SASI-CMC-CDA-005-2026

CUADRO COMPRATIVO DE CUMPLIMIENTO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS POR LA ENTIDAD	CUMPLE	
		SI	NO
AMASADORA	Equipo en Estructura fabricada en acero al carbono, pintada con poliuretano; tazón y agitador en acero inoxidable AISI 304. Amasadora de espiral, modelo de piso. Capacidad 40 kg de masa (25 kg o 2 @ de harina con hidratación mínima del 50%), olla en acero inoxidable de 66 lt, estructura fabricada en acero acabado con pintura electrostática. Control digital con 10 velocidades (entre 65 y 320 RPM) y temporizador. Incluye botón de paro de emergencia y protector de seguridad con sensor de apertura. Transmisión por correas y variador electrónico de velocidad. Potencia eléctrica 3,3 kW (4,4 HP), un motor. Tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 60x100xH90 cm, peso neto 180 kg. Origen: China	X	
CENTRO DE COCINA INTELIGENTE ELECTRICO O A GAS	Sistema de cocción inteligente interconectable con los modos de operación Aves, Carne, Pescado, Huevos / Postres, Guarniciones / Verduras, Panadería y Finishing, y los procesos de cocción Asar, Cocer, Hornear y Parrilla. > Vaporizador combinado según DIN 18866 (en modo manual). > Para la mayoría de los métodos de cocción utilizados en la cocina comercial. > Para uso con vapor y aire caliente, de forma individual, consecutiva o combinada. Capacidad > 10 bandejas longitudinales para accesorios de 1/1 GN > Bastidor colgante estándar extraíble con 68 mm de distancia entre bandejas > Gran selección de accesorios para varios procesos de cocción como asado a la parrilla, horneado o estofado. > Para el uso con accesorios de 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN Modo de vaporizador combinado > Vapor 30 °C – 130 °C > Aire caliente 30 °C – 300 °C > Combinación de vapor y aire caliente 30 °C – 300 °C. Especificaciones técnicas Dimensiones y peso Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Sistema de cocción (carcasa) 850 x 1014 x 775 mm Sistema de cocción (completo) 850 x 1064 x 842 mm Sistema de	X	

	cocción con embalaje 935 x 1250 x 955 mm Altura máxima de inserción* ≤ 1.60 m * con el uso de la mesa correspondiente de RATIONAL Peso Cantidad máxima de carga / inserto 4.5 kg Cantidad máxima de carga total 45 kg Peso equipo eléctrico sin embalaje 127 kg Peso equipo eléctrico con embalaje 147 kg Peso equipo a gas sin embalaje 155 kg Peso equipo a gas con embalaje 175 kg Requisitos de conexión Eléctrico Voltaje 3 AC 220 V Carga conectada – Eléctrico 17.3 kW Potencia de la operación de vapor 16.47 kW Potencia de aire caliente 16.47 kW Fusible 50 A Tipo RCD B INCLUYE MESA INFERIOR RATIONAL CON RUEDAS.		
SISTEMA DE COCCION INTELIGENTE - ELECTRICO	**El iVario es uno de los sistemas de cocina más modernos, que ofrece una productividad, flexibilidad y sencillez óptimas al cocinar, asar, freír y cocer a presión y sustituye así a prácticamente todos los equipos de cocina convencionales. Su excepcional tecnología de calentamiento ofrece un rendimiento y una precisión óptimos y, gracias a sus asistentes de cocina inteligentes, que operan con independencia y asisten al usuario, podrá obtener platos de excelente calidad en todo momento sin necesidad de control ni supervisión. Hasta 4 veces más rápido con hasta un 40 % menos de consumo de energía y un gran ahorro de espacio en comparación con equipos de cocina convencionales. Así, el coste del iVario se amortiza en apenas unos pocos meses.**	**X**	
PROCESADOR DE ALIMENTOS	**El Pacojet es un equipo de cocina profesional que permite procesar alimentos congelados sin descongelarlos, obteniendo preparaciones de textura ultrafina como helados, sorbetes, mousses, patés, sopas y salsas. Funciona mediante un cuchillo giratorio de alta velocidad (2.000 rpm) que raspa capas finas del bloque congelado (-20 °C). Características técnicas: Voltaje: 220–240 V / 50–60 Hz; Potencia: 1.000 W; Velocidad del cuchillo: 2.000 rpm; Temperatura de trabajo: -20 °C; Capacidad del vaso: 600 ml (0,5 a 0,6 kg por ciclo); Dimensiones aprox.: 20 x 23 x 64 cm; Peso: aprox. 12 kg. Incluye vaso de procesado, tapa de vaso, cuchillo de procesado y adaptador de beaker.**	**X**	
VARIOSMOKER – HORNO AHUMADOR MULTIPROPÓSITO	**El Rational VarioSmoker es un accesorio eléctrico (150 W) diseñado para ahumar alimentos directamente dentro de los hornos iCombi Pro y modelos anteriores (desde 1997), eliminando la necesidad de un ahumador independiente. Conectado vía USB, permite cocción y ahumado simultáneos, controlando intensidad y tiempo de forma automática en iCombi Pro. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cámara de cocción hermética con sistema de generación de humo integrado. Control digital de temperatura (0 °C – 200 °C), humedad relativa (0 % – 99 %) y tiempo de proceso. Capacidad de carga según modelo. Incluye sistema de evacuación de humo y vapor,**	**X**	

	iluminación interior y visor de vidrio templado. Alimentación eléctrica trifásica o monofásica según configuración. Certificación sanitaria para uso en industria alimentaria.		
BATIDORA 2.5 LITROS HEAVY DUTY – BATIDORA DE PIE PROFESIONAL	**Batidora de pie tipo planetaria KitchenAid Heavy Duty, con tazón de acero inoxidable de 2.5 litros de capacidad. Motor de 325 W (equivalente a 1/6 HP). 10 velocidades de operación con cabezal basculante o elevación del tazón. Sistema de accionamiento planetario que garantiza mezclado homogéneo. Incluye: batidor de alambre, gancho amasador y paleta mezcladora. Cuerpo en metal fundido de alta durabilidad. Accesorio hub para conexión de implementos opcionales. Voltaje: 110 V / 60 Hz. Color: Rojo Certificada para uso doméstico e institucional.**	**X**	
LAMINADORA PARA MASAS – MÁQUINA LAMINADORA DE PASTELERÍA Y PANADERÍA	**Máquina laminadora de masas de accionamiento eléctrico, con rodillo laminador de acero inoxidable AISI 304 y estructura robusta en acero pintado o inoxidable. Regulación de espesor de lámina entre 0 y 30 mm mediante manivela o palanca graduada. Sistema de transporte de masa mediante cinta de lona alimentaria. Velocidad regulable o fija. Motor eléctrico trifásico o monofásico 0,5 – 1,5 HP. Dimensiones de rodillo: mínimo 500 mm de ancho. Fácil desmontaje para limpieza. Protección de seguridad en zona de rodillos. Certificada para uso alimentario. Referencia: W520-A. Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. este modelo de mesa es la máquina perfecta si necesita una laminadora completa en un espacio de trabajo limitado, ofreciendo la posibilidad de poder levantar en vertical los planos de trabajo. Especial para pequeñas pastelerías y panaderías es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 43 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso (Para su funcionamiento siempre deberá encontrarse accionada derecha o izquierda, en posición media se detendrá). Bandeja recolectora en acero inoxidable la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia: 0.4 kW, Corriente: 2.82 A. Dimensiones de trabajo: Frente o largo: 1.92 / Fondo: 0.87 / Altura: 0.54 mts. Peso: 102 kg. Dimensiones laminadora plegada: Frente: 0.60 / Fondo: 0.81 / Altura: 0.70 mts. Dimensiones de la banda: Frente: 1.49 / Fondo: 0.52 / Altura: 0.0018 mts (PVC). IMPORTADO**	**X**	

MÁQUINA PARA PASTA SEMI INDUSTRIAL	**Máquina para elaboración de pasta fresca de accionamiento eléctrico, estructura y componentes en acero inoxidable AISI 304 apto para contacto alimentario. Incluye cilindros laminadores con regulación de espesor de 0 a 10 mm y cortadores intercambiables para distintos formatos (espagueti, tallarín, lasaña, entre otros). Capacidad de producción mínima: 5 kg/h. Motor eléctrico monofásico 110/220 V / 60 Hz. Fácil desmontaje y limpieza. Seguro de protección en zona de rodillos. Certificada para uso en establecimientos de producción alimentaria. IMPORTADO**	**X**	
GRAMERAS – BALANZA DIGITAL DE PRECISIÓN PARA COCINA	**Balanza digital de precisión para uso en cocina profesional e institucional. Plataforma de pesaje en acero inoxidable AISI 304. Capacidad máxima: 10 kg. Precisión: 1 g. Display LCD retroiluminado. Función tara (TARE). Unidades de medida: g, kg, lb, oz. Alimentación: pilas AA o adaptador eléctrico 110 V / 60 Hz (incluido). Diseño compacto y de fácil limpieza. Certificación de exactitud clase III o superior. Apta para uso sanitario en ambientes de producción de alimentos.**	**X**	
MANDOLINA PROFESIONAL EN ACERO INOXIDABLE CON ACCESORIOS	**Mandolina profesional para cocina con cuerpo y cuchillas en acero inoxidable de alta dureza. Incluye cuchillas intercambiables para corte liso, ondulado, juliana y rallado fino/grueso. Regulación de espesor de corte de 0 a 9 mm. Base antideslizante y patas plegables. Guarda-dedos de seguridad incluido. Diseño higiénico de fácil desmontaje y limpieza. Compatible con uso en cocinas institucionales y de producción. Apta para frutas, verduras y quesos. Certificada para contacto alimentario.**	**X**	
KIT DE LICUADORA DE INMERSIÓN PROFESIONAL	**Licuadora de inmersión (mixer de mano) de uso profesional Potencia mínima: 200 W. Elaborada completamente en acero inoxidable, Varilla y cuchilla en acero inoxidable AISI 304 apta para contacto alimentario. Cuerpo ergonómico en material de alta resistencia. Velocidad variable o mínimo 4 velocidades. Longitud de varilla: mínimo 20 cm. Botón de seguridad para evitar activación accidental. Fácil desmontaje para limpieza. Voltaje: 110 V / 60 Hz. Incluye vaso medidor, procesador, batidor y funda USO PROFESIONAL**	**X**	

ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN	**Robot de cocina multifunción Thermomix TM7 (o modelo vigente) de la marca Vorwerk. Capacidad del vaso: 2,2 litros en acero inoxidable 18/10. Potencia: 1300 W. Funciones integradas: pesar, triturar, picar, mezclar, amasar, cocinar al vapor, fermentar, pasteurizar, freír, saltear y sous vide. Control de temperatura: 37 °C – 130 °C (en pasos de 1 °C). Velocidades: 0 – 10 + Turbo. Pantalla táctil con acceso a recetario digital Cookidoo. Incluye: vaso completo, espátula, cestillo, bandeja Varoma y mariposa. Voltaje: 220 V / 60 Hz. Certificación CE y sanitaria vigente.**	**X**	
WAFLERA INDUSTRIAL – MÁQUINA PARA WAFFLES DE USO COMERCIAL	**Máquina waflera de uso comercial/industrial con placas de cocción en hierro fundido con recubrimiento antiadherente profesional. Temperatura regulable de 150 °C a 250 °C mediante termostato. Indicadores luminosos de encendido y temperatura lista. Estructura en acero inoxidable o acero pintado de alta resistencia. Capacidad: mínimo 4 waffles por ciclo. Potencia: mínimo 1500 W. Voltaje: 110 V o 220 V / 60 Hz. Certificación eléctrica vigente. Apta para uso continuo en producción de alimentos.**	**X**	
PAELLERA BASE	**Soporte para uso sobre fuego directo (quemador a gas o vitrocerámica). Apta para cocinas de alto rendimiento, servicio de catering y producción masiva. Resistente a temperaturas de hasta 350 °C. Compatible con lavavajillas industrial. Certificada para contacto alimentario.**	**X**	
SIFÓN PARA CREMAS Y ESPUMAS	**Sifón de cocina profesional ISI (o equivalente de calidad certificada) de 1 litro de capacidad. Fabricado en aluminio anodizado de alta resistencia o acero inoxidable. Compatible con cargas de N_2O (óxido nitroso) estándar. Incluye: 3 boquillas intercambiables (recta, tulipán,estrella), llave de limpieza y cargador de cápsulas. Resistente a presiones de trabajo de hasta 14 bar. Apto para preparaciones frías y calientes (hasta 75 °C según modelo). Piezas desmontables y aptas para lavavajillas. Certificado para uso en cocina profesional (CE/FDA).**	**X**	
BATIDORA INDUSTRIAL DE 50	**Batidora planetaria a piso, con capacidad del tazón de hasta 60 litros. Estructura combina hierro fundido y acero inoxidable, aportando resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza en las zonas de contacto y manipulación. Características eléctricas: Tensión: 220V / 60Hz trifásico, Potencia: 2 kW, Corriente al vacío: 3.8 – 4 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.80 / Fondo: 0.82 / Altura: 1.27 mts. Estructura y tazón fabricados en acero inoxidable AISI 304. Motor eléctrico trifásico de mínimo 2 HP**	**X**	

LITROS CON ACCESORIOS (PALETA, GANCHO Y BATIDOR)	**(1,5 kW). Sistema de accionamiento planetario que garantiza mezcla homogénea en toda la cubeta. Mínimo 3 velocidades de operación seleccionables mediante palanca o variador electrónico. Sistema de elevación del tazón mecánico o hidráulico. Incluye tres accesorios: • Paleta mezcladora (flat beater) en acero inoxidable. • Gancho amasador (dough hook) en acero inoxidable. • Batidor de alambre (wire whip) en acero inoxidable. Protección de seguridad con guarda de acero o policarbonato. Pies regulables antideslizantes. Voltaje: 220/380 V trifásico / 60 Hz. Certificación eléctrica y sanitaria vigente para uso en producción de alimentos. IMPORTADO**		
AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA CON COMPRESOR	**Kit de aerógrafo profesional para decoración en pastelería y repostería. Pistola aerógrafo de doble acción con boquilla de mínimo 0,3 mm en acero inoxidable. Depósito de tinta/colorante en acero inoxidable o vidrio, capacidad mínima 7 ml. Compresor eléctrico silencioso de pistón o membrana, presión de trabajo: 15 – 30 PSI, caudal mínimo: 10 L/min. Con tanque de aire integrado y regulador de presión con manómetro. Manguera de conexión mínimo 1,8 m. Voltaje del compresor: 110 V / 60 Hz. Incluye: aerógrafo, compresor, manguera, llave de limpieza y aguja de repuesto. Compatible con colorantes alimentarios solubles en agua o alcohol. Apto para decoración de tortas, chocolates, galletas y azúcar. IMPORTADO**	**X**	
ESTUFA DE INDUCCIÓN PARA COCINA PROFESIONAL	**Estufa de inducción electromagnética de uso profesional e institucional. Superficie vitrocerámica de alta resistencia con una o más zonas de cocción según modelo (doble o de encimera). Potencia por zona: mínimo 2000 W (máximo 3500 W). Control digital táctil o por perillas con indicador de temperatura (60 °C – 240 °C) y potencia (mínimo 9 niveles). Función de temporizador, bloqueo de seguridad y apagado automático. Compatible únicamente con utensilios ferromagnéticos (acero, hierro fundido). Estructura en acero inoxidable o vidrio templado de fácil limpieza. Voltaje: 110 V o 220 V / 60 Hz. Certificación eléctrica vigente (RETIE o equivalente). Apta para uso en cocinas de producción continua. IMPORTADO**	**X**	
LÁMPARA DE AZÚCAR PARA PASTELERÍA –	**Lámpara calefactora de infrarrojo especialmente diseñada para el trabajo con azúcar soplado, estirado y colado en pastelería artística. Potencia: mínimo 250 W (bulbo infrarrojo o equivalente). Base con brazo articulado o soporte regulable en altura y ángulo. Pantalla reflectora de aluminio anodizado para concentración del calor. Interruptor de Encendido/apagado y regulador de intensidad (dimmer) incluido. Cable de mínimo 1,5 m. Voltaje: 110 V / 60 Hz. Bombillo de repuesto incluido. Estructura resistente al calor y de fácil posicionamiento. Características Técnicas Área de**	**X**	

LÁMPARA CALEFACTORA PARA TRABAJO EN AZÚCAR	Trabajo: 400 x 300 mm. Medidas Totales: 460 x 350 mm. x H= 500 mm. Peso: 5,9 kg. Potencia: 1000 W - 240 voltios Monofásico. 50 Hz IMPORTADO		
REFINADORA DE CHOCOLATE – MÁQUINA REFINADORA / MELANGEUSE PARA CACAO Y CHOCOLATE	Máquina refinadora de chocolate tipo melangeuse o refinadora de rodillos, para producción de chocolate artesanal o semi industrial. Capacidad de trabajo: mínimo 10 kg por ciclo. Piedras de granito natural o rodillos de acero inoxidable para refinado continuo. Tazón de granito o acero inoxidable. Motor eléctrico monofásico 110/220 V / 60 Hz, mínimo 200 W. Velocidad de refinado continua con timer programable. Temperatura de trabajo: ambiente hasta 50 °C (autocalentamiento por fricción). Granulometría final: < 20 micras tras proceso de refinado prolongado. Estructura robusta con pies antivibración. Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento. Certificada para contacto con alimentos (FDA / CE o equivalente).	X	
PARRILLA AHUMADOR DE CERÁMICA	Parrilla y ahumador estilo kamado de cerámica de doble pared, diámetro de cocción (24 pulgadas) Big Joe. Cuerpo en cerámica de alta retención de calor con juntas de fibra de carbono para sellado hermético. Cúpula con bisagra neumática Air Lift que facilita la apertura con una sola mano. Sistema de cocción flexible Divide & Conquer de 2 niveles con diseño de media luna que permite cocinar múltiples alimentos a diferentes temperaturas y estilos simultáneamente (calor directo e indirecto). Ventilación superior tipo torre de control de hierro fundido para control preciso de temperatura. Bandeja/cajón de cenizas deslizante patentada para limpieza fácil. Rango de temperatura: 107 °C – 370 °C (225 °F – 700 °F). Rejillas de cocción en acero inoxidable de larga duración. Termómetro analógico incorporado en la cúpula. Repisas laterales plegables de HDPE para espacio de preparación. Carro de acero con recubrimiento en polvo de alta resistencia con 4 ruedas (2 con freno). Combustible: carbón vegetal o leña. Accesorios incluidos: 2 deflectores de calor cerámicos, 2	X	

	rejillas de cocción de acero inoxidable, herramienta para cenizas y pinza para parrilla. Superficie de cocción total: 1.484 cm². Peso aproximado: 90 kg. Certificación: CE. IMPORTADO.		
FREIDOR ELÉCTRICO M-FE101	Freidora eléctrica de uso profesional para cocinas institucionales y de producción de alimentos. Tanque único y una canastilla removible en acero inoxidable AISI 304 para contacto alimentario. Control automático de temperatura mediante termostato regulable. Luz piloto indicadora de funcionamiento. Temporizador integrado. Diseño compacto de sobremesa. Especificaciones técnicas: • Capacidad del tanque: 5 litros de aceite. • Potencia: 1.500 W. • Alimentación eléctrica: 110 V / 60 Hz. • Dimensiones: 31 x 43 x 29 cm (An x Prof x Al). • Material: acero inoxidable AISI 304 en zona de contacto con alimentos. • Certificada para uso en establecimientos de producción y servicio de alimentos. Marca nacional colombiana – Joserrago, Bogotá D.C.	X	
LICUADORA FRAPEADORA CON CÁPSULA INSONORIZADA	Licuadora con capsula insonorizada, diseñada con reducción de sonido, excepcional para mezcla de bebidas, y una mayor celeridad en el servicio. Especificaciones técnicas de la base: • Motor: ≈3 HP de salida máxima. Modelo #: 62826. • Alimentación: 120 V / 60 Hz / 1 PH / 12,5 A. • Cuchillas: acero inoxidable endurecido de grado aeronáutico. • Funciones: licuar, picar, moler, hacer puré, triturar hielo, emulsionar, calentar sopas por fricción (hasta 80 °C en 6-7 min). • Capacidad de producción: hasta 240 porciones/hora (smoothies). • Autolimpieza: 30-60 segundos con agua tibia y detergente. • Peso: aprox. 5,6 kg. ACCESORIOS INCLUIDOS: 1. Vaso estándar de 64 oz (1,9 L) en copoliéster Tritan® Eastman® libre de BPA, con tapa y tapón extraíble, cuchilla húmeda de acero inoxidable reforzado. Para licuados, sopas, purés y salsas. 2. Vaso aireador (Aerating Container) en copoliéster Tritan® sin BPA con cuchilla tipo disco. Para espumas culinarias densas, crema batida, mousses, merengues, emulsiones e infusiones. Compatible con Vita-Prep y Vita-Prep 3. 3. Tamper (barra presionadora) de seguridad para mezclas densas y congeladas. 4. Manual de usuario y certificado de garantía.	X	
HORNO ICOMBI PRO XS	Horno combinado eléctrico de la serie iCombi Pro, modelo XS, fabricado en acero inoxidable, para cocción al vapor, aire caliente y combinación de ambos. Capacidad para 6 bandejas Gastronorm 2/3, compatible además con accesorios GN 1/2 y 1/3. Rango de cocción al vapor de 30°C a 130°C, y de aire caliente o combinado de 30°C a 300°C. Panel de control táctil con programas de cocción inteligentes que ajustan automáticamente los parámetros según el tipo, tamaño y cantidad de alimento. Sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción para optimizar los resultados de cocción. Permite entre 20 y 80 comidas por servicio, según el tipo de preparación. Dimensiones	X	

	aproximadas: 65,5 cm de ancho x 55,5 cm de fondo x 56,7 cm de alto. Peso aproximado: 62 a 67 kg. Potencia de conexión aproximada de 5,3 a 5,7 kW. Alimentación eléctrica trifásica. Sistema de limpieza automática integrado, con varios programas de limpieza. Diseño compacto, adecuado para cocinas con espacio reducido, panaderías, cafeterías y servicios de catering.		
BOX ISOTÉRMICO 34	Contenedor isotérmico rígido de una sola pieza, fabricado en polipropileno expandido (PPE) apto para uso alimentario. Volumen interno aproximado de 34 litros, ideal para el transporte de alimentos fríos o calientes en trayectos cortos. Paredes aislantes de aproximadamente 30 a 35 mm de espesor que garantizan un adecuado rendimiento térmico. Compatible con placas eutécticas o gel packs para el mantenimiento de la temperatura durante el transporte. Cierre hermético que evita la pérdida de temperatura y protege el alimento de líquidos y olores externos. Estructura ligera, apilable y resistente a golpes, con asas moldeadas para facilitar su manipulación y transporte. Material 100% reciclable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.	X	
BOX ISOTÉRMICO 64	Contenedor isotérmico rígido de una sola pieza, fabricado en polipropileno expandido (PPE) apto para uso alimentario. Volumen interno aproximado de 60 a 64 litros, adecuado para el transporte de mayores volúmenes de alimentos fríos o calientes. Paredes interiores estriadas que favorecen la convección y una distribución uniforme de la temperatura. Paredes aislantes de aproximadamente 30 a 35 mm de espesor. Cierre hermético que evita pérdidas de temperatura y protege el contenido de líquidos y olores. Compatible con placas eutécticas para refrigeración o mantenimiento en caliente, según el servicio requerido. Estructura apilable, resistente a golpes y de fácil manipulación gracias a sus asas ergonómicas. Material 100% reciclable, resistente a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.	X	
AHUMADOR EN FRÍO TIPO PISTOLA CON DOMO	Ahumador en frío tipo pistola (smoking gun), diseñado para aportar aroma y sabor ahumado a alimentos y bebidas sin alterar su temperatura ni su textura. Funciona mediante la combustión controlada de aserrín o virutas de madera en una cámara de combustión extraíble, impulsando el humo por medio de un ventilador interno. Cuerpo fabricado en aluminio o acero, resistente al calor y de fácil limpieza. Manguera de silicona flexible para dirigir el humo hacia recipientes cerrados, bolsas o campanas de vidrio. Incluye domo o campana de vidrio, utilizada para concentrar el humo alrededor del alimento o la bebida durante el servicio. Funcionamiento a baterías, con interruptor de encendido y velocidades de ventilación ajustables. Apto para técnicas de coctelería molecular y	X	

	cocina de autor; utilizable en carnes, pescados, quesos, vegetales y cócteles. Filtro de malla extraíble para retener residuos de combustión y proteger el motor.		
TERMÓMETRO INTELIGENTE INALÁMBRICO PARA CARNE CON BLUETOOTH	**Termómetro digital inalámbrico para el control de la temperatura interna de carnes y otros alimentos durante la cocción. Sonda de acero inoxidable o cerámica, apta para uso en horno, parrilla, ahumador o freidora de aire. Sensores duales que permiten medir simultáneamente la temperatura interna del alimento y la temperatura ambiente del equipo de cocción. Conectividad Bluetooth que transmite las lecturas de temperatura en tiempo real a una aplicación móvil compatible con dispositivos iOS y Android. Permite configurar alertas de temperatura objetivo y notificaciones cuando el alimento alcanza el punto de cocción deseado. Rango de medición amplio, con precisión aproximada de ±0,5 °C a ±1 °C. Batería recargable de larga duración; incluye base o estación de carga con función de repetidor de señal, según referencia. Diseño resistente al agua, apto para limpieza y uso continuo en cocina profesional.**	**X**	
CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA	**Cámara de fermentación eléctrica, fabricada en acero inoxidable, para uso en panadería y pastelería profesional. Capacidad para 1 carro de 20 bandejas de 66x46 cm, formato 1/1 GN. Control de tiempo, temperatura y humedad mediante panel de control digital. Sistema de recirculación del calor y la humedad para lograr una fermentación uniforme de la masa. Compatible con hornos H20-A1/1 y P10, permitiendo su integración en línea de producción de panadería. Potencia eléctrica de 5 kW. Tensión 220 Voltios, 60 Hz, 2 fases. Dimensiones: 80 x 118 x H196 cm. Peso neto: 114 kg. Estructura resistente a la corrosión y de fácil limpieza, apta para uso continuo en cocinas y panaderías institucionales.**	**X**	

Cordialmente,



_____

VALERIA PÉREZ ZAMORA

C.C. 1007603947
Representante Legal
Bienes y Servicios Col. SAS.
NIT. 901.441.450-1