

NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- La nevera debe tener una capacidad mínima de 300 litros
- La nevera debe tener una capacidad máxima de 350 litros
- La nevera debe funciona a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra
- Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.
- Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos dos bandejas, botellero, dispensador de agua.
- La nevera debe tener un dispensador de agua externo que se cargue internamente.
- La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.
- La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador superior y (1) para el refrigerador.
- Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad
- Nevera comercial, con temperatura para refrigeración de alimentos entre lo 0° C a los 8° C y con temperatura para para congelación de alimentos entre 0° C y - 23° C, con control e indicador digital de temperaturas ubicado externo o internamente. Debe ser no Frost y que no genere acumulación de hielo en sus partes.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	No Frost	
Tipo de control	Digital	
Display	Si	
Dispensador de agua	Si	
Filtro para agua	No	
Iluminación	LED	
Tipo de parrillas	Cristal templado	
Tipo cajones Enfriador	Verduras	
Color	Platino	
Características	Dispensador de agua	
Tipo Anaqueles	3 Anaqueles Completos	

CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.

El congelador debe tener una capacidad mínima de 150 litros.

El congelador debe tener una capacidad máxima de 200 litros.

El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo dos compartimientos.

El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC

El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad.

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital o analógico	
Display	No	
Tipo de parrillas	Acero Inoxidable o alambón con recubrimiento plástico o pintura electrostática bicapa.	
Color	Blanco	
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1000	
Ancho	500 - 800	
Profundidad	500 - 800	

CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.

El congelador debe tener una capacidad mínima de 300 litros

El congelador debe tener una capacidad máxima de 400 litros

El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo dos compartimientos

El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC

El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital o analógico	
Display	No	
Tipo de parrillas	Plasticas con estructura de nervaduras para refuerzo, o alambren de acero Inoxidable o alambón de acero con recubrimiento plástico o pintura electrostática bicapa.	
Color	Blanco	
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	900 - 1100	
Ancho	900 - 1200	
Profundidad	500 - 800	

NEVECON NO FROST 500 - 600 LITROS O 18 -22 PIES

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La nevera debe tener una capacidad mínima de 500 litros

La nevera debe tener una capacidad máxima de 600 litros

La nevera debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos: cuatro bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas.

La nevera debe tener un control de temperatura externo.

La nevera debe ser 100% nueva, no remanufacturada.

La nevera debe tener dos (2) puertas: una (1) para el congelador y (1) para el refrigerador.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para carga de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad.

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre 0° C a los -23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital	
Display	Si	
Dispensador de agua	No	
Filtro para agua	No	
Iluminación	LED	
Tipo de parrillas	Cristal templado	
Tipo cajones Enfriador	Verduras	
Color	Platino	
Características	Dispensador de agua	
Tipo Anaqueles	5 Anaqueles Completos	

REFRIGERADOR VERTICAL 1400 - 1500 LITROS o 68 - 72 PIES

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Industrial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Paneles exteriores e interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad

La nevera debe tener una capacidad máxima de 1500 litros

Debe contar con rejillas en acero inoxidable de fácil remoción y ajuste en el interior de la nevera. se pueden validar aquellas rejillas que son laminas perforadas que permitan la circulación del aire frio entre ellas.

Debe tener como mínimo cuatro bandejas que permitan la circulación de aire entre los productos almacenados, de fácil remoción para su limpieza, con niveladores o fijadores de fácil remoción para ajustar los niveles de cada rejilla.

Las rodachinas de la base tendrán frenos que aseguren el equipo e impidan su movilidad.

La nevera debe tener un control de temperatura externo

Adicionalmente contara con proceso de descongelación automática y evaporación de agua de condensación. De fácil limpieza del equipo con desagüe interno que mantenga libre de acumulaciones de agua en el equipo.

La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las puertas no serán panorámicas ni en vidrio. Serán en su totalidad en acero inoxidable.

El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC

La nevera debe tener dos (2) puertas

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad

Nevera industrial, para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los - 23° C y 25° C, con control de temperaturas controlado por reloj digital e indicador de temperatura interna del equipo. Debe ser no Frost y que no genere acumulación de hielo en sus partes

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	No Frost	
Tipo de control	Digital o analógico	
Display	Si	
Iluminación	LED	
Tipo de parrillas	Acero Inoxidable o alambón con recubrimiento plástico o pintura electrostática bicapa.	
Color	Platino	
Características	Control de temperatura externo	
Tipo Anaqueles	5 Anaqueles Completos Mínimo	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	1700 - 2100	
Ancho	700 - 900	
Profundidad	1400 - 1600	

LICUADORA INDUSTRIAL 25 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 25 litros en vaso tipo cónico

El vaso debe ser basculante

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.

El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.

El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.

El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.

El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.

Motor eléctrico de 1 a 2 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.

La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.

El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Eléctrico 110 v	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	1200 - 1400	
Capacidad	25 litros	

LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 15 litros en vaso tipo cónico

El vaso debe ser basculante

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.

El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.

El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.

El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.

El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.

Motor eléctrico de 1 a 2 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.

La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.

El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Eléctrico 110 v	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1200	
Capacidad	15 litros	

LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 4 litros en vaso tipo cónico

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.

El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.

El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.

El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.

El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.

Motor eléctrico de 1 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.

La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.

El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Eléctrico 110 v	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1200	
Capacidad	4 Litros	

TINAS Y RECIPIENTES

RECIPIENTE 45 - 50 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para transportar alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diámetro 400 - 600 mm Alto 300 - 400 mm
Debe tener las paredes y el suelo sólido, por los costados debe tener manijas para su manipulación.
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.
Debe resistir una carga mínima de 50 kilogramos.
Debe ser apilable.
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

BALDE 10 - 14 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar líquidos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diámetro 250 - 350 mm Alto 250 - 350 mm
Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación.
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.
Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.
Debe ser apilable.
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar y almacenar alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diámetro 550 - 550 mm

Alto 550 -750 mm

Debe tener las paredes y el suelo solido, debe tener una manija independiente para su manipulación.

Debe tener una tapa independiente que permita cerrar el contenedor

Las manijas deben ser parte integral de la estructura del recipiente

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe resistir una carga mínima de 70 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.

Debe ser apilable.

Debe tener manijas independientes para su manipulación

Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

CALDEROS INDUSTRIALES

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada

Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

CALDEROS INDUSTRIALES

40x30 – 37 a 38 LITROS –

40x40 – 49 a 51 LITROS -

50x20 – 38 a 40 LITROS –

50x30 – 58 a 60 LITROS -

50x40 – 77 a 79 LITROS -

50x50 – 97 a 100 LITROS -

60x40 – 103 a 106 LITROS -

60x50 – 135 a 145 LITROS -

60x60 – 165 a 175 LITROS -

OLLAS RECORTADAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada

Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

OLLAS INDUSTRIALES RECORTADAS

#26 -7.5 a 8.5 LITROS –

#28 - 9.5 a 10.5 LITROS –

#30 -11.5 a 12.5 LITROS –

#32 -14.5 a 15.5 LITROS –

#36 -22.5 a 23,5 LITROS –

#40 -28.5 a 29.5 LITROS –

OLLAS PRESION

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm.

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada

Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla.

Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible

Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de esta.

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

4 LITROS –

6 LITROS -

8 LITROS –

10 LITROS -

12 -14 LITROS -

OLLETAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Debe tener manija o asa para facilitar la manipulación. Remachadas soldadas

Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Debe tener una base recta que segura la estabilidad en la estufa al momento de funcionamiento.

Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

1 LITROS –

2 LITROS –

3 LITROS –

PAILAS - SARTENES

PAILAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente Aluminio
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm

TAMAÑOS

Diámetro 28 - 32 centímetros
Diámetro 35 - 40 centímetros
Diámetro 45 - 50 centímetros

SARTENES

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente Aluminio duro Anodizado
Mango en Acero Inoxidable
Debe tener una manija o asas para facilitar la manipulación. Remachado firmemente
Resistente a cambios de temperatura

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm
El espesor mínimo de pared del mango de 2 mm

TAMAÑOS

Diámetro 10 - 15 centímetros
Diámetro 20 - 25 centímetros
Diámetro 30 -35 centímetros

CANASTAS PLASTICAS

CANASTA PLASTICA DE PARED SOLIDA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 400 mm

Alto 250 - 350 mm

Profundidad 600 mm

Debe tener las paredes y el suelo de plástico sólido, por los costados las únicas perforaciones que debe tener es el orificio para su manipulación.

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos.

Debe ser apilable.

Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

CANASTA PLASTICA PARED PERFORADA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 400 mm

Alto 250 - 350 mm

Profundidad 600 mm

Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación.

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos.

Debe ser apilable.

Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

JARRAS

JARRA 1 LITRO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm
Debe resistir mínimo 2 kilogramos de peso en su interior
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener una tapa independiente
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

JARRA 3 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm
Debe resistir mínimo 5 kilogramos de peso en su interior
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener una tapa independiente
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TABLAS PARA PICAR

TABLA PICAR PEQUEÑA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para picar los alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 280 a 320 mm . Profundidad 320 - 340 mm Espesor 8 - 10 mm
No absorbente y resistentes a manchas.
Superficie antideslizante y con protección antibacterial.
Utilizable por ambas caras.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.
Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TABLA PICAR GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para picar los alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 350 a 400 mm . Profundidad 450 - 550 mm Espesor 10 - 12 mm
No absorbente y resistentes a manchas.
Superficie antideslizante y con protección antibacterial.
Utilizable por ambas caras.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.
Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

CUCHILLOS

SET DE CUCHILLOS PARA COCINA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el cuidado y la destinación de cada cuchillo

La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza.

La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra.

El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF

Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo. Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

- A. Cuchillo para pelar de 7 – 9 cm
- B. Cuchillo de cocinero de 24 - 27 cm
- C. Cuchillo para deshuesar de 14 - 16 cm
- D. Hacha de 14 - 18 cm
- E. Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm

CUCHARAS Y UTENSILIOS

JUEGO DE CUCHARAS PORCIONADORAS MEDIDORAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Deben tener un longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una
La cuchara debe estar fabricada en una sola pieza de acero inoxidable de 2 milímetros de espesor mínimo.
Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente al calor independiente de las cucharas
No deben tener perforaciones
Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TRINCHE TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe medir entre 300 - 400 milímetros
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener dos o tres dientes
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Exceptuando las puntas del trinch
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Debe medir entre 300 - 400 milímetros
- Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
- Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
- Debe tener orificios que permitan el desalojo de líquidos
- Resistente a cambios de temperatura
- No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
- Debe ser resistente al lavado
- Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor
- Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Debe medir entre 300 - 400 milímetros
- Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
- Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
- Resistente a cambios de temperatura
- No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
- Debe ser resistente al lavado
- Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor
- Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe medir Pequeña 150 a 200 milímetros - Grande 300 - 400 milímetros

Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable

Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.

Resistente a cambios de temperatura

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 2 mm de espesor

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

PLATOS MESA

PLATO HONDO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento líquido para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 17 y 20cm
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El plato debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm

PLATO PANDO GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento sólido para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El plato debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

PLATO PANDO PEQUEÑO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento sólido para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 12 -16 cm
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El plato debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

CUBIERTOS MESA

CUCHARA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza
El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm
La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa
No debe presentar filos o borde.
La cuchara debe ser liviana
La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.
El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm
Debe ser 100% nueva no remanufacturada.

TENEDOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido Tenedor para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La tenedor debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza
El largo del Tenedor puede estar entre los 16 cm y los 18 cm
El tenedor debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos las puntas del trinche.
Tenedor debe ser liviano
El Tenedor al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.
El espesor mínimo del tenedor debe ser de 2,5 mm
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

CUCHILLO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido Cuchillo para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El Cuchillo debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza
El largo del Cuchillo puede estar entre los 16 cm y los 18 cm
El Cuchillo debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos el lado cortante del elemento.
El Cuchillo debe ser liviano
El Cuchillo al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.
El espesor mínimo del Cuchillo debe ser de 3 mm
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

POCILLO - VASO

POCILLO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido caliente para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del vaso entre 6 cm y 8 cm. Diámetro entre 7 y 9 cm
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El pocillo debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm

VASO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido frio para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El vaso debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

BANDEJAS DE SERVICIO

BANDEJA GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 300 - 350 mm
Profundidad 400 - 500 mm
No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado y desportillado
Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm

BANDEJA PEQUEÑA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 200 - 300 mm
Profundidad 300 - 400 mm
No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado y desportillado
Debe estar fabricada en Polipropileno Copolímero o Polietileno de Alta densidad
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm

JUEGO 5 OLLAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada

Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

#16 - 2.5 a 3.5 LITROS –

#18 - 3.5 a 4.5 LITROS –

#20 - 4.5 a 5.5 LITROS –

#22 - 5.5 a 6.5 LITROS –

#24 - 6,5 a 7,5 LITROS –

ASADOR ANTIADHERENTE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos asados a la plancha.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente Aluminio
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación y que sean firmes.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
La superficie del asador debe ser antiadherente.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	15 - 20	
Ancho	500 - 550	
Profundidad	250 - 300	

BALANZA GRAMERA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para obtener el peso de los alimentos para su preparación.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La Balanza debe ser en material resistente a la corrosión
Debe tener una capacidad máxima: 30 Kilos. División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 30 Kg).
Debe tener una Tara máxima de 10 Kg
Debe tener una Batería de 6 voltios recargable
El Display debe ser fluorescente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara.
La balanza gramera debe ser 100% nueva no re manufacturada.
La balanza debe utilizar Voltaje: 110V. (Contiene adaptador y bandeja).
Debe contar con certificado de calibración.
máximo precisión de 10 gramos de sensibilidad

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Capacidad max.	30 Kg	
Display	Digital	
Sensibilidad maxima de presicion	10 Gr	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	140 - 160	
Ancho	300 - 350	
Profundidad	250 - 300	

BATIDOR DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para batir y espumar bebidas.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- El batidor debe estar fabricado en plastico en su totalidad como una sola pieza.
- El batidor debe permitir ser limpiado en su totalidad
- No debe presentar filos o bordes
- El batidor debe permitir su fácil manipulacion.
- El material debe ser resistente a las temperaturas hasta de 150° C
- Debe ser 100% nuevo no remanufacturada.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Largo	300 - 350	
Diametro del mango	15 - 25	
Diametro de las aspas	45 - 60	

CAFETERA GRECA INSTITUCIONAL

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para preparar y mantener caliente café.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe ser eléctrica
La cafetera debe tener una capacidad 12 tazas
La cafetera debe funcionar con voltaje de 120 v
Debe ser programable con reloj digital para configurar tiempo de colado
Debe tener un apagado automático
Debe incluir filtro permanente lavable
Debe ser de color negro.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	300 - 400	
Ancho	200 - 300	
Profundidad	200 - 300	

CERNIDOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Cernidor de tráfico pesado para verduras.
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 0.7 mm.
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Diametro	300 - 350	
Espesor	0,7 minimo	

ENSALADERA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La ensaladera debe ser en acero inoxidable.
Debe tener una capacidad de 1.6 lt.
Debe tener un espesor mínimo de 0.7 mm
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Capacidad	1,6 Lt	
Espesor	0,7 mínimo	

ESPUMADERA MALLA A.INOX

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para escurrir el aceite de los alimentos que se fritan.

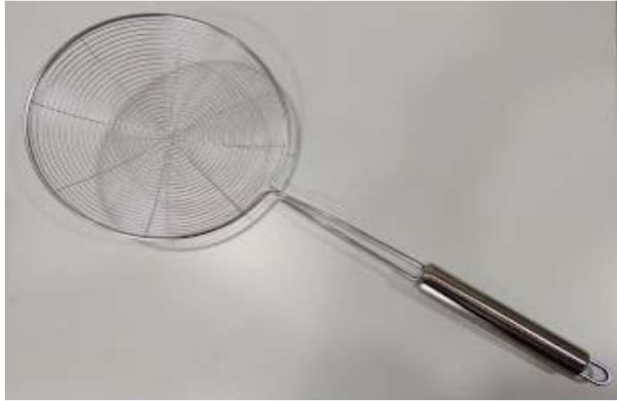


IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Largo	400 minimo	
Diametro	175 - 200	

EXPRIMIDOR MANUAL

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para procesar alimentos para obtener jugos para la distribución de porciones de alimentación.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe permitir exprimir naranjas, limones, mandarinas.
Debe estar fabricado en su totalidad en Aluminio fundido.
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a la oxidación.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado
En su estructura debe tener un sistema que permita la salida de los jugos de los alimentos para su facilitar recolección.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Largo	200 - 250	
Ancho	100 - 150	
Alto	100 - 150	

JUEGO TARROS ALMACENAMIENTO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para almacenamiento de alimentos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe presentar 4 tarros con sus 4 tapas.
Cada tarro debe tener una capacidad diferente.
Debe estar fabricada en polipropileno.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.
Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original.
Las tapas deben presentar un buen ajuste con el tarro.
Deben ser de fácil lavado.
Los tarros deben ser cuadrados.
Las medidas de los tarros están dadas por su capacidad.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
1	1,5 - 2,5 Lt.	
2	3,5 - 4,5 Lt.	
3	5,5 - 6,5 Lt.	
4	8,5 - 9,5 Lt.	

MOLINO MANUAL

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para almacenamiento de alimentos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- El molino debe estar hecho en hierro con baño electrolítico de estaño.
- Debe tener una base tipo prensa para sujetar a cualquier superficie dura y plana.
- El molino debe ser apto para moler todo tipo de grano.
- El molino debe contar con un mango ergonómico que permita un agarre firme para un trabajo óptimo y seguro.
- El molino debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Altura	350 - 400 Lt.	
Ancho	150 - 200 Lt.	
Profundidad	350 - 400 Lt.	

OLLA ARROCERA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente y tapa en Aluminio fundido.
Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm
Debe tener una capacidad de 55 a 80 tazas, 15 - 21 lts
No debe ser eléctrica

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Diámetro	350 - 500	
Altura	130 - 180	

AMASADORA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos de panadería.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe funcionar a 110 V. con un motor como mínimo de 2 HP.
Debe tener varias velocidades de mezcla.
Capacidad de 20 a 30 Lts.
El bowl debe tener movimiento giratorio independiente.
El cuerpo del equipo debe ser metálico.
Como mínimo debe tener (1) Gancho de mezcla.
El bowl debe ser extraíble.
El utensilios de mezcla y el bowl deben ser en acero inoxidable.
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
Ninguna parte del equipo debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
Debe contar con un botón de apagado de emergencia.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Motor	Eléctrico 110 v - 1500W mínimo	
Tipo de control	Analógico	
Capacidad	20 - 30 Lts	

BATIDORA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos de pastelería y/o repostería.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe funcionar a 110 V. con un motor como mínimo de 0,8 HP.
Debe tener varias velocidades de mezcla
Capacidad de 10 a 15 Lts.
El cuerpo del equipo debe ser metálico
Debe permitir el intercambio de accesorios de mezcla.
Como mínimo debe tener los siguientes utensilios de mezcla: (1) pala, (1) Gancho, (1) Globo.
El bowl debe ser extraíble.
Los utensilios de mezcla y el bowl deben ser en acero inoxidable.
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
Ninguna parte del equipo debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Motor	Eléctrico 110 v - 600W mínimo	
Tipo de control	Analógico	
Capacidad	10 - 15 Lts	

FREIDORA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos fritos.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El equipo debe funcionar a gas natural o gas propano.
Construcción de los elementos que están en contacto directo con los alimentos debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio.
Construcción de los elementos exteriores debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio o en su defecto acero inoxidable 430.
El equipo debe tener un sistema de drenado que permita vaciar el contenedor de aceite.
El equipo debe tener mínimo 2 quemadores.
Debe tener una capacidad de aceite de 15 a 20 Lts.
Debe incluir mínimo 2 canastillas en acero inoxidable con manigueta
Debe incluir una tapa para el tanque freidor.
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
Sistema de encendido eléctrico con posibilidad de ser alimentado por batería.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Gasodoméstico	
Tipo de control	Analógico	
Sistema de encendido eléctrico	Si	
Altura	850 - 950	
Ancho	250 - 350	
Profundidad	750 - 850	

HORNO A GAS PARA PANADERIA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos de panadería.



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El equipo debe funcionar a gas natural o gas propano.

El voltaje de funcionamiento debe ser de 110V (para alimentar los controles de mando, la iluminación interior y el encendido del horno)

La construcción de los elementos que están en contacto directo con los alimentos debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio.

Construcción de los elementos exteriores debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio o en su defecto acero inoxidable 430.

La construcción de la puerta debe ser en acero inoxidable con vidrio templado.

Debe tener panel digital para programar temperatura, tiempo y vapor.

Debe tener iluminación interior

El equipo debe tener una capacidad de al menos 5 bandejas de tamaño mínimo 1/1 según NORMA EN 631 GN.

El equipo debe incluir bandejas.

Las dimensiones de las bandejas deben ser compatibles con las características dimensionales internas del horno.

El numero de bandejas debe ser como mínimo del doble de la capacidad del horno.

El horno debe tener una estructura autoportante con escabiladero con capacidad para el numero total de bandejas.

El material de las bandejas debe ser de aluminio.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Gasodoméstico	
Tipo de control	Digital	
Iluminación interior	Si	
Estructura portante con escabiladero	Si	
Bandejas incluidas	Si	
Puerta con visor	Si	
Voltaje de funcionamiento(control y encendido)	110V 60Hz	
Control de temperatura	0 °C - 300 °C	
Alarma de fin de ciclo	Si	
Temporizador	0 - 120 Min	

PLANCHA ASADORA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos asados.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El equipo debe funcionar a gas natural o gas propano.
Los elementos que están en contacto directo con los alimentos debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio.
Construcción de los elementos exteriores debe ser en acero inoxidable 304 grado alimenticio o en su defecto acero inoxidable 430.
La plancha debe de en hierro pulido con espesor de mínimo 5/8".
La plancha debe tener una protección en sus laterales y en su lado posterior con una altura mínima de 50mm, fabricado en lamina inoxidable 304 con calibre 14 mínimo.
Debe tener una bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos ubicada debajo del sistema de quemadores.
El equipo debe tener quemadores tipo serpiente, 1 quemado por cada 300mm de frente del equipo.
Sistema de encendido eléctrico.
Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.
Debe ser 100% nuevo no re manufacturado.
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
El equipo debe ser auto portante.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Gasodoméstico	
Tipo de control	Analógico	
Sistema de encendido eléctrico	Si	
Altura	850 - 950	
Ancho	600 - 700	
Profundidad	700 - 800	

REGULADOR DE VOLTAJE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para regular el voltaje del flujo electrico que alimenta electrodomesticos, como medida de proteccion contra cambios o irregularidades del mismo.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La caja del regulador debe ser construida en lamina de acero y/o polipropileno u otro material que lo supere.
Contar con indicador visual de funcionamiento y nivel de voltaje de entrada
Debe contar con minimo 4 Tomas NEMA 15 con polo a tierra
El equipo debe señalizar: Protegido - Red Eléctrica - Circuito de Voltaje
Debe contar con regulación automática de alto y bajo voltaje
Debe contar con supresor de picos de voltaje
Debe contar con protección de cortocircuito

ESPECIFICACIONES

ITEM	ESPECIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Tiempo Conmutación	1 Ciclo	
Voltaje Entrada	90 -150VAC	
Voltaje Salida	115VAC +/-4.5% Regulada	
Corriente máxima	13A	
Taps de conmutación	6	
Protección Corto	Fusible 15A	
Supresor Picos	Varistor 150V - 108J	
Elemento conmutación	Rele	
Controlador Sistema	Microcontrolador	
Regulador Estabilizador de Voltaje	2000W	

PELADOR DE TUBERCULOS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para procesar alimentos, dispositivo para eliminar la piel de productos como papa, zanaoria, remolachas y tuberculos en general.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Sistema de pelado conformado por camisa cilíndrica y disco abrasivo
debe contar con un sistema de alimetacion de agua
Contar con una salida para el producto procesado
Contar con una salida para los desechos del proceso (liquidos y solidos)
Debe permitir el cambio del disco abrasivo cuando cumpla su tiempo de vida util
Debe permitir el desmontaje de sus partes para una limpieza completa
Debe ser fabricado en acero inoxidable grado alimenticio
Debe contar con rodachinas con sistema de freno para tener la posibilidad de movilidad dentro de la cocina
El mecanismo de traccion y potencia debe estar contenido, sin partes expuestas, y con la posibilidad de acceso para mantenimiento y/o reparacion.

ESPECIFICACIONES

ITEM	ESPECIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Voltaje de funcionamiento	110VAC	
Capacidad	10-12 Kgs	
Capacidad de procesamiento	120 a 200 Kgs/hora	
potencia del motor	minimo 750 W	

PICADOR DE PAPA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para procesar alimentos, dispositivo manual para cortar papas para freír



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Dispositivo fabricado con estructura metálica: aluminio o acero o acero inoxidable
Las partes que están en contacto con los alimentos deben ser fabricadas en acero inoxidable grado alimenticio
Debe realizar cortes en cuadrícula
Debe permitir el cambio del sistema de cuchillas cuando cumplan su tiempo de vida útil
Debe tener la posibilidad de anclaje a superficie horizontal o vertical para una manipulación firme y segura
Debe permitir el desmontaje de sus partes para una limpieza completa

ESPECIFICACIONES

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Altura	350 - 450	
Ancho	200 - 250	
Profundidad	250 - 300	

TIJERAS DE COCINA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Dispositivo fabricado en acero inoxidable para las hojas de corte y superficies de manipulacion en plastico
Las partes que estan en contacto con los alimentos deben ser fabricadas en acero inoxidable grado alimenticio
El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aislé el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

ESPECIFICACIONES

ITEM	ESPECIFICACIÓN	OBSERVACIONES
largo	minimo 25cm	

RALLADOR Y COLADOR

RALLADOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para la preparación de alimentos



4 IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm
Debe ser fabricado en acero inoxidable espesor de pared mínimo 2 mm
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener soporte independiente que permita su manipulación
Debe tener mínimo tres servicios o tipos de corte.
Debe ser resistente al lavado
Las cuchillas de corte deben estar fabricadas como una sola pieza.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
No se admiten ralladores 100% plásticos o con solo las cuchillas en acero.
Soporte exterior y/o mango es el único que se permite en polímero.

COLADORES LIQUIDOS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos



4 IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Juego de dos (2) coladores de trafico pesado
Colador Pequeño Diámetro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diámetro 200 - 250 mm
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Malla, Estructura y Mango)
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

COLADOR VERDURAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos



4 IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Coladores de trafico pesado para verduras
Colador Diámetro 300 - 350 mm
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared mínimo 1.5 mm
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

COLADOR CONICO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparación de alimentos



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Coladores conicos de trafico pesado, para colar salsas, jugos, alimentos y preparaciones calientes.

Diámetro entre 200 - 250 mm .

Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Estructura y Mango).

El cuerpo debe ser fabricado en lamina rigida con perforaciones.

Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.

Resistente a cambios de temperatura.

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe ser resistente al lavado .

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.