Item	Producto	Descripcion tecnica detallada (incluye presentacion comercial)	Unidad SECOP	Cotizantes			PRECIOS			Precio de Experto	Cotizaciones	Precio Promedio IVA Incluido	Dispersión	Análisis precio	Precio Unitario IVA Incluido	Cantidad	Subtotal
1	TOSTADOR DE CACAO	TOSTADORA DE CACAO EN ACERO INOXIDABLE 304, CAPACIDAD 20KG, TOLVA PARA EL INGRESO DEL PRODUCTO, TOMA DE MUESTRA, SALIDA DEL CALOR POR MEDIO DE CHIMENEA. QUEMADORES DE GAS TIPO FLAUTAS, TIENEN VÁLVULA REGULABLE, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA de 1°C-300°C, TODA LA CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, POSEE TURBINA EXTRACTOR DE AIRE CON CICLÓN (PAILA DE ENFRIAMIENTO). ANCHO 80CM, ALTURA 1,90 CM, CAPACIDAD 20 KG/BACHE GAS A CILIINDRO O NATUTAL COMO EL CLIENTE REQUIERA. MOTOR REDUCTOR 1/2HP. MOTOR REDUCTOR DE 1 HP TURBINA DE 1/8 220V o 110V MONOFASICO COMO SE REQUIERA. CONSUMO/H 10.5 KW	Unidad	C1	C2	C3	$ 16.638.580	$ 19.800.000	$ 12.816.776		3	$ 16.418.452	21,30%	Se toma valor promedio	$ 16.418.452	16	$ 262.695.232
2	DESCASCARILLADORA DE CACAO	DESCASCARILLADORA DE CACAO EN ACERO INOXIDABLE 304 QUIRÚRGICO, CAPACIDAD 20 KG, MECANISMO CON RODILLO EN ACERO INOXIDABLE 304 GRADUABLES PARA PARTIR LA ALMENDRA, 2 BANDEJAS PARA LAS ZARANDAS EN ACERO INOXIDABLE 304 CON PERFORACIONES, MULETILLAS DE ENCENDIDO PARA: EL RODILLO QUE PARTE EL NIBS, PARA LA ACTIVACIÓN DE LA ZARANDA Y PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TURBINA. 80 CM ANCHO X 1,10 CM LARGO X 1,90 CM ALTO MOTOR DE 1/2 HP DE LOS RODILLOS, MOTOR DE ½ HP DE LA ZARANDA, MOTOR DE LA TURBINA DE ¼ HP, MONOFASICO A 220V-110V A CONVENIR, CONSUMO 2.8 KW HORA. CAPACIDAD 20 KG/HORA	Unidad	C1	C2	C3	$ 17.037.230	$ 15.800.000	$ 10.552.444		3	$ 14.463.224,67	23,80%	Se toma valor promedio	$ 14.463.224,67	16	$ 231.411.594,72
3	MOLINO PARA GRANO DE CACAO	MOLINO INDUSTRIAL CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN (AIRE ACONDICIONADO DE 24000 BTU INVERTER), ESTRUCTURADO EN ACERO INOXIDABLE 304 CON TOLVA Y PLATÓN EN ACERO INOXIDABLE 304. GUARDA PARA LA SEGURIDAD, SISTEMA DE DISCOS FABRICADOS EN FUNDICION DE ALUMINIO (MATERIAL RESISTENTE A LA FRICCION, NO SE MANEJA EN ACERO INOXIDABLE YA QUE NO AGUANTAN FRICCION Y SE DESGASTAN RAPIDAMIENTE). MOTOR Y POLEAS CUBIERTAS CON SU RESPECTIVAS GUARDAS, TRANSMISION EN CORREAS Y POLEAS ANCHO 50CM, ALTURA 1.10CM, LARGO 50CM CAPACIDAD DE 55KG/H MOTOR DE 2HP, 220 V-110V SEGÚN SEA REQUIERIDO, MONOFASICO	Unidad	C1	C2	C3	$ 11.900.000	$ 15.500.000	$ 14.862.053		3	$ 14.087.351	13,64%	Se toma valor promedio	$ 14.087.351	16	$ 225.397.616,00
4	REFINADOR	REFINADOR DE PIEDRAS REFINADOR CON UN DOBLE RODILLO DE PIEDRA DE GRANITO QUE GIRA SOBRE UNA BASE DEL MISMO MATERIAL DENTRO DE UN RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE. POSEE UN MECANISMO DE AJUSTE QUE PERMITE VARIAR LA PRESIÓN DE LAS RUEDAS DE PIEDRA EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA MOLIENDA, SISTEMA DE VOLTEO MANUAL ALTURA 1,20 M,LARGO 90 CM CAPACIDAD 20KG/BACHE MOTOR DE 1HP MONOFASICO A 220V-110V.	Unidad	C1	C2	C3	$ 12.971.000	$ 21.000.000	$ 17.443.615		3	$ 17.138.205	23,48%	Se toma valor promedio	$ 17.138.205	16	$ 274.211.280,00
5	MARMITA	MARMITA ES DE TIPO INDUSTRIAL IDEAL PARA ESTAR EN FUNCIONAMIENTOS TURNOS CONTINUOS. FUNCIONA PERFECTAMENTE PARA HACER PRUEBAS DE CALENTAMIENTO, COCCIÓN, AGITACIÓN, CONSISTENCIA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18-20, ASPAS EN ACERO Y TEFLÓN, SISTEMA DE VOLTEO, AGITADOR, A GAS Y CON SOPLETES, ENCHAQUETADA, DOBLE FONDO PARA ACEITE O A VAPOR. ANCHO 50CM, ALTURA 1,40 M, CAPACIDAD 50LITROS MOTOR DE ½ HP 220 V-110V SEGÚN SEA REQUIERIDO, MONOFASICO 35-40 RPM	Unidad	C1	C2		$ 8.449.000	$ 13.600.000			2	$ 11.024.500	33,04%	Se toma valor promedio	$ 11.024.500	1	$ 11.024.500,00
Total																	$ 1.004.740.222,72

c1 MAQUINA INDUSTRIAL - DANIEL PAEZ LOZANO
c2 PROMAQUINAS
c3 ARBOL DE CACAO

Elaboró	Jonathan David Morales Mendez

Bucaramanga, 25 de abril de 2026 Cotización No. CLP-2026077.2

SRS. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA REGIONAL SANTANDER

De acuerdo con la solicitud, enviamos cotización disponible.

EQUIPOS	MARCA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANT	Precio Unitario	Vr IVA x unidad	Total Unidad	Valor Total	Vr total con IVA	Vr total con IVA
Tostador tradicional para cacao	LP CACAO	Todas las partes en contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable 304 y cuenta con tambor giratorio, exclusivo para grano de cacao. Ventilador industrial de enfriamiento de 8 pulgadas, sistema de calentamiento a gas con válvulas para control de llamas. Motor de 30 watts .Voltaje de 110V. Capacidad 15kg.	12	$ 10.770.400	$ 2.046.376	$ 12.816.776	$ 129.244.800	$ 24.556.512	$ 153.801.312
Descascarilladora tradicional	LP CACAO	Partidor de grano en aluminio, estructura de hierro pintado, tolva y recipiente de descascarillado en acero inoxidable 304. Cuenta con un sistema de descascarillado por diferencia de densidad con soplador. Voltaje de 110V. Capacidad 15kg/Bach.	12	$ 8.867.600	$ 1.684.844	$ 10.552.444	$ 106.411.200	$ 20.218.128	$ 126.629.328
Molino Coloidal	LP CACAO	Este equipo puede procesar diferentes tipos de productos conservando sus propiedades nutricionales y su frescura. Apto para fabricación de licor de cacao, mantequilla de mani, tahini, mantequilla de almendras, entre otros. El área de contacto con los alimentos esta fabricada es acero inoxidable 304, las otras partes de aleación de aluminio. Ruedas de molienda: 100 mm, voltaje de 220V. Capacidad: 20-25 kg/h.	12	$ 12.489.120	$ 2.372.933	$ 14.862.053	$ 149.869.440	$ 28.475.194	$ 178.344.634
Refinador de Piedra Premium	LP CACAO	Gira sobre una base del mismo material dentro de un recipiente de acero inoxidable. Actúa creando una fuerte presión que reduce las partículas de la masa de cacao y demás ingredientes de la mezcla de chocolate. Equipo de piso. Posee un mecanismo de ajuste que permite variar la presión de las ruedas de piedra en las diferentes etapas de la molienda. Todas las partes en contacto con el alimento están fabricadas en acero inoxidable 304. Doble piedra de granito. Voltaje 220V. Capacidad 10kg.	12	$ 14.658.500	$ 2.785.115	$ 17.443.615	$ 175.902.000	$ 33.421.380	$ 209.323.380
Horno Microondas	GENERICO	Funciona con un voltaje de 110V y una potencia de 600W. Sus dimensiones son 45.2 cm de ancho, 26.2 cm de alto y 34.4 cm de profundidad. También incluye luz interior, descongelamiento automático por peso y un práctico bloqueo de seguridad para mayor tranquilidad.	12	$ 487.962	$ 92.713	$ 580.674	$ 5.855.539	$ 1.112.552	$ 6.968.092
Mesón Refrierado	LP CACAO	Condensador libre de polvo y de alta calidad. Promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable exterior e interiormente, pisos sellados para facilitar la limpieza. Capacidad de 280 litros.	12	$ 7.700.000	$ 1.463.000	$ 9.163.000	$ 92.400.000	$ 17.556.000	$ 109.956.000
Meson de granito	LP CACAO	Nuestro mesón de granito para atemperado de chocolate, con base en acero inoxidable 430, tapa 100% en piedra natural de granito y entrepaño, es perfecto para templar coberturas de chocolate real, o para manipular cualquier tipo de alimento en completa inocuidad. Dimensiones 2 m de largo × 0.8 m de ancho × 0.9 m de alto.	12	$ 4.666.800	$ 886.692	$ 5.553.492	$ 56.001.600	$ 10.640.304	$ 66.641.904
Prensa de Extracción EGT-45	GENERICO	Fabricado en acero inoxidable, es ideal para extraer aceite de más de 20 tipos de productos. con una eficiencia cercana al 100%. Tolva de alimentación diseñada para no tener obstrucciones de producto en el tornillo de presión, y sistema de enfriamiento dual para tener una operación por mayor tiempo. Realiza proceso de extracción por medio de presión de tornillo sinfín, lo cual garantiza un fácil aprovechamiento de la torta de cacao, y un alto rendimiento en la extracción de la manteca. Voltaje: 110V Capacidad 1Kg.	12	$ 3.938.760	$ 748.364	$ 4.687.124	$ 47.265.120	$ 8.980.373	$ 56.245.493
TOTAL				**$ 63.579.142**	**$ 12.080.037**	**$ 75.659.179**	**$ 762.949.699**	**$ 144.960.443**	**$ 907.910.142**

@arboldecacao
(+57) 318 887 55 14 • (+57) 318 363 72 09
contacta@chocolatesarboldecacao.com
www.chocolatesarboldecacao.com.co

CONDICIONES DE LA OFERTA COMERCIAL:

- ✓ Por la adquisición de la totalidad de las líneas de equipos ofertadas (correspondientes a cada uno de los puntos de entrega), se incluyen sin costo adicional los servicios de transporte, instalación y capacitación en el uso, manejo y operación. Estos beneficios aplican exclusivamente cuando la compra comprenda la totalidad de los equipos que integran cada línea y la totalidad de las líneas requeridas para los diferentes destinos.
- ✓ IVA del 19%. Autorretenedores ICA en Lebrija, Santander. Operación gravada en Lebrija Santander, tarifa 4.5 x mil.
- ✓ Forma de Pago: Primer pago correspondiente al 50% y saldo del 50% a pagar previo la entrega de la maquinaria (en caso de recibir en Bucaramanga) o previo al envío (en caso de solicitar envío nacional).
- ✓ La maquinaria cotizada es fabricada bajo pedido, de forma personalizada según los requerimientos técnicos del cliente. Por esta razón, una vez confirmado el pedido y realizado el anticipo, no se aceptan cancelaciones, modificaciones ni devoluciones.
- ✓ Si la entrega se requiere en el domicilio especificado por el cliente, por temas logísticos, debe cancelarse el saldo total de la maquinaria 3 días hábiles antes de la entrega, para evitar retrasos en el momento del despacho.
- ✓ El cliente deberá contar con una persona idónea para recibir e inspeccionar el equipo al momento de la entrega. Esta persona deberá firmar el acta de entrega como constancia de conformidad. La falta de inspección o firma se considerará aceptación plena de los productos recibidos.
- ✓ En caso de presentarse demoras en el último pago previo al envío, después de 10 días calendario, se generará un cobro adicional por valor de $50.000 diario, para cubrir costos de bodegaje.
- ✓ Tiempo de entrega: 60 días hábiles después del 1er pago.
- ✓ Garantía: 1 año por defectos de fabricación. Por partes eléctricas y electrónicas no cubre la garantía. Servicio postventa y servicio de garantía en nuestro país directamente en taller ubicado en Bucaramanga, Santander.

@arboldecacao
(+57) 318 887 55 14 • (+57) 318 363 72 09
contacta@chocolatesarboldecacao.com
www.chocolatesarboldecacao.com.co

- ✓ Todos los servicios técnicos incluidos en esta garantía se prestan exclusivamente en la ciudad de Bucaramanga. En caso de requerirse el traslado de equipos o personal técnico fuera de esta ciudad, los costos de transporte, viáticos y demás gastos logísticos serán asumidos por el cliente.
- ✓ La garantía perderá toda validez en caso de que el equipo sea manipulado, reparado o modificado por personal ajeno a Árbol de Cacao. Cualquier señal de intervención por técnicos no autorizados anulará de manera inmediata la cobertura de la garantía.
- ✓ Oferta Válida por 10 días calendarios.

Atentamente,



EDGARD ALEXANDER PIÑEROS ORTEGA
Representante legal
GOVINDAYA COMPANY S.A.S.
Nit.901.590.251-0
Dirección: Cr 28 # 48 – 12 Bucaramanga, Santander.
Cel 318 363 72 09
Email: chocolatesarboldecacao@gmail.com

DANIEL PAEZ LOZANO

NIT: 1102371231-7
CRA 5 #11-55 BARRIO MONSERRATE PIEDECUESTA
TEL:3152145153
MAQUINARIAINDUSTRIAL.17@GMAIL.COM

Razon Social: **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**
NIT/CC: **899999034-1**
Direccion:
Ciudad: -
Telefono: -
Email: ocastroa@sena.edu.co

COTIZACION #900

Fecha Expiración: 2026-07-31
Fecha Emisión: 2026-04-29
Impreso por: DANIEL PAEZ LOZANO

Codigo	Can.	Producto	Precio	Iva	Total U	Total
000626	11	TOSTADORA DE CACAO EN ACERO INOXIDABLE 304, CAPACIDAD 20KG - quemadores de gas tienenválvula regulable, control digital de temperatura, toda la construcción en acero inoxidable, posee turbina extractor de aire con ciclón (paila de enfriamiento), capacidad del Motor reductor 2HP, energia a 110V o 220V.	$13,982,000	19%	$16,638,580	$183,024,380
000593	11	DESCASCARILLADORA DE CACAO EN ACERO INOXIDABLE 304 QUIRURGICO, capacidad 20 kg, mecanismo con rodillo en acero inoxidable 304 graduables para partir la almendra, 2 bandejas para las zarandas en acero inoxidable 304 con perforaciones, - muletillas de encendido para: el rodillo que parte el nibs, para la activación de la zaranda y para el funcionamiento de la turbina. Motor de la turbina 1/4 HP, motor reductor 1/2HP, motor de 1/2 HP, energia a 110V o 220V.	$14,317,000	19%	$17,037,230	$187,409,530
000612	11	MOLINO INDUSTRIAL CON SISTEMA DE REFRIGERACION - Molino industrial estructurado en acero inoxidable 304 con tolva y platón enacero inoxidable 304. Guarda para la seguridad, base o cabezote del molino en fundición de aluminio, motor de 2HP, Voltaje 110 o 220. Capacidad máxima 55 kg/h	$10,000,000	19%	$11,900,000	$130,900,000
000618	11	MOLINO REFINADOR DE PIEDRA, capacidad 10 kg/bache, refinador con un doble rodillo de piedra de granito que gira sobre una base del mismo material dentro de un recipiente de acero inoxidable - ,Posee un mecanismo de ajuste que permite variar la presión de las ruedas de piedra en las diferentes etapas de la molienda, sistema de volteo manual, motor reductor 1HP corriente a 110-220V como requiera el comprador	$10,900,000	19%	$12,971,000	$142,681,000
000660	1	marmita es de tipo industrial ideal para estar en funcionamientos turnos continuos. funciona perfectamente para hacer pruebas de calentamiento, cocción, agitación, consistencia - Fabricada en acero inoxidable 304 calibre 18-20, aspas en acero y teflón, motor reductor 1HP, sistema de volteo, agitador, a gas y con sopletes, enchaquetada, doble fondo para aceite o a vapor, Voltaje 110-220. capacidad 50 litros	$7,100,000	19%	$8,449,000	$8,449,000
001773	11	Nevera Vertical Refrigeración 320 litros, Dimensiones 570 x 600 x 1820 cm. Frente-Fondo-Alto Capacidad 320 litros. Exterior e interior en lámina galvanizada prepintada. Luces interiores LED Mantiene temperaturas entre 0°C a 5°C. Control de temperatura - análogo. Puerta con panel de vidrio. Puerta con cerradura. Ruedas preinstaladas. Cuatro (4) parrillas. Voltaje: 110 V / 60 Hz.	$4,800,000	19%	$5,712,000	$62,832,000
001774	11	HORNO MICROONDAS - Descongelar por peso o tiempo Menú con programas prestablecidos para mayor rapidez Bandeja de vidrio rotatoria y de alta durabilidad Capacidad 20 Litros Función de inicio rápido	$400,000	19%	$476,000	$5,236,000
001785	11	MESON DE GRANITO NEGRO - Estructura en acero inoxidable ref 304, medidas de 2 m largo x 60 cm ancho x 90 cm alto	$3,500,000	19%	$4,165,000	$45,815,000

SUBTOTAL	$643,989,000
IVA	$122,357,910
TOTAL	**$766,346,910**

Notas

- EL VENDEDOR REALIZARÁ LA CAPACITACIÓN PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DE LA MAQUINARIA, LA CUAL PODRÁ LLEVARSE A CABO DE MANERA PRESENCIAL O VIRTUAL, DE COMÚN ACUERDO ENTRE LAS PARTES, EL COSTO DE LAS MATERIAS PRIMAS QUE SE PROCESARAN EN LOS ENSAYOS DE LA OPERACIÓN DE LA MAQUINARIA SERÁ ASUMIDO POR EL COMPRADOR
- LA FORMA DE PAGO ES DEL 50% INICIAR LA FABRICACION DE LOS EQUIPOS Y EL OTRO 50% AL RELIZAR LA ENTREGA EN NUESTRAS INSTALACIONES CON SU RESPECTIVA PRUEBA Y CAPACITACION.
- GARANTÍA NO CUBRE DAÑOS ELÉCTRICOS CAUSADOS POR SOBRE VOLTAJE
- CUENTA CON UN AÑO DE GARANTÍA POR DESPERFECTOS DE FÁBRICA
- MANTENIMIENTOS, REPUESTOS Y GARANTIAS DIRECTAMENTE CON NOSOTROS LOS FABRICANTES
- INCLUYE TRANSPORTE
- TIEMPO DE ENTREGA 90 DIAS

Bucaramanga, 21 de abril de 2026 COTIZACION 001

Señores
SENA
REGIONAL SANTANDER

Referencia: PROPUESTA COMERCIAL
PLANTAS TRASFORMACION DE CACAO

Cordial saludo:

Estimado cliente, muchas gracias por el interés mostrado en PROMAQUINAS RG, nos complace presentarle a su consideración nuestra mejor propuesta económica, basada en su requerimiento, enfocada al desarrollo y manejo de la fidelización de su organización.

Equipos fabricados en los mejores materiales resistentes y duraderos. Prácticos para fácil manejo, basados, en el diseño y proceso de cada equipo, la norma de fabricación y buenas prácticas de manejo.

Me permito dar a conocer la siguiente propuesta económica:

- **TOSTADORA DE GRANOS PREMIUM MARCA PROMAQUINAS RG CON PAILA DE ENFRIAMIENTO CAPACIDAD 10 KG BACHE**



Equipo fabricado en acero inoxidable 304 quirúrgico apto para el manejo de alimentos. Sistema tambor giratorio con platinas revolvedoras internas, compuerta de salida con ventanilla o mirador para verificar nuestro proceso y tomador de muestra.

Tambor giratorio movido por un motor reductor con su respectiva transmisión en cadenas y piñones.

Paredes modulares entamboradas en fibra de vidrio tipo horno que economiza combustible y evite accidentes externos o quemaduras de tercer grado, salida para los gases de calefacción.

Paila de enfriamiento fabricada totalmente en acero inoxidable

304, con su respectiva turbina extractora de gases o vapores, motor agitador que permite ascender y descender el grano para que se enfrié. Compuerta de salida para el grano.

Cámara de vacío recolectora de sisgo con su respectivo cajón limpiador de impurezas y o residuos, resultado de nuestro proceso de tostado y enfriamiento.

Tapa frontal y trasera fabricadas en HR de alto calibre.
Forraje externo fabricado en acero 430. Incluye rodachines.

Turbina extractora de gases y enfriamiento: La turbina extractora es un sistema diseñado para absorber el calor de los granos en la paila de enfriamiento, además cuenta con una conexión o sistema adecuado al equipo para que en la mitad de trabajo nos haga una descarga de gases calientes del tanque tostador si así lo requerimos y de una semejanza a una curva permitiendo realizar un tostado uniforme al grano.

Control de temperatura digital: Permite controlar la temperatura y visualizar la misma evitando que los productos no se bajen de temperatura ni se pasen, estandarizando la temperatura del tambor giratorio durante nuestro proceso, por medio de una electroválvula la cual controla el paso del gas.

Control de tiempo: El control de tiempo de trabajo digital análogo, el cual nos permite darle al grano un tostado adecuado y evitar que se pase de tiempo y se queme, cuenta con una chicharra la cual nos indica que se alcanzó el tiempo programado.

Capacidad: Equipo con capacidad de 10 kg por bache (duración aproximada del bache entre 20 y 45 minutos dependiendo de los requerimientos y gustos del cliente).

Valor del equipo: $ 19.800.000 IVA INCLUIDO

2. DESCASCARILLADORA CAPACIDAD 30 KILOS POR HORA MARCA PROMAQUINAS CALIDAD PREMIUM



Equipo fabricado en acero inoxidable 304 satinado, con capacidad de 30 kg por hora de cacao partido y limpio.

Cuenta con un tambor triturador que parte la semilla para poder realizar la separación de nibs de cacao y la cascarilla del mismo.

Turbina limpiadora de alta frecuencia con sus respectivas canales de graduación de limpieza de cascarilla.

Cámara recolectora de cascarilla fabricada en acero 430, diseñada para filtrar el aire al ambiente libre de cascarilla.

Voltaje:110 voltios.

Valor del equipo: $ 15.800.000 IVA INCLUIDO

3. MOLINO EN ACERO DE DISCOS GIRATORIOS 30 KG HORA MARCA PROMQUINAS TIPO INDUSTRIAL PREMIUM



Equipo fabricado en acero inoxidable 304 opaco apto para el manejo de alimentos. Molino con sistema de discos giratorios de 6 pulgadas, discos fabricados en acero al carbono (material resistente a la fricción, no se manejan en acero inoxidable ya que no aguantan fricción y se desgastan rápidamente.

Motor y poleas cubiertas con sus respectivas guardas, transmisión en correas y poleas.

Motor de 3 hp 110-220 voltios o trifásico según sea requerido. . Con su respectivo guarda motor.

Estructura fabricada en acero inoxidable 304.

Valor del equipo: $ 15.500.000 IVA INCLUIDO

4. REFINADORA CONCHADORA DE RODILLOS 10 KG MARCA PROMAQUINAS RG USO INDUSTRIAL TIPO PREMIUM



Conchador de rodillos en teflón y piso en mármol para cacao, fabricado en acero inoxidable 304 apto para el manejo de alimentos, con capacidad para 10 kg por bache. Equipo diseñado para el conchado del chocolate.

Olla Giratoria con volteo, con su respectivo variador de velocidad, rodillos en teflón, piso en mármol y paletas en teflón.

Tablero de controles, control de tiempo de trabajo digital análogo, el cual acciona una chicharra cumplido el tiempo programado.

Sistema de inyección de aire a temperatura ambiente y caliente, con su respectivo control de temperatura digital para el aire.

Este equipo está fabricado en acero inoxidable 304 opaco con terminaciones homogéneas aptas para desarrollos alimentos delicado…

VALOR DE ESTE EQUIPO $ 21.000.000 IVA INCLUIDO

5. MARMITA DE 30-40 LITROS MARCA PROMAQUINAS TIPO PESADO MODELO PREMIUM



Olla y paleta agitadora fabricada totalmente en acero inoxidable 304 opaco calibre 16. Equipo apto para el manejo de alimentos, la paleta cuenta con sus respectivos raspadores en nailon, para evitar que el producto se nos peque, motor de 1 hp. Estructura fabricada en acero 430 brillante o satinado calibre 16.
Equipo con capacidad para 40 litros por bache, tablero de controles con su control de temperatura digital, control de tiempo de trabajo digital análogo, sistema volcable, doble camisa para manejo de aceite térmico o agua.

Calefacción a gas, protección para el área de los quemadores y así evitar que se acalore el operador.

Incluye su respectivo manómetro de seguridad, tapa, válvula de seguridad y válvula de drenaje para los respectivos descargues de líquidos concentrados de vapor o aceite térmico.

VALOR DE ESTE EQUIPO $13.600.000 IVA INCLUIDO

Equipo	Valor IVA INCLUIDO
TOSTADORA DE GRANOS PREMIUM MARCA PROMAQUINAS RG CON PAILA DE ENFRIAMIENTO CAPACIDAD	**19.800.000**

10 KG BACHE	
DESCASCARILLADORA CAPACIDAD 30 KILOS POR HORA MARCA PROMAQUINAS CALIDAD PREMIUM	**15.800.000**
MOLINO EN ACERO DE DISCOS GIRATORIOS 30 KG HORA MARCA PROMQUINAS TIPO INDUSTRIAL PREMIUM	**15.500.000**
REFINADORA CONCHADORA DE RODILLOS 10 KG MARCA PROMAQUINAS RG USO INDUSTRIAL TIPO PREMIUM	**21.000.000**
MARMITA DE 30-40 LITROS MARCA PROMAQUINAS TIPO PESADO MODELO PREMIUM	**13.600.000**

CONDICIONES COMERCIALES:

OBSERVACION: PROMAQUINAS RG CUMPLE CON 22 AÑOS EN EL MERCADO, ESPECIALISTAS EN PLANTAS DE CAFÉ Y CACAO

ESTE VALOR INCLUYE TRASPORTE
NO INCLUYE COMETIDAS, NI INSTALACIONES ELECTRICAS, NI OBRA GRIS, PARA
GARANTIA 2 AÑOS EXTENDIDA
TIEMPO DE ENTREGA 45 DIAS HABILES
FORMA DE PAGO :50% INICIAL Y 50 %FINALIZAR CONTRATO EN EFECTIVO O POR CONSIGNACION CUENTA BANCOLOMBIA
VALIDEZ DE LA OFERTA 10 DIAS HABILES
TODOS LOS REPUESTOS SON COMERCIALES
ASESORIA POS VENTA ESPECIALIZADA

Agradezco de antemano el haber tenido en cuenta nuestra empresa, esperando llenar las expectativas para su compra

Atentamente:
ESMERALDA SANCHEZ
CEL 3015722880