

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

**DESCRIPCIÓN Y USO**

Refrigeracion de Alimentos en la Cocina - Comercial



**IMAGEN DE REFERENCIA**

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

- La nevera debe tener una capacidad minima de 300 litros
- La nevera debe tener una capacidad maxima de 350 litros
- La nevera debe funciona a 110 voltios con una toma estandar tripolar con polo a tierra
- Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros maxima y minima enunciada.
- Deebe tener como minimo los siguientes compartimientos dos bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas para huevos.
- 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, 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	
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

Refrigeracion 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 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 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	
Display	No	
Tipo de parrillas	Acero Inoxidable	
Color	Blanco	
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	

### DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1000	
Ancho	500 - 700	
Profundidad	500 - 700	

## CONGELADOR HORIZONTAL 300 - 400 LITROS

### DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeracion 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 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 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	
Display	No	
Tipo de parrillas	Acero Inoxidable	
Color	Blanco	
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	

### DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	900 - 1100	
Ancho	900 - 1200	
Profundidad	500 - 700	

## LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS

### DESCRIPCIÓN Y USO

Preparacion de Alimentos en la Cocina - Industrial



### IMAGEN DE REFERENCIA

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 15 litros en vaso tipo conico

El vaso debe ser basculante

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared minimo 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 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 facil mantenimiento para cambio o reparacion.

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

### ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Conico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Electrico 110 v	

### DIMENSIONES

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

## LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS

### DESCRIPCIÓN Y USO

Preparacion de Alimentos en la Cocina - Industrial



### IMAGEN DE REFERENCIA

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 4 litros en vaso tipo conico

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared minimo 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 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 facil mantenimiento para cambio o reparacion.

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

### ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Conico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Electrico 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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diametro 400 - 600 mm

Alto 300 - 400 mm

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

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser minimo de 3 mm de espesor

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

Debe resistir una carga minima 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 liquidos



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

Diametro 250 - 350 mm    Alto 250 -350 mm

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

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser minimo de 3 mm de espesor

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

Debe resistir una carga minima de 14 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformacion 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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diametro 550 - 550 mm Alto 550 -750 mm

Debe tener las paredes y el suelo solido, debe tener una manija independiente para su manipulaci3n.

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 minimo de 3 mm de espesor

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

Debe resistir una carga minima de 70 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformaci3n alguna.

Debe ser apilable.

Debe tener manijas independientes para su manipulacion

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

## CALDEROS INDUSTRIALES

### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparacion 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 manipulacion. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulacion 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 preparacion 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 manipulacion. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulacion 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 –

#40 -28.5 a 29.5 LITROS –

## OLLAS PRESION

### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparacion 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 manipulacion 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 preparacion de los alimentos en el servicio de alimentación



### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Debe tener manija o asa para facilitar la manipulacion. 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 segre 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 preparacion de alimentos



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente Aluminio  
Debe tener dos manijas o asaa para facilitar la manipulacion. 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

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

### SARTENES

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparacion de alimentos



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recipiente Aluminio duro Anonizado  
Mango en Acero Inoxidable  
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulacion. 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**

---

Diametro 10 - 15 centímetros  
Diametro 20 - 25 centímetros  
Diametro 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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Altura 180 a 220 mm . Diametro entre 140 - 180 mm  
Debe resistir minimo 2 kilogramos de peso en su interior  
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulacion.  
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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Altura 180 a 220 mm . Diametro entre 140 - 180 mm  
Debe resistir minimo 5 kilogramos de peso en su interior  
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulacion.  
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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 280 a 320 mm . Profundidad 320 - 340 mm Espesor 20 - 25 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



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 350 a 400 mm . Profundidad 450 - 550 mm Espesor 25 - 30 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 minima 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 trinche  
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 distribucion 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 manipulacion.  
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 minimo 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 distribucion 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 manipulacion.  
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 minimo 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

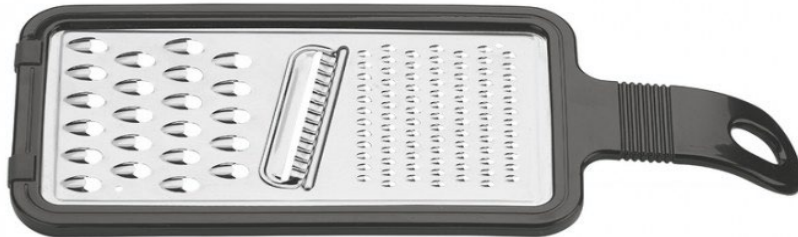
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

## RALLADOR Y COLADOR

### RALLADOR

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para la preparacion de alimentos



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm  
Debeser fabricado en acero inoxidable espesor de pared minimo 2 mm  
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulacion.  
Debe tener soporte independiente que permita su manipulacion  
Debe tener minimo 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% plasticos o con solo las cuchillas en acero.  
Soporte exterior y/o mango es el unico que se permite en polimero.

#### COLADORES LIQUIDOS

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para la preparacion de alimentos



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

---

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

---

Juego de dos (2) coladores de trafico pesado  
Colador Pequeño Diametro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diametro 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 manipulacion.  
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 preparacion de alimentos



---

**4 IMAGEN DE REFERENCIA**

---

---

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

---

Coladores de trafico pesado para verduras  
Colador Diametro 300 - 350 mm  
Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable, espesor de pared minimo 1.5 mm  
Debe tener dos manijas o asas para facilitar la manipulacion.  
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.

**JUEGO DE COLADORES 100 - 250 mm**

**COLADORES DE LIQUIDOS**

**DESCRIPCIÓN Y USO**

Elemento para la preparacion de alimentos



**IMAGEN DE REFERENCIA**

**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Juego de dos (2) coladores de trafico pesado  
Colador Pequeño Diametro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diametro 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 manipulacion.  
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.