# FICHA TECNICA

Licuadora Durapro 10 Velocidades Negra Black+Decker




## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Incluye
Licuadora, Jarra de Vidrio de 1.25 Litros, Tapa de doble abertura, Guía de Uso y Cuidados
Potencia: 550 Watts
Garantía-. 12 meses
Beneficios
• 550 Watts de potencia máxima
• 4 cuchillas de Acero Inoxidable para triturar hielo
• Jarra de vidrio con capacidad de 1.25 Litros
• Tapa de doble abertura con boquilla vertedora
• 10 velocidades y función de pulso

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Voltaje: Rango entre 110 V y 120 V
• Capacidad: 1.25  Litros
• No. Velocidades/Funciones: 10  Velocidades/Funciones

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

• Tonalidad de Color: Negro
• Almacenamiento del Cable: Externo Enrollable
• Tipo de Producto: Convencional
• Material del Vaso: Vidrio
• Material de La Base: Plástico
• No. Aspas: 4  Aspas

## CONECTIVIDAD

• Fuentes de Alimentacion de Energia: Energía Eléctrica
• Tipos de Puertos Entradas y Salidas: No Tiene
• Opciones de Conectividad: No Tiene/ No Aplica
Color: Negro
Tipo de Alimentación
Rango entre 110 V y 120 V
Velocidades: 10 velocidades y función de pulso

## ESPECIFICACIONES

Ideal para preparar licuados con alto valor nutrimental, cremas, triturar cereales suaves, salsas y malteadas. La licuadora DuraPro de Black + Decker lo tiene todo para ayudarte desde el desayuno hasta la cena. Su Jarra de vidrio de 1.25 Litros no guarda olores ni sabores y su tapa de doble abertura está diseñada para verter fácilmente especias y líquidos. Tiene un motor de 550 W de potencia con el que puedes tritutar hielo fácilmente. Cuenta con 10 velocidades y función de pulso asi como 4 poderosas cuchillas de acero inoxidable, 2 veces más duraderas ** para triturar a la perfección.

Rayco

Sin Stock



# LG

## Nevera no frost, 413lts, ice bar, platinum silver

**ESPECIFICACIONES:**

## OMMON SPEC

- **Tipo de refrigerador**

  TOP MOUNT

  **Detalle de tipo de refrigerador**

  Top Mount

- **Total**

  413

## CAPACIDAD (ℓ/PIES CÚBICOS)- DE ALMACENAMIENTO SEGÚN ISO

- **Total**

  403

## CAPACIDAD DE REFRIGERACION SEGÚN ISO

- **TOTAL**

  298,22


CONTÁCTENOS

Línea Azul 018000 917380 en Bucaramanga 6420000

servicioalcliente@disrayco.com

Notificaciones Judiciales a: notificaciones@disrayco.com

Línea exclusiva para compras web 3162683992 (Whatsapp)

Línea exclusiva información pagos y Cartera (Whatsapp) 3123359606


Powered by CamScanner

## CAPACIDAD CONGELACION- DE ALMACENAMIENTO SEGÚN ISO

- **TOTAL**

104.78

## DIMENSIONES(MM)- NETAS

- **Altura (hasta parte superior de la bisagra)**

1781

**Profundidad - sin manija**

730

- **Profundidad - incluidas puerta y manija**

730

**Ancho**

680

## DIMENSIONES(MM)

- **Producto (Ancho x Altura x Profundidad)**

680x1781x730

**Embalaje (Ancho x Altura x Profundidad)**

730x1870x760

## PESO(KG)

- **Neto**

77

**Embalaje**

83

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Sistema de enfriamiento (sin escarcha)**

Sí

## COMPARTIMIENTO DEL REFRIGERADOR 298,22

- **Lámpara interior**

CONTÁCTENOS
Línea Azul 018000 917380 en Bucaramanga 6420000
servicioalcliente@disrayco.com
Notificaciones Judiciales a: notificaciones@disrayco.com

Línea exclusiva para compras web
3162683992 (Whatsapp)

Línea exclusiva información pagos y Cartera (Whatsapp)
3123359606

Powered by CamScanner

Sí

**Estantes del refrigerador**

Tempered Glass

## COMPARTIMIENTO DEL CONGELADOR 104,78

- **Flujo de aire múltiple**

  Sí

CONTÁCTENOS

Línea Azul 018000 917380 en Bucaramanga 6420000

servicioalcliente@disrayco.com

Notificaciones Judiciales a: notificaciones@disrayco.com

Línea exclusiva para compras web
3162683992 (Whatsapp)

Línea exclusiva información pagos y Cartera (Whatsapp)
3123359606

Powered by CamScanner



FICHA TECNICA

Especificaciones

| | |
|---|---|
| **Dimensiones (AltoxAnchoxProfundidad)** | 184 cm x 68 cm x 79 cm |
| **Capacidad total útil** | 405 lt |
| **Tipo de dispensador de agua** | Manual |
| **No Frost** | Sí |
| **Ice maker interior** | Sí |
| **Material de las bandejas** | Vidrio templado |
| **Marca** | CENTRALES |
| **Modelo** | RCEP420OYCE |
| **Nombre comercial** | RCEP420OYCE |
| **Tipo** | Top mount |
| **Formato** | Convencional |
| **Capacidad útil del congelador** | 115 Lts |

Powered by CamScanner

| | |
|---|---|
| **Capacidad útil del refrigerador** | 290 Lts |
| **Tipo de refrigerante** | R600 |
| **Temperatura máxima de congelamiento** | -18°C |
| **Iluminación** | Sí |
| **Alarma con puerta abierta** | Sí |
| **Dispensador de agua automático** | Sí |
| **Incluye ruedas** | No |
| **Alto** | 184 cm |
| **Ancho** | 68 cm |
| **Profundidad** | 79 cm |
| **Hecho en** | México |
| **Consumo de energía** | 34 |
| **Nombre del fabricante o importador** | Lagobo |

## Garantía del proveedor

- 1 Año.

## Información adicional

Powered by CamScanner

| | |
|---|---|
| **Capacidad útil del refrigerador** | 290 Lts |
| **Tipo de refrigerante** | R600 |
| **Temperatura máxima de congelamiento** | -18°C |
| **Iluminación** | Sí |
| **Alarma con puerta abierta** | Sí |
| **Dispensador de agua automático** | Sí |
| **Incluye ruedas** | No |
| **Alto** | 184 cm |
| **Ancho** | 68 cm |
| **Profundidad** | 79 cm |
| **Hecho en** | México |
| **Consumo de energía** | 34 |
| **Nombre del fabricante o importador** | Lagobo |

## Garantía del proveedor

- 1 Año.

## Información adicional

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA
## LICUADORA INDUSTRIAL TOTALMIXER 5
## 5 LITROS

**Garantía y/o mantenimientos directamente con la e**



## DATOS TECNICOS:

| | |
|---|---|
| **Peso:** | **24 Kg Aprox** |
| **Ancho:** | **40 Cm** |
| **Alto:** | **70 Cm** |
| **Profundidad:** | **40 Cm** |
| **Voltaje y Fases:** | **110VAC, 1 Fase ó 220VAC, 2 Fases** |
| **Frecuencia:** | **60 Hz** |
| **Potencia y Corriente:** | **1HP - 746W** |
| **Tipo de Control:** | **Manual** |
| **Datos Adicionales:** | **Temperatura Maxima del Sello 220ºC** |

## MANIPULACION DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No conectar a una extensión de bajo calibre ni mayor a 5 metros. No mojar o forzar el motor. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la licuadora.

**07-07-2025. DS. Nro CLI-01-5LT-183-LIN-B2213**


**LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.**

**Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá**

**Teléfonos: 601 4809742 y 321 2506319**

**Web: https://casadelalicuadoraindustrial.com.co,**

**Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co**

Expertos en Sistemas de Pesaje






# GRAMERA DE PRECISIÓN MOON

El equipo perfecto para laboratorios y el mejor aliado para la preparación de recetas en tu cocina.

Este equipo puede trabajar con 2 pilas AAA, de igual manera también funciona con un adaptador de pared. Cuenta con batería recargable de litio para que la lleves a cualquier lugar contigo.

*Te llega lista para usar, verificada y ajustada.*

# FICHA TÉCNICA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MARCA** | **TEK** | | |
| **CAPACIDAD MÁXIMA** | 3.000g | 5.000g | 15.000g |
| **DIVISIÓN / ESCALA** | 0.1g | 0.5g | 1g |
| **CARGA MÍNIMA** | 10g | 20g | 60g |
| **TAMAÑO BANDEJA** | 15x15cm | | |
| **CLASE** | III | | |
| **UNIDADES DE PESAJE** | KG / LB / OZ / G | | |
| **TEMPERATURA DE OPERACIÓN** | 5 °C a 35 °C | | |
| **FUENTE ALIMENTACIÓN** | 110V AC 50/60Hz | | |
| **HUMEDAD RELATIVA** | 80% SIN CONDENSACIÓN | | |
| **BATERÍA** | BATERÍA RECARGABLE DE LITIO | | |
| **CALIBRACIÓN / AJUSTES** | POR TECLADO | | |
| **DISPLAY** | LCD CON LUZ LED DE RESPALDO | | |
| **CARCASA** | ABS ALTA RESISTENCIA | | |
| **TECLADO** | 5 TECLAS TIPO PULSADOR | | |
| **PLATO/BANDEJA** | ABS | | |
| **ALIMENTACIÓN** | 2 PILAS AAA / ADAPTADOR PARED | | |
| **FUNCIONES** | TARA, HOLD, PCS, AHORRO BATERÍA | | |
| **PESO BRUTO** | 0.6Kg | | |

Este equipo no puede ser usado en actividades mercantiles ni sanitarias. artículo 2.2.1.7.14.3 decreto 1074 de 2015.

# FICHA TECNICA DE COCINA 1



**Modelo**

**COCINA 3 QUEMADORES A/P**

**Tipo**

COCINA INDUSTRIAL A GAS PROPANO O GAS NATURAL

**Características**

COCINA INDUSTRIAL 3 HORNILLAS

100 % ACERO INOXIDABLE

PARRILLAS Y QUEMADOR DE FIERRO FUNDIDO

01 NIVEL EN LA PARTE BAJA (para evitar acumulación de grasa)

PATAS DE TUBO CUDRADO EN ACERO INOXIDABLE

MEDIDAS: 1.30 X 0.60 X 0.80

SEGÚN NORMA TECNICA DE EDIFICACION EM 40, ANEXO G.2 TABLA COMPLEMENTARIA: CONSUMOS DE ARTEFACTOS A GAS.

LA POTENCIA DE QUEMADOR PARA COCINA DE USO COMERCIAL = 14.8 KW/CU.

14.8 KW X 3Q = 44.4 KW

Powered by CamScanner

# Balanza Electrónica 40 Kg

(Este valor no incluye impuestos ni costos de envió)

**This product is currently out of stock and unavailable.**


















Description | Additional information

- Marca: ICM
- Ref: ACS-A9T
- Opcional: Carcasa en ABS de alta resistencia o carcasa en acero inoxidable.
- Capacidad máxima: 40 Kg
- Balanza liquidadora plana
- División de escala: 5 gramos
- 7 memorias para guardar productos
- Función: Pesa y liquida
- Visor para cliente y vendedor
- Forro protector plástico
- Bandeja en acero inoxidable
- Batería recargable 4 voltios, 4 amperios
- Cable de poder AC
- Patas niveladoras
- Dimensiones: 37.4 cm x 35.5 cm x 13.3 cm
- Peso neto: 3.8 Kg
- Peso con empaque: 4.2 Kg.
- Garantía: 6 meses por defectos de fábrica. No cubre: Mal manejo, picos de voltaje, golpes, daños eléctricos, mal manejo, baterías, accesorios y repuestos.

**Todos los Medios de Pago:** Todas las tarjetas de Crédito, Baloto, Efecty, Transferencia

**Envío a Cualquier ciudad de Colombia**

**Tiempo de fabricación 8 días hábiles**

¿En que podemos ayudarte?

## Related Products



Molino Eléctrico Para Carne

Read more




Rodillo Para Panadería

Read more



Pelador de Papa

Read more



Cortadora Eléctrica Jamón y Queso

$ 0

Select options


### Visitanos

**Punto de fabrica**

Calle 63 sur N 77 K-23

Bosa, La Estación

**Horario de atención**

Lunes a viernes

9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Sábado 9:00 a.m. a 2:00 p.m.

**Domingos y festivos sin servicio**

### Llamanos

Cel. – whatsapp:  +57 301 300 2815

Tel: (601) 2576394

### E-Mail:

info@ideacerosymuebles.com

ideacerosymuebles@yahoo.com



¿En que podemos ayudarte?

## ¡SUSCRIBETE!

Escribe tu correo

ENVIAR

## Llamanos ahora

+57 301 300 2815

© 2021 Ideaceros y Muebles. Políticas de privacidad. Condiciones de uso.

¿En que podemos ayudarte?

FICHA TECNICA

# Termómetro Digital TP300 para alimentos




El Termómetro Digital TP300 para alimentos es un dispositivo diseñado para medir la temperatura de los alimentos de manera precisa y rápida, ayudando en la preparación y control de alimentos en cocinas profesionales y en el hogar. Este tipo de termómetro es esencial para garantizar que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada, lo que asegura su seguridad alimentaria y calidad.

SKU: TP300 Categoría: SENSORES DE AGUA Y TEMPERATURA Etiqueta: Todos nuestros productos son categoría A

- DESCRIPCIÓN

**Características principales del Termómetro Digital TP300 para alimentos:**

1. Rango de temperatura:
    - El TP300 generalmente tiene un rango de medición de temperatura entre -50°C a 300°C o -58°F a 572°F. Este rango es adecuado para medir temperaturas tanto en alimentos fríos como calientes, desde refrigeradores hasta alimentos cocidos.
2. Precisión:
    - Ofrece una precisión de alrededor de ±1°C (o ±2°F) dependiendo del modelo. Esto garantiza mediciones bastante precisas para asegurar que los alimentos se mantengan en el rango de temperatura seguro durante su preparación y almacenamiento.
3. Pantalla digital:
    - Dispone de una pantalla LCD grande y clara para visualizar fácilmente la temperatura, incluso en entornos de cocina con poca luz.
4. Sonda de acero inoxidable:
    - La sonda es generalmente de acero inoxidable para asegurar durabilidad y resistencia a la corrosión, además de ser fácil de limpiar.
    - La sonda es delgada y larga, lo que facilita la inserción en los alimentos sin causar daño y asegurando una medición precisa del centro del alimento.
5. Tiempo de respuesta rápido:
    - El TP300 tiene un tiempo de respuesta rápido, por lo que puedes obtener la lectura de la temperatura en aproximadamente 5-10 segundos, lo que es ideal cuando se necesita medir rápidamente la temperatura de los alimentos durante la cocción.
6. Función de apagado automático:
    - La mayoría de estos termómetros cuentan con una función de apagado automático después de un periodo de inactividad para ahorrar batería.
7. Batería:
    - Funciona con una batería de botón (generalmente CR2032 o similar), que suele durar bastante tiempo, dependiendo de la frecuencia de uso.
8. Fácil de usar:
    - Botón de encendido/apagado: El termómetro se activa con un solo botón y se apaga automáticamente o con otro toque del botón, lo que facilita su uso en cualquier momento.
    - Unidad de medición: Permite cambiar la unidad de medición entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F) según las preferencias del usuario.
9. Diseño compacto y portátil:
    - El TP300 es generalmente compacto y ligero, lo que lo hace fácil de transportar y almacenar cuando no está en uso, sin ocupar mucho espacio en la cocina.
10. Indicador de temperatura segura:

- Algunos modelos cuentan con una alarma o indicador visual cuando la temperatura medida está fuera del rango recomendado para la seguridad alimentaria, ayudando a prevenir la proliferación de bacterias en alimentos.

**Usos comunes del Termómetro Digital TP300 para alimentos:**

- Control de temperatura en la cocina: El TP300 es ideal para medir la temperatura interna de carnes, pescados, aves, y otros alimentos durante la cocción. Asegura que los alimentos estén cocidos a la temperatura adecuada, evitando riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Verificación de temperaturas de almacenamiento: Es útil para verificar la temperatura de refrigeradores, congeladores y otros lugares de almacenamiento de alimentos, ayudando a garantizar que se mantengan dentro del rango seguro.
- Preparación de alimentos en restaurantes y catering: Los profesionales de la cocina usan estos termómetros para asegurar que los alimentos sean cocinados o almacenados a temperaturas seguras, lo que es crucial para la seguridad alimentaria.
- Preparación de alimentos en el hogar: En la cocina doméstica, el TP300 facilita la preparación de alimentos como carnes asadas, pasteles, panes, etc., para asegurar que estén cocidos de manera uniforme.
- Cuidado de alimentos refrigerados: Asegura que los alimentos que se deben servir fríos, como ensaladas, salsas y postres, se mantengan a temperaturas seguras para evitar el crecimiento bacteriano.

**Ventajas de usar el Termómetro Digital TP300:**

- Precisión y rapidez: Es una herramienta de medición rápida y precisa, lo que ayuda a garantizar que los alimentos se cocinen o se almacenen correctamente.
- Fácil de usar: Su diseño sencillo y funcional lo hace accesible tanto para profesionales de la cocina como para principiantes en el hogar.
- Portátil y compacto: Su tamaño pequeño y liviano facilita su almacenamiento y transporte, lo que es ideal para uso en diferentes ambientes de cocina.
- Versatilidad: Es útil en una amplia gama de aplicaciones, desde la cocina doméstica hasta entornos profesionales como restaurantes, panaderías, y más.