incluidos USB A Bluetooth SI WIFI SI Diseño Peso 14.4 kg Dimensión del equipo 1354 x 810 x 127 mm Generales Sistema operativo Pantalla Resolución pantalla 4K Tamaño de pantalla 55 PULGADAS Tipo de pantalla LED Procesador Procesador CRYSTAL 4K	**unidad**	**18**	
18	44101503	WorkForce Pro EM-C8 | Multifuncional Color Empresarial con Ultra Rendimiento	Características Principales Rendimiento de hasta 86,000 páginas en negro / 50,000 color Velocidad de impresión 25/24 ppm (negro/color) Pantalla táctil de 5 pulgadas Tecnología PrecisionCore™ Heat-Free Escaneo dúplex de 45 ipm Conectividad WiFi integrada Impresión automática a doble cara Resolución hasta 1200 x 2400 dpi Memoria de 3081 MB Sistema de bolsas de tinta reemplazables Especificaciones Técnicas CaracterísticaDetalle Altura64.1 cm Ancho62.1 cm Capacidad de Memoria de Fax250 pages Color del ProductoOffice White Consumo de Energía en Funcionamiento0.16 kW Contenido del paquete: Impresora a color WorkForceTM Pro EM-C8100| Cable de alimentación | 4 bolsas de tinta de inicialización: negro, cian, magenta, amarillo Dispositivos MultifunciónCopier/Fax/Printer/Scanner Duración de la Garantía Limitada1 Year Impresión dúplexAutomatic Línea de ProductoWorkForce Pro Memoria Estándar3081 MB Nombre del ProductoImpresora Multifuncional WorkForce Pro EM-C8100 Peso (Aproximado)60.4 kg Profundidad65 cm Red LAN inalámbricaYes Resolución Interpolada (ppp)9600 Resolución Máxima de Impresión (ppp)1200 x 2400 Resolución Óptica (ppp)600 x 600 Tamaño de Pantalla5" Tipo de EscánerADF Tipo de ProductoInkjet Multifunction Printer Velocidad de Impresión en Color ISO (ppm)24 Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm)25 Velocidad del Módem33.6 kbit/s Volumen Máximo de Impresión Mensual Recomendado16000	**UNIDAD**	**2**	
			Características Principales Velocidad de impresión: 25 ppm color/negro Tecnología PrecisionCore Heat-Free® Pantalla LCD táctil de 4.3" Conectividad WiFi, Ethernet y USB Impresión automática doble cara Cartuchos XL: 10,000 páginas negro, 5,000 color Ciclo mensual: 75,000 páginas Resolución de escaneo: 2400 dpi 4-en-1: Impresora, Copiadora, Escáner, Fax Menor consumo energético de su clase Especificaciones Técnicas CaracterísticaDetalle Capacidad de Impresión a ColorColor Ciclo de trabajo75000 Color de copiaColor Color de escaneoColor Dispositivos MultifunciónCopiadora/Fax/Impresora/Escáner EthernetSí Factor de formaDe Escritorio Fax a ColorColor Fuente de AlimentaciónFuente de alimentación Impresión dúplexAutomático			

19	44101503	WorkForce Pro WF-C5890 | Impresora Multifunción Empresarial con Ultra Bajo Consumo	Línea de ProductoWorkForce Pro Manejo de Medios2 Modelo de ProductoWF-C5890 Nombre del ProductoImpresora de inyección de tinta multifunción WorkForce Pro WF-C5890 Número de Parte del Fabricante211CK23301 Red LAN inalámbricaSí Resolución Óptica (ppp)2400 Tamaño de Pantalla10.9cm (4.3") Tecnología de ConectividadInalámbrico Tecnología de Impresión InalámbricaWi-Fi Direct Tecnología EthernetEthernet Tipo de CopiadoraDe Superficie Plana Tipo de EscánerDe Superficie Plana Tipo de medioPapel fotográfico semisatinado Tipo de PantallaLCD Tipo de ProductoImpresora de inyección de tinta multifunción USBSí Uso RecomendadoPapel para imprimir sencillo Velocidad de Impresión en Color ISO (ipm)25 Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm)25 Velocidad de Primera Impresión4,8 segundos Velocidad Máxima de Impresión a Color (ppm)34 Velocidad Máxima de Impresión Monocromática (ppm)34	**unidad**	**1**	
20	41111509	Báscula Electrónica Balanza Digital Pesa 40 Kg Pesa 1 A 1gr 110/220v Negro	Peso máximo soportado: 40 kg Diámetro de la superficie de apoyo: 24 cm Ancho de la superficie de apoyo: 34 cm Largo de la superficie de apoyo: 24 cm Con mástil: No Voltaje: 110/220V De uso comercial Soporta hasta 40kg. Pantalla LED. Incluye la tecla Tara que posibilita restar el peso de los recipientes. Posee tecla cero para restablecer el valor de la balanza. La solución que tu negocio necesita. La duración de la batería depende del uso que se le de al producto.	**unidad**	**3**	
21	23101508	Cortadora de Masa para Pan (36 cortes)	La Cortadora de Masa para Pan de 36 cortes está diseñada para optimizar el trabajo en panaderías, pastelerías y negocios de alimentos que requieren una división exacta y homogénea de la masa. Su sistema de cuchillas permite obtener 36 porciones iguales en un solo movimiento, ahorrando tiempo y manteniendo la consistencia del producto. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la corrosión. Su diseño robusto y ergonómico facilita el uso diario, brindando seguridad y eficiencia en la preparación de panes, bizcochos y otras masas. Ideal para quienes buscan precisión, higiene y productividad en su proceso de elaboración. ProductoCortadora de masa manual CuchillasAcero inoxidable 304 grado alimenticio Taza o bowl de corteAcero inoxidable 304 BaseÁngulo CR de 1 pulgada y media pintado	**unidad**	**1**	
22	43221708	MICROONDAS 34L 1400W	Horno microondas a 220V bifásico capacidad 34 litros , potencia de 1400 Vatios y exterior en acero inoxidable.Dimensiones: Frente 0.553 / Fondo 0.488 / Altura 0.343 mts. Peso: 21.2 Kg.	**UNIDAD**	**1**	
23	45111618	Video Beam PowerLite 119W – 3LCD – WXGA 4000 Lúmenes	es un video beam diseñado para entornos educativos y corporativos que Incorpora tecnología 3LCD de tres chips, lo que permite una reproducción equilibrada del color y una proyección uniforme tanto en brillo blanco como en color. Cuenta con 4000 lúmenes de brillo, facilitando la visualización de presentaciones, documentos y contenido multimedia sin necesidad de oscurecer completamente el espacio. Su resolución WXGA (1280 x 800) ofrece un formato panorámico adecuado para presentaciones, hojas de cálculo y contenido educativo. El equipo integra doble entrada HDMI, conectividad por red y altavoz incorporado, permitiendo una instalación flexible y un uso práctico en aulas, salas de reuniones y oficinas. Además, su lámpara ofrece una larga vida útil en modo ECO, reduciendo los costos de mantenimiento a largo plazo. CARACTERÍSTICAS : • Tecnología de proyección 3LCD • Resolución nativa WXGA 1280 x 800 • Brillo de 4000 lúmenes • Entrada HDMI doble • Conectividad de red Ethernet • Altavoz integrado • Instalación en mesa o techo • Compatible con computadores y dispositivos multimedia • Uso recomendado aulas y oficinas • Color blanco	**unidad**	**2**	
24	52161551	Microfono Solapa R300L	R300-L Sistema de solapa con micrófono direccional ULM18 ClearScan encuentra automáticamente el canal más claro Configuración de canal EZsync en un solo paso Micrófono lavalier direccional ULM18 Duración de la batería de 14 horas con dos pilas alcalinas AA Transmisor de metal resistente Chasis receptor de metal con montaje en rack opcional El R300-L es un robusto sistema de petaca inalámbrico UHF, adecuado para cualquier aplicación donde se requiera la comodidad de un micrófono lavalier inalámbrico. El transmisor de bolsillo metálico resistente BP-300 del sistema es fácil de usar y funciona con dos baterías AA. Incluido con el sistema, el ULM18 es un micrófono lavalier de condensador direccional (cardioide) de alta calidad adecuado para refuerzo de sonido o grabación de voz, y permite a los usuarios la comodidad de una presentación o una experiencia de interpretación con manos libres. Excepcionalmente útil para aplicaciones de refuerzo de sonido, el patrón polar cardioide direccional del ULM18 reduce el potencial de retroalimentación del sistema de sonido cuando se usa correctamente. La diversidad de antena dual del receptor ayuda a evitar pérdidas de señal, y su estructura y chasis de metal duradero se pueden usar sobre una mesa,	**unidad**	**1**	
25	52161551	Amplificador De Voz Portátil Micrófono Diadema Inalámbrico Clases	Conectividad/conexiónUSB, Audio In, Mic Requiere Serial NumberNo Requiere IMEINo Entradas para micrófonoSi Control remoto incluidoSi Incluye micrófonoSi Conexión NFCNo Conexión WiFiNo Nombre del fabricante o importadorFalabella de colombia Registro SIC900017447 Forma de usoEncender el dispositivo y emparejar por Bluetooth o conectar mediante cable auxiliar. Ajustar volumen desde el altavoz o el dispositivo fuente. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Recomendaciones de usoUsar altavoces y docks portatiles para reproducir audio. Mantener secos y limpios. Evitar golpes y caidas. Cargar bateria segun indicaciones. Controlar volumen para evitar danos auditivos. Guardar en estuche protector. Usar segun su proposito original. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Cuidado del productoLimpiar altavoces y docks con pano seco. Evitar golpes, caidas y exposicion a humedad. Cargar bateria segun indicaciones. Guardar en lugar seguro y protegido. No usar a volumen excesivo para prolongar vida util. Usar segun su proposito original. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Dimensiones13 cm x 9 cm x 4 cm Cantidad de entradas auxiliares de 3.5 mm2 ModeloBIETRUN TS-230 Potencia RMS20 W Condición del productoNuevo Cuenta con bluetoothSi Formato de reproducciónUSB, Bluetooth, Radio FM, Auxiliar 3.5mm	**unidad**	**1**	

			Formato de reproducción de audioMP3, WMA Fuente de energíaUSB, Baterias Requiere IMEINo Tipo de altavozParlante Bluetooth MaterialPlastico Requiere Serial NumberNo Profundidad1.18 inch Alto4.52 inch Ancho3.54 inch Restricciones de usoNo exponer a agua o humedad. Evitar volumen extremo para no danar el equipo. Usar cargadores adecuados. No desmontar ni modificar. Revisar las instrucciones de uso del fabricante.			
26	43211519	Registrador Automático De Asistencia: Registro Biométrico	Características: 3 modos de asistencia: la máquina admite el modo de autenticación de huellas dactilares, rostros y contraseñas, admite parámetros de entrada de un solo modo o varios modos; puede contener 300 piezas de rostros, 1000 huellas dactilares, 1000 piezas de contraseña, 300 000 piezas de almacenamiento de datos de gran tamaño. Indicaciones de voz y varios idiomas: con voz humana indica el estado de activación y desactivación del reloj, tasa de falsos positivos solo del 0,0001%; admite inglés/chino (simplificado, tradicional) /portugués/español, con una cómoda pulsación de la tecla de entrada T9, fácil de usar. Conexión de disco USB: puede usar el disco USB para descargar informes de asistencia, descargar/cargar el formulario del empleado. Con una pantalla colorida de alta definición, clara e intuitiva, que es conveniente para los usuarios; cámara dual para capturar la cara, con luz de relleno para garantizar una imagen clara. Más funciones: configuración del departamento de soporte, consulta de información de los empleados, copia de seguridad/restauración de datos de los empleados, eliminación/edición de información de los empleados, Estadísticas de asistencia (descarga de estadísticas de asistencia/descarga de informes de asistencia individuales/de registros de asistencia/eliminación de todos los registros de asistencia); configuración de asistencia (cargar cronograma de configuración de asistencia/descargar tabla de ajustes de asistencia/turno de asistencia/); hora de campana, ajuste de horario, asignación tardía y anticipada, etc. como un gran asistente para la gestión de empleados y la integración de datos, muy práctico. Amplia aplicación: la máquina está hecha de plástico de alta calidad, con agujeros de instalación en la parte posterior puede instalar en la pared o en el protector de entrada, conveniente para la administración, ampliamente utilizado en oficinas, fábricas, hoteles, escuelas, restaurantes, tiendas minoristas, hospitales, etc. Especificaciones: Material principal: enchufe de plástico: entrada de la UE: AC100-240V Modo: formulario de informe de Excel de exportación de disco en U Idioma: chino, chino tradicional, inglés, español, portugués Desarrollo secundario: no admite voz: recordatorio de pronunciación vocal Botón: colector de soporte: colector óptico de reflexión total alta precisión Velocidad de asistencia: 200 ms/vez; huella digital 300 ms/vez, contraseña 50 ms/tiempo Tasa de falsos positivos: 0,0001% de caída: diseño para soportar caídas de 1,2 m sobre hormigón 3 veces Sellado: IP54 Temperatura de trabajo: 0-45 grados Temperatura de almacenamiento: 0-50 grados Celsius Luz ambiental: 1000 LUX Interfaz de comunicación: USB (sin unidad) Descarga de archivos de asistencia: disco USB Formato de disco USB: FAT32 Capacidad: -Rostro (empleado): 300 piezas -Huella digital: 1000 piezas -Contraseña: 1000 piezas Capacidad de almacenamiento de datos: 300 000 piezas Tamaño del artículo: 19,5 x 10,5 x 12 cm/7,7 x 4,7 pulgadas Peso del artículo: 395 g/13,9 oz Tamaño del paquete: 21,2 x 14,6 x 19 cm/8,3 x 5,7 x 7,5 pulgadas Peso del paquete: 642 g/22,6 oz Nota: la conexión de red no es compatible. Lista de paquetes: 1 * Máquina de asistencia 1 * Adaptador de corriente 1 * Bolsa de tornillos * 1 Manual de usuario (inglés/español/portugués)	**unidad**	**2**	
27	43211518	Todo en Uno Punto de Venta POS Tactil Impresora Lector Pantalla posterior Celeron 4gb RAM 128gb SAT TP1580	Encontrará la nueva serie de equipos industriales SAT TP1580, una de las soluciones más completas y robustas para la implementación de soluciones de punto de venta (POS) en negocios exigentes como tiendas, supermercados, moda, almacenes y restaurantes. Este modelo ofrece un funcionamiento confiable y eficiente, ideal para operaciones de alto rendimiento 24/7. El SAT TP1580 está equipado con un procesador Intel Celeron J4125 de alto rendimiento, ideal para sistemas POS. Además, cuenta con una interfaz de conexión compatible con diversos periféricos, convirtiéndolo en la solución perfecta para negocios que requieren un trabajo continuo. Características del equipo: Pantalla: 15,6 pulgadas, multitáctil capacitiva resistente a salpicaduras Resolución de pantalla: 1920x1080. Memoria RAM: 4 GB / expandible a 8GB Disco duro: 64 GB SSD / expandible a 512GB Procesador: Intel Celeron J4125 (9ª Generación). Interfaz de Comunicación: USB / Serie / HDMI / Ethernet / Bluetooth / Audio / RJ11. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi 2.4G (opcional). Montaje VESA: 75 x 75. Sistema operativo compatible: Windows y Linux. Garantía: 1 año. Color: Negro. Periféricos Integrados: 1. Impresora termica 80mm 2. Lector de Codigos de barra y QR 3. Segunda Pantalla posterior 1. Impresora térmica: Tecnología de impresión: Cabezal térmico, hasta 100 Km por impresión. Velocidad de impresión: 160 mm/s. Tamaño del papel: 80 mm (Ancho) / 66 mm (Diámetro). Autocortador: Corte automático, capacidad de hasta 1 millón de cortes. Interfaz: Conexión USB (On Board). 2. Lector de Códigos: Tecnología: Soporta códigos 1D y 2D. Codificación soportada: Código QR, Data Matrix, PDF417. Resolución: 640x480 CMOS. Velocidad de lectura: 350 mm/s. Interfaz: Conexión USB (On Board). Entrada de voltaje: CC 5 V ± 0,2 V (130 mA). 3. Pantalla (posterior): Tipo: Pantalla LCD de 10,1 pulgadas. Resolución: 800 (Horizontal) x 1280 (Vertical). Función táctil: No. Conexión: MIPI – a bordo. Compatibilidad de software: La serie de equipos SAT TP1580 es compatible con sistemas operativos como Windows, Linux y Ubuntu, asegurando un excelente funcionamiento con programas desarrollados en estas plataformas. Operación táctil: El equipo cuenta con tecnología multitouch que soporta hasta 50.000 toques en pantalla, con capacidad para 5 puntos táctiles simultáneos, ideal para aplicaciones industriales. Trabajo pesado: Diseñado para trabajar en condiciones difíciles durante largos períodos de tiempo, soportando jornadas de 24 horas los 7 días de la semana.	**unidad**	**1**	
28	47111603	Plancha a Vapor Industrial GKJ HNG Negro Succión Automática Eliminación Rápida de Arrugas	GKJ Vaporizador de Ropa, Vaporizador de Mano 2300 Pa Succión, Vaporizadores Portátiles para Ropa, Vaporizador y Planchador 2 en 1, Auto-Grip, Elimina Arrugas GKJ Vaporizador Portátil Ultra Silencioso 2 en 1 Succión Auto-Grip: Disfruta de un rendimiento revolucionario con nuestro vaporizador de mano de 2300 Pa que permite operar con una sola mano. Eliminación Rápida de Arrugas: Supera a los planchas tradicionales con tecnología de reciclaje de vapor, logrando resultados profesionales en segundos. Listo para Usar, Sin Manchas de Agua: Vapor ultra-fino que se seca al instante, manteniendo tu ropa lista para usar sin anillos ni residuos. Maestría en Doble Modo: Maneja cualquier tipo de tela, desde algodón hasta delicados como seda, con cuidado de calidad de salón. Mayor Capacidad, Menos Recargas: Tanque de agua de 118 ml que permite hasta 10 minutos de vapor continuo, ideal para viajes y uso en casa. Listo en 30 Segundos: Calibración de temperatura en tiempo real que evita daños por calor, permitiendo comenzar a vaporizar en solo 30 segundos. Aprovecha esta oportunidad para tener el mejor vaporizador portátil y transforma tu experiencia de planchado.	**unidad**	**2**	

29	48101500	Estufa De Mesa Universal L85774 Eléctrica 2 Puestos	Características principales Tipo: Estufa eléctrica de mesa Número de puestos: 2 Potencia total: 2.000W (1.000W por cada puesto) Niveles de temperatura: 5 niveles independientes por puesto Voltaje: 110 – 120 V AC Frecuencia: 60 Hz Especificaciones físicas Dimensiones: 54 x 24 x 8.5 cm Asas laterales: Sí, frías al tacto para transporte seguro Diseño: Compacto y liviano	**unidad**	**2**	
30	52141506	Máquina de Hielo Industrial (135Kg)	Máquina de Hielo Industrial de 135 Kg La Máquina de Hielo Industrial de 135 Kg es la solución ideal para negocios con una alta demanda de hielo, como restaurantes, bares, hoteles, hospitales y eventos de gran envergadura. Con su impresionante capacidad de producción de 135 kilogramos de hielo cada 24 horas, esta máquina garantiza un suministro constante y confiable de hielo fresco y de calidad para satisfacer todas tus necesidades. Características Principales Alta Capacidad de Producción: Produce hasta 135 kilogramos de hielo en 24 horas, asegurando un suministro ininterrumpido para tu negocio, incluso en momentos de máxima demanda. Depósito de Almacenamiento de Gran Capacidad: Almacena hasta 40 kilogramos de hielo, listo para usar en cualquier momento. Compresor Eficiente: Utiliza refrigerante ecológico R134a, que ofrece un alto rendimiento con bajo consumo energético, reduciendo tus costos operativos. Control Automático: La máquina se detiene automáticamente cuando el depósito de hielo está lleno y se reinicia cuando el nivel de hielo baja, optimizando la producción y el consumo de energía. Diseño Robusto y Duradero: Fabricada con materiales de alta calidad, resistente a la corrosión y diseñada para soportar el uso intensivo en entornos comerciales. Fácil Limpieza y Mantenimiento: Su diseño permite un fácil acceso a los componentes internos para una limpieza y mantenimiento sencillos, garantizando la higiene y prolongando la vida útil de la máquina. Panel de Control Digital: Permite monitorear y ajustar la configuración de la máquina de manera intuitiva y precisa.	**unidad**	**1**	
31	24131509	Ultra congelador	Especificaciones Técnicas: Bandeja GN3x1/1 acero Inoxidable Capacidad: 12 Kg Rango de Temperatura: -35 oc~ + 3oc Tiempo de enfriamiento: 90minutos (temperatura del núcleo del alimento de 90°Ca3°C) Tiempo de congelación: 240minutos (temperatura del núcleo de los alimentos de 90°Ca-18°C) Tipo de puerta sólida: Cierre automático Controlador: Dixell (HACCP, con 4 modos de refrigeración preconfigurados) Estantes: 3 Modo de Refrigeración: Por aire Refrigerante: Sin HCFC, R404A Contenedor 40:192 Medidas: 71.0 cm x 70.0 cm x 56.0 cm Voltaje de operación: 220v/60Hz -1 Fase Peso Neto: 50 kgs	**unidad**	**1**	
32	47121703	Hidrolavadora 2000w 2465psi 120v Industrial Total Color Turquesa Frecuencia 50 Hz/60 Hz	Sistema de apagado automático:Sí Tipo de boquilla:Pistola rociadora estándar Tipo de hidrolavadora:Hidrolavadora eléctrica de alta presión Tipo de motor:Motor de inducción con bobinado de cobre Caudal máximo:4.5 L/min Dimensiones:56 x 37.5 x 29 cm Largo de manguera:5 metros Material principal:Plástico y metal Peso:20 kg Potencia:2000 W Presión máxima:170 bar (2465 PSI) Uso principal:Limpieza de vehículos, patios, fachadas y herramientas Voltaje:110 – 120 V / 60 Hz	**unidad**	**1**	

Nombre y firma del Coordinacio o area de la necesidad	**ADA LORENA CERON ROSERO- COORDINADORA ACADÉMICA DE TITULADA**
Nombre y firma del Coordinacio o area de la necesidad	**ADA LORENA CERON ROSERO- COORDINADORA ACADÉMICA DE TITULADA**
Autorizacion Ordenador del gasto	**SUBDIRECTOR (E) HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ** Firmado digitalmente por Henry Armando Morales Fernandez Fecha: 2026.03.25 17:44:03 -05'00'