






ITEM	FOTO ELEMENTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA ELEMENTOS DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICAR (Equipo, Maquinaria, Mueble)
1		<p><b>HORNO COMBI:</b> Los 5 modos de cocinado ya tradicionales en los Hornos Combi -convección, vapor, mixto, vapor regulable y regeneración-, permiten obtener resultados inmejorables en todo tipo de recetas, desde las más exigentes para cocción de repostería, hasta el asado de gruesas piezas de carne. DIMENSIONES (m): LARGO/PROFUND(m): 1 mt; ANCHO/FRENTE(m): 1,84 mt; ALTO(m): 1,80 mts; PESO(kg): 369,5Kgr. DIMENSIONES (m)ZONA DE TRABAJO EQUIPO: 0,50; 1; 0,50; 0,60. Capacidad para 20 bandejas si es de piso y de 10 bandejas con mesón. Tecnicas de cocción:</p> <p><b>CONVECCIÓN:</b> Los alimentos se cocinan progresivamente por el aire caliente que circula de manera uniforme. <b>VAPOR:</b> En esta función no se pierden los aromas ni elementos nutritivos: vitaminas, minerales... ya que la cocción se hace por debajo de la temperatura de ebullición. <b>VAPOR AJUSTABLE:</b> También conocida como «vapor a baja temperatura», esta función permite trabajar con una atmósfera de vapor en la cámara de cocción a una temperatura inferior a los 100 °C (normalmente entre 70 °C y 90 °C). Es ideal para cocinar platos delicados: recetas de marisco, cremas de caramelos o pudings. Asimismo es la función que mejor se adapta para cocinar al vacío y conserva las substancias nutritivas en el alimento. <b>REGENERACIÓN:</b> Esta función es similar a la función Mixta pero empleando mayor proporción de vapor. Es idónea para recalentar alimentos anteriormente cocinados. <b>MIXTO (CONVECCIÓN + VAPOR):</b> El vapor y aire caliente circulan a gran velocidad por toda la cámara de cocción impulsados por el ventilador. Se pueden cocinar todo tipo de asados, pero especialmente los de largo tiempo de cocinado, las carnes duras y las grandes piezas (cerdo, vaca, aves, pescados, pastas, gratinados). Esta función es idónea igualmente para la confección de platos especiales y para descongelación. Pueden cocerse todo tipo de masas que requieran humedad, sea al comienzo o durante el proceso de cocinado. <b>VOLTAJE:</b> 220, <b>AMPERAJE:</b> 9, <b>SONIDO:</b> 40 <b>DESIVELES, VENTILACIÓN:</b> MECANICA, <b>CONSUMO BTU/HORA:</b> GAS NATURAL, tubo flexible a presión de 3/4 o 1/2 pul.</p>	UNID	Maquinaria
2		<p><b>SALAMANDRA O GRATINADORA:</b> Maquinaria o aparato consistente en una resistencia eléctrica en la parte superior que irradia calor en forma constante manteniendo los productos a una distancia determinada de la fuente de calor, con regulación de distancia entre plato y resistencia, así como de potencia. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND(m)": 0.88; ANCHO/FRENTE: (m): 0,36; ALTO (m): 0,44. DIMENSIONES (m) ZONA DE TRABAJO EQUIPO: 0,50; 1; 0,50; 0,00. "La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión. Partes: Para 2 platillos de 0.25 m de diámetro. 2 potentes quemadores infra-rojos sin cerámicas. 2 resistentes perillas metálicas recubiertas en baquelita roja. 2 resistentes válvulas importadas con certificado CGA uso industrial. Fabricada completamente en acero inoxidable. Peso: 44 kg. Ménsulas para fijar a muro en acero inoxidable. Parrilla deslizable para colocar los alimentos con gatillo de 5 posiciones. Charola anti escurrimientos. Respaldo reforzado en acero inoxidable para empotrar a estufa.</p>	UNID	Maquinaria
3		<p><b>LAVAMANOS PORTATIL DE ACERO INOXIDABLE:</b> Construcción en acero inoxidable de calibre 16, con pedestal en acero inoxidable, soporte para anclar a la pared, grifería de pedal para trabajo pesado. DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m)": 43 cm; ANCHO/FRENTE (m); 40 cm; "ALTO (m)" : 120 cm. DIMENSIONES (m) ZONA DE TRABAJO EQUIPO; 0,00; 0,5; 0,5; 1,00. fijación mural con soporte trasero, mecanismo de servicio de agua accionado con la rodilla. Elaborado totalmente en lamina de acero inoxidable calibre 18 conformado por un mueble de fijación mural. Forma rectangular de 40 x 40 x 80 cm, salpicadero con altura de 32 cm. Tazon o fuente central estampada y troquelada, forma redonda con de 240 mm, grifo pulsador de servicio tipo cuello de cisne ajustable, contiene pre-mezclador de agua caliente / agua fría regulable de frente. Empalme para el agua caliente / fría con de 1/2 "de 15 x 21 con conexión flexible, sifón y válvula anti-vuelta Dimensiones conforme a planos cocina la escuela en donde sera ubicado. AGUA FRIA CONSUMO: 53000 ml DESAGUES: 1</p>	UNID	Mueble
4		<p><b>SARTEN BASCULANTE 60 GALONES:</b> "Capacidad: 60 galones. Revestimiento grueso de acero inoxidable de 5 / 8 de pulgada. Consumo: 144.000 BTU. Sistema de encendido eléctrico con chispero. Sartén con mecanismo de inclinación, Completamente ajustable. Apagado automático cuando la temperatura deseada se alcanza. Permite el funcionamiento en un ángulo de 7 grados para facilitar la preparación de carnes. Conexión de gas de 1 / 2 pulgada. Certificaciones AGA, NSF. Dimensiones en pulgadas: frente 48 x profundidad 40 x altura 38. DIMENSIONES (m): LARGO/PROFUND: (m): 0,8; ANCHO/FRENTE (m): 0,9; ALTO (m): 0,85. DIMENSIONES (m) ZONA DE TRABAJO EQUIPO: 0,00; 0,50; 0,50; 1,00. Sartén basculante, o volcable; calefacción a gas similar americano Equipo versátil desarrollado para grandes procesos de cocción, asados, fritura, vapor etc. Esta maquina consiste en una cuba dotada con una fuente de calor. Esta instalación presenta el riego de que los cantos de la cuba acumulen restos de alimentos • Material recomendado: acero inoxidable. • Cuba con ángulos redondeados. • Grifo para facilitar la limpieza. • En las sartenes acompañadas de consola existirá una separación con la cuba de al menos 7 cm para facilitar la limpieza. • En modelos con sistemas de vaciado mediante volcado, el ángulo de giro será mayor de 90° para facilitar su vaciado completo. • Con capacidad hasta los 60 galones</p>	UNID	Maquinaria

5		<p>ALACENA PARA ALMACENAR ALIMENTOS: Mueble acomodador de cocina elaborado en acero inoxidable, con puerta de vidrio templado, espacio para el almacenamiento de alimentos no perecederos. DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m): 60 cm; "ANCHO/FRENTE (m): 140 cm; "ALTO (m)": 180 cm.</p> <p>Con una altura entre el piso y el primer entrepaño de 15 cm.</p> <p>Estanteria en acero inoxidable, con 5 entrepaños móviles, ancho 140 cm, profundidad 60 cm, alto 180 cm. Con una altura entre piso y primer entrepaño de 15 cm, para el almacenamiento de productos alimenticios no perecederos.</p>	UNID	Mueble
6		<p>VIDEO CAMARA: dispone de un sensor CMOS Exmor APS HD de 20,1 megapíxeles, disparo rápido, grabación de videos Full HD, encuadre automático y muchas funciones; Utilizada para realizar el registro fotografico y las memorias en video de los procesos de formación.</p>	UNID	Equipo
7		<p>ESCABILADERO DE PANADERIA: Totalmente fabricado en acero inoxidable tipo 304. Estructura en tubo cuadrado de 1". Capacidad para 18 latas.</p> <p>CAPACIDAD:18 LATAS DE 65 x 45 DIMENSIONES:Alto: 1,80 mtsLargo: 0,52 mtsAncho: 0,72 mtsVENTAJAS: El escabiladero es parte para la optimización de los proceso.</p>	UNID	Mueble
8		<p>CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS: En su interior se utilizan recipientes Gastronorm en acero inoxidable y poliuretano.</p> <p>"Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20GN 1/1 de 6,5cm ).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluye termostato y termometro.</li> <li>• Base anti golpes para transporte seguro.</li> <li>• Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. • Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte.</li> <li>• Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores.</li> <li>• Incluye cerradura de seguridad.</li> <li>• Switch de prendido y apagado.</li> <li>• Incluye repisas.</li> </ul> <p>Capacidad (depósitos): 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1</p> <p>Termostato: Manual"</p> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,98; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,8; ALTO (m): 1,795; "PESO (kg)": 222.</p> <p>ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,15; 0,15; 0,15; 0,15.</p> <p>VOLTAJE: 230/50 Hz</p>	UNID	Equipo
9		<p>MODULO DE COCINA CALIENTE: Módulo doble compuesto por dos líneas de trabajo simétricas unidas y soportadas en estructura de acero inoxidable calibre 16 tipo AISI 304. La tapa superior del modulo debe ser en una sola lamina sin soldaduras, empates o uniones.</p> <p>Cada línea compuesta por: Dos fogones a gas dobles de 30 cm x 30 cm, en rectángulo de 60x45 cm, removibles de acero fundido. Cada uno, ubicados en los extremos; quemadores industriales de alto rendimiento tipo estrella en hierro indeformables de 28.000 BTU, parrillas en acero fundido.</p> <p>Dos placas de cocción de 60 fondo x45 frente en cm., con quemadores industriales de alto rendimiento tipo hongo, plancha en acero fundido de 1/2" de espesor, válvulas de seguridad para el gas, potencia 70.000BTU, tipo HOT TOP</p> <p>Una placa de inducción magnética de 60x45cm.</p> <p>Una freidora de una canastilla con poceta de 30x60x20 cm., capacidad de 12 litros de aceite, con termostato para control de temperatura, quemadores de alto rendimiento sistema tipo túnel. Encendido electrónico y válvulas de seguridad para el gas, potencia de 50.000BTU.</p> <p>Una parrilla asadora de 60x45cm., con parrillas de acero común en ángulo, calentamiento por medio de quemadores tubulares, piedra volcánica.</p> <p>CAMPANAS EXTRACTORAS SOBRE HORNO COMBI Y GRATINADORA. Fabricada en Acero inoxidable calibre 20 tipos 304 con motor para extracción de humos, olores y gases. Dimensiones: frente 175cm., fondo 70cm., alto 60cm.</p> <p>A Cada Modulo de cocina caliente se le debe adaptar una salamandra a gas</p> <p>DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m): 1,5; "ANCHO/FRENTE (m): 4; ALTO (m): 0,9.</p> <p>ZONA DE TRABAJO EQUIPO: DIMENSIONES (m): 1; 0,7; 1; 0,7.</p> <p>VOLTAJE: 110</p>	UNID	Mueble
10		<p>COCEDOR SOUS VIDE ROONER: Utilizado para cocer a baja temperatura alimentos empacados al vacío. dimensiones: largo/profundo(m): 0,332; "ancho/frente (m): 0,538; "alto(m)": 0,29; peso (kg): 43. zona de trabajo equipo dimensiones (m): 0,15;0,15; 0,15; 0,15. voltaje: 110</p>	UNID	Maquinaria
11		<p>ESTANTERIAS SOLIDAS EN ACERO INOXIDABLE: Utilizadas para almacenar alimentos en cuartos fríos o ubicar alimentos y canastillas. Elaborada íntegramente en ACERO INOXIDABLE Ref.304/2B párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades (4) entrepaños lisos en calibre 20 reforzados para soportar grandes pesos sujetos con tornillería cabeza redonda en acero inoxidable. Patas con ajustes de nivel en aluminio fundido.</p> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,5; "ANCHO/FRENTE (m)": 1,5; "ALTO (m)": 1,8; "PESO (kg)": 15</p>	UNID	Mueble

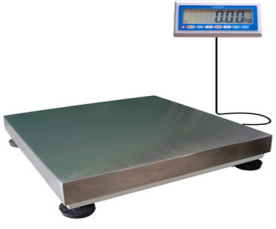




12		<p>MESA DE LAVADO CON POCETA DOBLE EN ACERO INOXIDABLE: Mesa de lavado con doble poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304 calibre 16, con entrepaño y grifería en cuello de ganso o adaptador para manguera extensible ducha de lavado. Línea modular. Con salpicadero de 10 cm. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador. Deben traer adaptador para ducha de lavado extensible ollaves con mezclador en cuello de ganso elaborados en acero inoxidable. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Tamaño de cada Poceta 60x40x60. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,9; ANCHO/FRENTE (m): 2; "ALTO (m)": 1; "PESO (kg)": 45.</p>	UNID	Mueble
13		<p>MUEBLE EN ACERO INOXIDABLE CON MALLA RIGIDA PARA GUARDAR ELEMENTOS DE COCINA: Mueble fabricado en acero inoxidable con malla rígida, con 3 entrepaños dividido en 6 compartimentos iguales. Con doble puerta doble hacia el frente y portacandados en acero. Montado en ángulo reforzado en acero inoxidable calibre 16, al igual que los entrepaños y la malla. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 90; ANCHO/FRENTE (m): 1,8; "ALTO (m)": 1,8; "PESO (kg)": 50; ZONA DE TRABAJO EQUIPO: DIMENSIONES (m): 0,15; 0,5; 1; 0,5.</p>	UNID	Mueble
14		<p>TERMO ISOTERMICO PARA TRANSPORTAR LIQUIDOS FRIOS: Para transporte de líquidos fríos; Construcción en polietileno de una pieza, de doble pared y con espuma de poliuretano alta densidad, conserva las bebidas calientes o frías por horas. Los grifos a prueba de goteos están empotrados para permitir un acceso fácil. Apilables. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,265; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,29; "ALTO (m)": 0,44; "PESO (kg)": 4,3. ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,15; 0,15; 0,15; 0,15.</p>	UNID	Equipo
15		<p>TERMO ISOTERMICO PARA TRANSPORTAR LIQUIDOS: Construcción en polietileno de una pieza, de doble pared y con espuma de poliuretano alta densidad, conserva las bebidas calientes o frías por horas. Los grifos a prueba de goteos están empotrados para permitir un acceso fácil. Apilables. Para transporte de líquidos calientes y fríos, DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m) 0,23; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,42; "ALTO (m)": 0,62; "PESO (kg)": 4,3. ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,15; 0,15; 0,15; 0,15.</p>	UNID	Equipo
16		<p>CARRO ISOTERMICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS: "Termo isotermico para transportar alimentos fríos y calientes indispensables para cualquier operación en el servicio de alimentos que necesite movilizarlos para eventos grandes o pequeños. Estas unidades de calidad le aseguran entregas de platos fuertes calientes como sacados del horno o postres fríos como sacados de la heladera. Su recia construcción de una pieza sin soldaduras, de paredes dobles de polietileno, es fácil de mantener y no se abollona, ni quiebra, ni oxida, ni se rompe. El grueso aislante de espuma de poliuretano y sus juntas herméticas ayudan a conservar la calidad de los alimentos y las temperaturas, horas enteras. Sus duraderos cierres de nylon en la puerta son fáciles de abrir y cierran con seguridad para proporcionar una máxima retención de temperatura. Las puertas se abren completamente a 270° hasta el costado, para facilitar la carga y descarga. Sus asas moldeadas permiten maniobrarlos fácilmente y su parachoques moldeado minimiza los daños a paredes y muebles. Use un separador isotérmico ThermoBarrier para que pueda guardar comidas calientes y frías en el mismo compartimento. Cuenta con ruedas de 15,2 cm dos fijas y dos giratorias. En su interior se utilizan recipientes Gastronorm en acero inoxidable y poliuretano, DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,52; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,69; "ALTO (m)": 1,37; "PESO (kg)": 4,3. ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,15; 0,15; 0,15; 0,15.</p>	UNID	Equipo
17		<p>PARRILLA CON CARRO BBQ: "Parrilla para gas licuado, uso al aire libre   acabo de acero inoxidable. 2 parrillas de hierro fundido. Dimensiones: 1540 mm L x 575 mm An x 1260 mm A (incorporados los laterales). Accesorios incluidos: lona protectora y conexión a balón de gas. VOLTAJE :110 ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,5; 0,5; 0,5; 0,5.</p>	UNID	Maquinaria
18		<p>LICUADORA SEMIINDUSTRIAL: En su interior se utilizan recipientes Gastronorm en acero inoxidable y poliuretano. Fabricada en lámina de acero inoxidable recubierta con polímero de alta resistencia, vaso plástico con capacidad de 2 litros. Motor 2 caballos de fuerza, 120 voltios, 60 Hz, 11,5 amperios De alto rendimiento del ventilador de enfriamiento radial Resistente al desgaste base de plástico De baja fricción del motor de rodamiento de bolas construido para durar toda la vida De alta resistencia, el cable oculto de seguridad se extiende de 19 "a 6" y tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,875; "ANCHO/FRENTE (m)" 0,725; "ALTO(m)": 0,0205; "PESO (kg)": 5.</p>	UNID	Maquinaria

19		<p>AMASADORA O MOJADORA: Ideal para procesos de panadería, agiliza la mezcla y homogeniza la masa en producciones superiores a 1 arroba de harina, además optimiza tiempos y movimientos. Sirve para la fabricación de masa para panadería, galletería, pastelería y otras masas semi duras y duras.  DIMENSIONES: LARGO/PROFUND(m): 74 cm; "ANCHO/FRENTE (m)" : 48 cm; ALTO (m): 85 cm;  "PESO (kg)": 150 Kg. ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,50; 1,00; 0,50; 0,50.  VOLTAJE: 220V Trifásico.</p>	UNID	Maquinaria
20		<p>LICUADORA INDUSTRIAL: Licuadora Industrial : modelo LI-3A. Capacidad 3 litros, Vaso de alta resistencia fabricado con acero inoxidable grado alimenticio T-304; Juego de cuchillas triple fabricadas en acero emplado; Rompeolas troqueladas para crear un mejor licuado de producto; Foco piloto que indica cuando la licuadora esta funcionando; Cable tomacorriente de uso rudo con clavija integrada. Cuenta con protector termico en el motor. Interruptor 20A. Motor de 3/4 HP. Vaso de alta resistencia Fabricado en Acero Inoxidable grado alimenticio T-304.  Juego de cuchillas triple fabricadas en acero templado.  Rompeolas troqueladas para crear un mejor licuado de producto.  Foco piloto que indica cuando la licuadora está funcionando.  Cuenta con protector térmico en el motor.  Interruptor a 20A.  Disponible en 220V  Perfectas para preparar Frappe.</p>	UNID	Maquinaria
21		<p>CUARTO CRECIMIENTO: Capacidad: 18 bandejas.  •Capacidad 1 o mas escabiladeros.  •Con control de temperatura y de humedad  •Construcción interna y externa en acero inoxidable  •Paredes internas aisladas con poliuretano inyectado  •Puerta con doble vidrio panorámico  •Iluminación interna  VOLTAJE: 220  DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)"1.14; "ANCHO/FRENTE (m)": 0.80; ALTO (m): 2.10 ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,50;1; 0,50; 0,50.</p>	UNID	Maquinaria
22		<p>BATIDORA WESTON 30 LITROS: Capacidad Bowl 30 Lt, tres aditamentos mezcladores, velocidad graduable, para trabajo pesado.  DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 5,3; ANCHO/FRENTE (m): 4,15; "ALTO (m)": 7,8 "PESO (kg)": 180.  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 1; 1; 1; 0,35.  VOLTAJE: 220V.</p>	UNID	Maquinaria
23		<p>DIVISORA MANUAL: Cazo de Acero Inoxidable. Mango, Engranajes y Disco Cromados. Cortadora de 36 tantos; Cortadora manual de masa de 36 unidades o porciones, de fácil accionamiento equipada con dos charolas y montada en base de acero estructural esmaltado con cubiertas inoxidables, divide la cantidad colocada en su charola en 36 partes iguales, para así dar el mismo peso a las testales.  DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 45 cm; ANCHO/FRENTE (m): 45 cm; ALTO (m): 1,60;  PESO (kg): 60 kg.  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 1; 1; 1; 1.</p>	UNID	Maquinaria
24		<p>DIVISORA: "Divisora de masa automática con boleadora para formar en bola en porciones iguales y agilizar los procesos en la industria de panificación.CARACTERÍSTICAS:  Viene con tres placas plásticas moldeadoras; Divide y bole la masa en piezas iguales; Automatiza y agiliza los procesos en la industria; Mecánica."  Cortadora de masas electrica para pan, con boliadora construida en acero inoxidable; dispone de un contrapeso para conseguir un equilibrio estable en el sitio de trabajo y un disco divisor recubierto en teflon. Posee cuchillas en acero inoxidable y esta montado sobre ruedas para su desplazamiento, incluye diferentes discos de corte para realizar panes de variadas dimensiones.  DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m): 1600 mm; "ANCHO/FRENTE (m)": 800 mm; "ALTO (m)": 600 mm; "PESO(kg)": 560 Kg.  VOLTAJE: 220.</p>	UNID	Maquinaria

25		<p>HORNO ROTATIVO WESTON: Horno cometa 18 latas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricado en acero inoxidable: interior, frente, laterales y parte posterior</li> <li>• Generador de vapor instantáneo al interior de la cámara de cocción, controlado por un temporizador</li> <li>• Monitoreo de tiempo de horneado de los productos, por temporizador digital con alarma sonora.</li> <li>• Intercambiador de calor diseñado para uso continuo las 24 horas bajo las mas exigentes situaciones de trabajo y tiempo.</li> <li>• Aislamiento térmico de nueva generación en lana mineral natural original, que no deja escapar calor y mantiene fresco el establecimiento.</li> <li>• Intercambiador de calor diseñado para uso continuo las 24 horas bajo las mas exigentes situaciones de trabajo y tiempo.</li> <li>• Puerta de fuerte construcción con vidrio templado panorámico.</li> <li>• Quemador importado, combustión a gas natural ó propano</li> <li>• Tablero de controles con displays que marcan: temperatura, reloj con hora local, tiempo de horneado, tiempo de vaporizado, permite almacenar 100 programas (recetas)</li> <li>• Control manual: se usa en caso que el tablero electrónico no este en servicio.</li> <li>• Alcanza temperaturas 15 minutos más rápido que otros equipos.</li> </ul> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 1.95; "ANCHO/FRENTE (m)": 1.22; "ALTO (m)": 2.31;  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 1.0; 0.5; 0.5; 0.5.  VOLTAJE: 110</p>	UNID	Maquinaria
26		<p>HORNO TOSTADOR: "Quemadores de techo y piso controlados individualmente por termostatos analógicos que indican la temperatura interna de cada cámara</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• especial para asar productos que contienen queso</li> <li>• asado parejo sin voltear las latas</li> <li>• trabajan con gas propano o gas natural</li> <li>• fácil encendido electrónico</li> <li>• puertas con visor de vidrio templado</li> <li>• puertas y frente contruidos totalmente en acero inoxidable calidad 304</li> <li>• iluminación interna para verificar producción</li> <li>• provisto de temporizador con alarma audible</li> <li>• luces piloto indican energía eléctrica presente y el funcionamiento de los quemadores</li> <li>• presenta sistema de seguridad con sensores de llama que impide que explusione por error humano</li> <li>• compacto y robusto, no necesita campana extractora gracias a su combustión limpia</li> <li>• bajo consumo de gas gracias a su buen aislamiento"</li> </ul> <p>DIMENSIONES: LARGO/PROFUND (m): 1; "ANCHO/FRENTE (m)": 1,6; "ALTO (m)": 1,7; ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,50; 1; 0,50; 0,50.  VOLTAJE: 110 V.</p>	UNID	Maquinaria
27		<p>REFRIGERADOR VERTICAL: Refrigerador empotrado Super Deluxe, dos secciones, condensador autolimpiante equipado, independiente, interior y exterior de acero inoxidable (parte superior, inferior y posterior de acero galvanizado), (2) puerta sólida abisagrada con manija empotrada, (6) ajustable estantes de alambre de acero inoxidable, controlador digital LED exterior, sistema de monitoreo de autodiagnóstico, pitidos de alarma de puerta abierta, Turbo enfriamiento, retrasos automáticos del motor del ventilador, dispositivo de liberación de presión de la puerta, iluminación interior LED, cerraduras de las puertas, ruedas giratorias de 4 "de diámetro, inferior compresor de montaje, evaporador recubierto anticorrosión, 42.69 pies cúbicos, 115v / 60/1, NEMA 5-15P, 2.3 Amps, 1/5 HP, ETL-Sanitation, cETLus</p> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,80; "ANCHO/FRENTE (m)":1,20; "ALTO (m)": 2,20; PESO (kg): 206.  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,50; 0,50; 0,50; 0,35.  VOLTAJE: 110 V.</p>	UNID	Maquinaria
28		<p>LAMINADORA INDUSTRIAL WESTON: Practicidad en su uso y sencillez en su diseño , hacen de estas Laminadoras, una gran opción para laminados de productos en panadería y pastelería, además son fáciles de almacenar y ocupan muy poco espacio ya que la banda es plegable.</p> <p>DIMENSIONES" LARGO/PROFUND 2,1; (m) " ANCHO/FRENTE: 0,83; (m)"; "ALTO(m)": 1,1; "PESO (kg)": 130.  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 1.0; 0.5; 0.5; 0.5.  VOLTAJE: 110 V</p>	UNID	Maquinaria
29		<p>MESON REFRIGERANTE: acero inoxidable Largo: 150 cms Características: 2 puertas, excelente estado.</p> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND(m)": 150; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,7; "ALTO (m)": 90; "PESO(kg)": 120.  ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0.50; .0.50; 0.50; 0.50.  VOLTAJE: 110.</p>	UNID	Mueble

30		<p>ESTUFA 4 PUESTOS: Fabricada en acero inoxidable Calibre 16 Norma AISI 304 con 4 Quemadores de 24000 BTU cada uno. Adaptada para Gas Natural o según necesidad, bandejas recolectoras. Botones acerados y panel frontal termoaislado.</p> <p>DIMENSIONES: LARGO/PROFUND(m)": 0,9; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,9; "ALTO (m)": 30; "PESO (kg)":15.</p> <p>ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,5; 0,5; 0,5; 0,5.</p>	UNID	Equipo
31		<p>VITRINA REFRIGERADORA: Vitrinas Refrigeradas Calvac de Marmol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Sistema de Refrigeración por HUMIDIFICADOR</li> <li>•Vidrios Dobles,Cuvos Templados</li> <li>•Color Negro</li> <li>•Revestimiento exterior en combinación de Marmol y Acero Inoxidable.</li> <li>•Repisas regulables en alturas y con opción inclinables.</li> <li>•Iluminación por tubos Fluorescentes.</li> <li>•Combinación Bronceadas Frontales y Laterales en decoración sofisticada.</li> </ul> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,85; "ANCHO/FRENTE (m)": 1,2; "ALTO (m)": 1,2; "PESO (kg)": 235 kg.</p> <p>VOLTAJE: 220 v</p> <p>RED REGULADA: 510 w</p>	UNID	Maquinaria
32		<p>ATEMPERADORA DE CHOCOLATE: Idea es una máquina para derretir y refrigerar (Temperado del Chocolate), que emplea una tecnología "de baño maría" y resulta idónea para la industria del chocolate, así como para laboratorios de pastelería, heladería, etcétera.</p> <p>Idea está patentada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el diseño de la tina para piezas pequeñas y medianas</li> <li>• el sistema integrado del control de temperatura</li> </ul> <p>Idea ofrece soluciones específicas que permiten usarla de forma SENCILLA, FÁCIL y PRÁCTICA en laboratorios, incluso en producciones pequeñas o limitadas.</p> <p>DIMENSIONES : "LARGO/PROFUND (m)": 0,48; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,52; "ALTO (m)": 0,53; "PESO (kg)": 29. ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,5; 0,5; 0,5; 0,5.</p>	UNID	Maquinaria
33		<p>BODEGA PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: Mueble acomodador elaborado en acero inoxidable con dos entrepaños, puerta de seguridad</p> <p>DIMENSIONES "LARGO/PROFUND(m)": 80 CM "ANCHO/FRENTE (m)": 1.20 "ALTO (m)": 1,20 CM</p> <p>"PESO(kg)":32 KG.</p> <p>ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 1;1;1;0,35.</p>	UNID	Mueble
34		<p>ESTANTERIA PARA BODEGA MENAJE: Mueble acomodador de cocina elaborado en acero inoxidable, con dimensiones según se indica en la imagen frente en vidrio templado con logotipo Sena. (ver imagen), con ruedas para su desplazamiento. Estantería en acero inoxidable, con 4 entrepaños móviles, ancho 140 cm, profundidad 60 cm, alto 180 cm. Con una altura entre piso y primer entrepaño de 15 cm.</p> <p>DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 60 cm; "ANCHO/FRENTE (m)": 140 cm; "ALTO (m)": 180 cm; "PESO (kg)": 35 kg.</p> <p>ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,25; 0,25; 0,25.</p>	UNID	Mueble
35		<p>ESTANTERIAS SOLIDAS EN ACERO INOXIDABLE: Utilizadas para almacenar alimentos en cuartos fríos o ubicar alimentos y canastillas.</p> <p>Elaborada íntegramente en ACERO INOXIDABLE Ref.304/2B párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades (4) entrepaños lisos en calibre 20 reforzados para soportar grandes pesos sujetos con tornillería cabeza redonda en acero inoxidable. Patas con ajustes de nivel en aluminio fundido.</p> <p>DIMENSIONES "LARGO/PROFUND(m)": 0,5; "ANCHO/FRENTE (m)": 1,5; "ALTO (m)": 1,8; "PESO (kg)": 15.</p>	UNID	Mueble

36		<p>ESTANTERIAS VENTILADAS EN ACERO INOXIDABLE: Utilizadas para almacenar alimentos en cuartos fríos o ubicar alimentos y canastillas. Elaborada en ACERO INOXIDABLE Ref.304/2B párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades, (4) entrepaños con marcos y perfiles en W invertida. Tornillería de ¼" y ½" cabeza redonda en acero inoxidable. Patas con ajustes de nivel en aluminio fundido</p> <p>DIMENSIONES:"LARGO/PROFUND (m)": 0,5; "ANCHO/FRENTE (m)": 1,5; "ALTO (m)": 1,8; "PESO (kg)":15.</p>	UNID	Mueble
37		<p>MAQUINA LAVAVAJILLA CON CAPOTA: Lavavajillas industriales con la apertura vertical de la capota y los mandos posicionados en el panel frontal. Seguridad sobre la apertura de la capota garantizada por un micro-interruptor mecánico que suspende el funcionamiento de la máquina con la apertura de la capota. Enteramente construida con bastidor y paneles en acero inox AISI304, parte posterior con una cobertura parcial a través panel en material termo-moldeado. Aptos para lavar cestos 0,5 X 0,5 m. Inicio ciclo de lavado con el descenso de la capota. Resistencia calentador 9000 W; Resistencia cuba 4500 W; Potencia bomba de lavado 1500 W. Capacidad cuba 42 Lt; Consumo agua por ciclo 4 Lt; Capacidad calentador 10 Lt. · Producción indicativa platos/h: 1300. · Dimensión máx. plato 41 cm.</p> <p>Potencia Eléctrica kW 10,5 / , Conexión eléctrica V-Hz 400V 3N~ / 50Hz VOLTAJE: 110. DIMENSIONES: "LARGO/PROFUND (m)": 0,72; "ANCHO/FRENTE (m)": 0,73; "ALTO (m)": 1,41; "PESO (kg)": 125. ZONA DE TRABAJO EQUIPO: DIMENSIONES (m): 0,15; 0,7; 0,7; 1.</p>	UNID	Equipo
38		<p>REFRIGERADOR VERTICAL DOS PUERTAS: OBSERVACIONES. Fabricado interior y exteriormente en acero inoxidable, interior y exteriormente. Monitor de alta tecnología: presenta un indicador para monitorear el funcionamiento del ventilador y control digital de temperatura. Rangos de temperatura: 0 - 5 grados C Sistema eficiente de refrigeración: Evaporadores y condensadores sobre dimensionados para un rápido enfriamiento y mayor eficiencia. Seis parrillas interiores totalmente en acero inoxidable: Durables y fáciles de ajustar. Unidad de 1/3 HP. DIMENSIONES DE ESPACIO: (m) a0,15. b0,15. c1. d0,15. Voltaje 250.AMPERAJE 9,2. DECIBELES 40. DIMENSIONES DE EQUIPO: LARGO/PROFUND 0,785. ANCHO/FRENTE 1,385. ALTO (m) 1,98. PESO (kg) 220.</p>	UNID	Equipo
39		<p>ABATIDOR: OBSERVACIONES. En una cocina moderna y profesional es imprescindible el uso del congelador rápido, abatidor de temperatura; este equipo baja la temperatura rápidamente de los alimentos y ofrece una ventaja con respecto a la higiene, calidad organoléptica de los alimentos, variedad e innovación en las preparaciones gastronómicas. Alistamiento altamente comprimido, poliuretano muy espeso, con células de capacidad cd 20 GN, 2/1; con aislamiento con un espesor de 100 mm. Paso automático a la fase de conservación una vez alcanzada la temperatura de congelación, las células con capacidad de 20 GN 2/1, pueden ir equipadas con un compresor de baja potencia que es v aliado para la conservación. con regulador electrónico, compresor refrigerado por agua, conexión a un regulador de revoluciones para el control de flujo de aire, con capacidad de almacenamiento, de más de 30 ciclos de enfriamiento cada uno con 4 fases con control de temperatura de núcleo, medidor de tiempo, velocidad, regulador de ventilador, conexión a lámpara UVC para esterilización de la célula y de utensilios y accesorios de cocina. controlador de temperatura y tensor internacional.</p> <p>DIMENSIONES ESPACIO: (m) a0,5. b0,50. c0,50. d0,50. DIMENSIONES DE EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 0,78. ANCHO/FRENTE(m) 0,79. ALTO(m) 0,85. PESO(kg) 110. VOLTAJE 220 AMPERAJE 220. CONEXIÓN UPS 1. DECIBELES 20.</p>	UNID	Equipo
40		<p>CONGELADOR 2 COMPARTIMENTOS: OBSERVACIONES: Fabricado en Acero inoxidable AISI 304. Interior en acero con piso en acero inoxidable serie 300, parrillas ajustables en acero inoxidable. Puertas con mecanismos de auto cierre con bisagras y resortes de torsión garantizadas, manijas empotradas. DIMENSIONES DE EQUIPO; ANCHO/FRENTE(m)83,5 cms. ALTO(m)2 mt. PESO(kg)250 kgr. DIMENSIONES DE ESPACIO(m): a0,50. b1. c50. d0,35. VOLTAJE127. AMPERAJE11,9. RED REGULADA 60. CONEXIÓN UPS 1. DECIBELES 20</p>	UNID	Equipo
41		<p>MESA EN ACERO INOXIDABLE. OBSERVACIONES. Mesa en acero inoxidable central, con lamina calibre 16, cumpliendo con la normatividad vigente para la manipulación de alimentos. Elaborada en acero Inoxidable AISI 304, con entrepaño y soporte en acero inoxidable. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m)90 cm. ANCHO/FRENTE(m)70 cm. ALTO(m)120 cm. PESO(kg)7 kgr. DIMENSIONES ESPACIO(m): a1. B1. C1. D1.</p>	UNID	Mueble

42		<p>BASCULA DIGITAL CAPACIDAD 300 KI. OBSERVACIONES: Utilizada para recibir materias primas y verificar peso de productos encanastillados y al detal. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 0,6. ANCHO/FRENTE(m) 0,6. ALTO(m)16. PESO(kg)43. DIMENSIONES ESPACIO(m) a0,15. b0,15. c0,15. d1. VOLTAJE 110 V</p>	UNID	Equipo
43		<p>ESTANTE EN POLIURETANO. OBSERVACIONES: Estantes construidos en poliuretano resistentes a altos impactos. Utilizados para almacenamiento de alimentos en cuartos de refrigeración o cuartos de congelación. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 0,5. ANCHO/FRENTE(m)1,3. ALTO(m)1,79. PESO(kg)20. DIMENSIONES ESPACI (m): 1</p>	UNID	Mueble
44		<p>PROCESADOR DE ALIMENTOS. OBSERVACIONES: Procesador para cortes, moler y elaborar emulsiones. Es una unidad versátil, en la función cutter haciendo uso de la cuchilla lisa básica se pueden realizar todo tipo de picados, rellenos finos, emulsiones, amasados y triturados, obteniendo así una perfecta homogeneidad de los productos preparados, incluso en pequeñas cantidades. En la función corta legumbres se retira el tazón y se ensambla el accesorio en policarbonato de acceso o alimentación superior y descarga lateral en forma de embudo, que haciendo uso de los discos de corte se pueden lograr cortes de distintos espesores en rodajas, cortes ondulados o rizados, corte en julianas o bastoncillos y rallado, dando así una atractiva y deliciosa presentación a sus ensaladas de frutas, verduras etc. Contiene un tazón receptor de 3,5 litros de capacidad elaborado en acero inoxidable calidad 304 con tapa en policarbonato, la velocidad de rotación del motor es de 1500 rpm. Carcaza exterior en policarbonato, tablero de control frontal. Sistema de seguridad magnético y freno de motor que provoca su parada cuando se abre la tapa del tazón. De manera opcional se pueden adquirir dos tipos de cuchillas dentadas, una estándar para amasar y moler y otra de dientes finos para picar especialmente perejil. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 36. ANCHO/FRENTE(m) 29. ALTO(m) 49. PESO(kg) 14. DIMENSIONES (m) a1. b1. c1. d1. VOLTAJE 110. DECIBELES 70.</p>	UNID	Equipo
45		<p>LICUADORA SEMIINDUSTRIAL. OBSERVACIONES: En su interior se utilizan recipientes Gastronorm en acero inoxidable y poliuretano. Fabricada en lámina de acero inoxidable recubierta con polímero de alta resistencia, vaso plástico con capacidad de 2 litros. Motor 2 caballos de fuerza, 120 voltios, 60 Hz, 11.5 amperios. De alto rendimiento del ventilador de enfriamiento radial. Resistente al desgaste base de plástico. De baja fricción del motor de rodamiento de bolas construido para durar toda la vida. De alta resistencia, el cable oculto de seguridad se extiende de 19 "a 6 'y tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. DIMENSIONES. LARGO/PROFUND(m) 0,875. ANCHO/FRENTE(m) 0,0725. ALTO(m) 0,0205. PESO(kg) 5. DIMENSIONES (m) a0,15. b0,15. c0,15. d0,15. VOLTAJE 110. DECIBELES 65.</p>	UNID	Equipo
46		<p>BATIDORA DE MESA PROFESIONAL: OBSERVACIONES: CONSTRUCCIÓN; Batidora multipropósito presentamos modelo conformado por una estructura fuerte construida en fundición de aluminio, el cabezal trae un mecanismo de inclinación hacia la parte de atrás que permite el fácil acceso al batidor y al tazón. ACABADO: Pintura horneable de alta resistencia. FUNCIONAMIENTO: Impulsado por un motor de 1/3 HP acoplado a una transmisión directa con piñones planetarios de 67 puntos y eje excéntrico. El cabezal incorpora un acceso frontal para acoplar todos aquellos accesorios de la línea Kitchen Aid® que convierten la batidora en un versátil ayudante de cocina. VELOCIDADES: El equipo presenta un selector de palanca para 10 velocidades. CAPACIDAD: Trae un tazón para 4.2 Litros, elaborado en acero inoxidable, fondo plano y muescas para asegurarlo mediante giro a la base. ACCESORIOS INCLUIDOS: Un agitador de alambre de acero inoxidable y elaborados en fundición de aluminio tenemos un batidor plano y uno de gancho "C" para amasar, los tres con sistema de acople rápido. ACCESORIOS OPCIONALES: Presenta nueve (9) dispositivos distintos de fácil manejo y limpieza con los que se puede lograr el máximo desempeño de la batidora como son: 1) Molino para alimentos como carnes de res, cerdo, pollo, adobos, frutas además de pan seco y otros. 2) Fabricador de pastas como macarrones, tallarines planos, lasagna, spaguettis. 3) Mecanismo para cortar, rebanar, rayar y desfiar productos como quesos, frutas, legumbres. 4) Exprimidor de frutos cítricos como naranjas, limas, limones. 5) Molino y Tamizador que convierte las frutas y verduras en puré, ideal para preparar alimentos para niños, preparación de salsas, sopas, cremas, etc. 6) Kit para elaboración de embutidos como salchichas, chorizos, salchichones. 7) Mecanismo para abrir latas. 8) Rodillo para pastas. 9) Molino para granos. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 0,358. ANCHO/FRENTE(m) 0,22. ALTO(m) 0,353. PESO(kg)4,3. DIMENSIONES ESPACIO (m) a0,15. b0,15. c0,15. d0,15. VOLTAJE 110. DECIBELES 40.</p>	UNID	Equipo



47		<p>EMPACADORA AL VACIO. OBSERVACIONES: "Dimensiiones de la Camara: Ancho, fondo y alto: 560 x 430 x 120mm Espacio útil entre barras: 456mm. Funciones controladas por un microprocesador de fácil programación controlado por un sensor de gran precisión. Ideal para trabajar con cocedor al vacío Sous vide. Vacío plus: Permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%. Carrocería y cuba en acero inoxidable. Barra de soldadura sin cables. DIMENSIONES EQUIPO: LARGO/PROFUND(m) 0,53. ANCHO/FRENTE(m) 0,62. ALTO(m) 0,49. PESO(kg)24. DIMENSIONES ESPACIO(m) a0,15. b0,15. c0,15. d0,15. VOLTAJE 220 monofásica. AMPERAJE 8. DECIBELES 40.</p>	UNID	Equipo
48		<p>TAJADORA ELÉCTRICA: observaciones: tajadora eléctrica automatomatica industrial para carnes frias, embutidos y quesos, interruptor de seguridad, afilador incorporado tipo pulsador, aluminio anodizado. tajadora eléctrica automatomatica industrial para carnes frias, embutidos y quesos marca bbg modelo hb-320 estructura robusta fabricada en aluminio anodizado, con disco italiano en acero inoxidable de 30cm de diametro. 2 motores de 1/2 hp a 110v / 60hz/250 w. sistema de afilado integrado, boton de encendido industrial y parada de emergencia, incluye un afilador, correa de repuesto y pistola petrolizadora. dimensiones equipo: largo/profund(m) 48. ancho/frente(m) 60. alto(m) 46. dimensiones espacio (m) a0,15b0,15c0,15d0,15. voltaje 110 v. amperaje 60 hz/ 250 w.</p>	UNID	Equipo
49		<p>GRAMERA ELECTRONICA INDUSTRIAL moresco. gramera industrial en acero inoxidable con proteccion ip-65, plastico termoformado, pantalla led alto contraste. gramera electronica industrial moresco modelo 7099, gramera industrial en acero inoxidable con proteccion ip-65, plastico termoformado, pantalla led alto contraste. dimensiones equipo . largo/profund(m) 32.7 cm. ancho/frente(m) 13.5 cm. alto(m) 37 cm. dimensiones (m)a0,15. b0,15. c0,15. d0,15. decibeles 40.</p>	UNID	Equipo
50		<p>MAQUINA DE HACER HIELO. observaciones: tanque de almacenamiento 344 lbs. disponible en acero inoxidable o plástico resistente rotocas. dimensiones de equipo: largo/profund(m) 342 mm. ancho/frente(m) 762 mm. alto(m) 300 mm. peso(kg) 41. dimensiones (cm) a30. b30. c30. d30. voltaje 110.</p>	UNID	Equipo
51		<p>EQUIPOS QUE PERMITE LA POSIBILIDAD DE CREAR INFINIDAD DE HELADOS Y SORBETES, TANTO DULCES COMO SALADOS. SE TRATA DE UN PROCESADOR DE ALIMENTOS UNICO EN SU CATEGORIA, QUE EMULSIONA LOS ALIMENTOS, ES DECIR, CONVIERTE EN PURE O CREMA ALIMENTOS CONGELADOS SIN LA NECESIDAD DE DESCONGELARLOS. SUS RESULTADOS SON ASOMBROSOS: EN POCOS SEGUNDOS PACOJET OBTIENE UNA CREMA PARA UNTAR, UN RELLENO, UN CONCENTRADO DE SOPAS O VERDURAS, UN HELADO O UN SORBETE DE FRUTAS QUE CONSERVA SU AROMA NATURAL. LA PACOJET PUEDE PROCESAR ALIMENTOS EN CANTIDADES DE HASTA DIEZ PORCIONES, Y SUS CONTENEDORES SON IDONEOS PARA GUARDAR LAS CREMAS RESULTANTES EN EL CONGELADOR.</p>	UNID	Equipo



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>PLATO BASE REDONDO LINEA HOTELERA:</b> Acero inoxidable - En cerámica porcelanizada, línea hotelera apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C --25C), Diametro 30cm</p>	
	<p><b>PLATO MEDIO FUERTE LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, línea hotelera apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C-25C) Diametro: 25 - 27 cm color blanco, con logotipo del Sena de Regional que corresponda color institucional-</p>	
	<p><b>PLATO PANDO TORTERO LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, línea hotelera apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C-25C), Diametro: 17,5 cm color blanco con logotipo del Sena de Regional que corresponda color institucional</p>	
	<p><b>TAZA CONSOME CON ASAS LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, línea hotelera ( color blanco); apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C; con capacidad para 300 cc, Dimensiones Capacidad de 300 cc. con logotipo del Centro de Comercio y Servicios Regional que corresponda, color institucional.</p>	
	<p><b>POCILLO TE 200 cc LINEA HOTELERA:</b> cerámica porcelanizada apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C--25C) Dimensiones de 200 cc. de capacidad, color blanco. Contramarcada con logotipo del Sena Regional que corresponde, color institucional.</p>	
	<p><b>PLATO TE 15.6 cm LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C)- Color blanco Diametro: 15.6 cm Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>PLATO MANTEQUILLERO LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C)            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	
	<p><b>TAZA EXPRESS LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C-25C)            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	
	<p><b>TAZA CAFÉ LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C-25C), capacidad 90 cc,            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	
	<p><b>PLATO CAFÉ LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C.            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	
	<p><b>PLATO PARA SOPA LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C),            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	
	<p><b>PLATO SPAGUETTIS LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C, se sirven de 280 a 300 cc. del alimento            Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional.</p>	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>PLATO PARA ENSALADA DE FRUTAS LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C) Dimensiones: 20 - 22 cm, se sirven de 280 a 300 cc. del alimento, Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional, se sirve fruta picada acompañada de Helado, mani, salsas de frutas, leche condensada etc.</p>	
	<p><b>PLATO PARA PAN LINEA HOTELERA:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C), diámetro de 12-15cm, se sirven de 280 a 300 cc. del alimento, Contramarcada con logo símbolo del Sena Regional que corresponda color institucional, Este plato es mas pequeño</p>	
	<p><b>POCILLO LATE:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C), se sirven de 280 a 300 cc. del alimento, capacidad 3 onzas</p>	
	<p><b>POCILLO CAPUCHINO:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C, se sirven de 280 a 300 cc. del alimento, capacidad 6 a 7 onzas</p>	
	<p><b>POCILLO ESPRESSO:</b> En cerámica porcelanizada, apta para el horno microondas y horno convencional, borde reforzado para evitar el desportillado, resistencia al rayado, apilables, resistencia al cambio de temperatura (200C -25C, se sirven de 280 a 300 cc. del alimento, capacidad 4 - 5 onzas</p>	
	<p><b>CUCHARA PARA CATAACION:</b> Cuchara en acero 18/10. CAPACIDAD: 7.5 g, DIMENSIONES: 165 x45x 22 mm, PESO: 57 gr</p>	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE:</b> En acero inoxidable. Dimensiones: largo 27cm, ancho 31,5cm, Alto 27,5</p>	
	<p><b>CARRO DE SERVICIO DE 4 ESTANTES:</b> CARRO DE SERVICIO 3 ENTREPAÑOS CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE. ESTANTES ROBUSTOS, ESTRUCTURA SOLDADA, 4 RUEDAS DE 125MM DE DIÁMETRO. CAPACIDAD MÁXIMA DE CARGA 70 KG. POR ESTANTE.</p>	
	<p><b>MESA AUXILIAR 2 ESTANTES:</b> Fabricada en acero esmaltado. Dos estantes lisos, en acero inoxidable AISI 304 18/10. 4 ruedas Ø80 mm, 2 con freno. Dimensiones: Largo: 70cm, Ancho: 70cm, y ancho: 90cm</p>	
	<p><b>FILTROS DE AGUA CON OZONO:</b> carcasa en acero quirúrgico termo formado /vénturi incorporado, 01 porta filtro, 01 filtro de carbón activo en bloque, 180 litros /hora, 25 Watts, Voltaje de corriente : 220 VAC 50/60 Hertz, Fusible de seguridad : de 1.5 amperios</p>	
	<p><b>ORGANIZADOR DE GARNISH Y CADDIE:</b> Organizador de 4 puestos para condimentos con caddie Organizador para servilletas y pitillos. 2 en , Hecho en plástico, tapa plástica para proteger.</p>	
	<p><b>ORGANIZADOR DE GARNISH:</b> Organizador de 6 puestos rganizador para accesorios de bar, Hecho en plástico, tapa plástica para proteger, medida de 50cm</p>	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>ORGANIZADOR ACCESORIO DE BAR:</b> Organizador de 7 compartimientos para accesorios, Hecho en plástico, color negro. Dimensiones: Largo 15,5x26 , ancho 7,75X26 y alto 5,2 X26	
	<b>SARTEN DE TEFLON 30 CM:</b> Poseen un revestimiento resistente, el teflón es el más común de ellos, son perfectas para despegar cualquier cosa, como los alimentos húmedos y todos aquellos que tengan alta probabilidad de quedarse “pegados” en la superficie. Diámetro: 30CM	
	<b>BOWL PEQUEÑO 16 CM:</b> Bowl Acero Inoxidable 16 cm, Color plateado, forma Redonda, apto para horno	
	<b>BOWL MEDIANO 24 CM:</b> Bowl Acero Inoxidable 24 cm, Color plateado, forma Redonda, apto para horno	
	<b>ALACENA:</b> Fabricada en acero 100% inoxidable tipo 304 Calibre 18 Tres entrepaños / 4 niveles De piso, Mueble Alacena Puerta de Corredera – 2 puertas. Dimensiones: Alto 2 mtrs, Largo: 75cm, Ancho 1.90cm	
	<b>LAVAMANOS DE PEDAL :</b> LAVAMANOS DE PEDAL CONSTRUIDOS EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10. CUBETA DE Ø 360 X 130 MM. GRIFO CAÑO GIRATORIO Y PULSADOR DE PIE. Dimensiones: Alto 116cm, profundidad 40cm, ancho 40cm, peso 12kg.	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO








### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>SIFON PARA ESPUMA:</b> Sifón para hacer espumas y cremas fabricado íntegramente en aluminio y de un litro de capacidad, Válvula para dispensador, Empaque tapa dispensador, Resorte dispensador, 3 boquillas para decoración diferentes con rosca metálica en un nuevo diseño, Porta cápsulas metálico en diseño de cromo Sistema cerrado, Palanca con pinza de color y antigoteo, Válvula dosificadora de acero inoxidable, optimizada y fijada en la cabeza del aparato, para un dosificado exacto incluso para raciones pequeñas.</p>	
	<p><b>GASIFICADOR DE BEBIDAS:</b> sistema de gasificación de bebidas, está compuesto de una varilla de gasificación, una botella de carbonatación (con cierre incluido),</p>	
	<p><b>CAPSULAS PARA GASIFICADOR:</b> Cada capsula contiene aproximadamente 8gr de CO2 Puro.</p>	
	<p><b>CARGAS PARA SIFON:</b> Cargas de óxido de nitrógeno (N2O) de 8 gr para sifones de espuma</p>	
	<p><b>BOQUILLAS DE ACERO INOXIDABLE:</b> Boquillas en acero inoxidable, idóneas para la presentación de natas, postres, espumas, salsas, sopas, boquilla de tulipa de acero inoxidable, boquilla de estrella de acero inoxidable, boquilla recta de acero inoxidable.</p>	
	<p><b>KIT COCTELERIA MOLECULAR:</b> 4 tipos de texturas (20 sachets), 3 pipetas, 1 cuchara perforada, 1 cuchara medidora, 1 jeringa, 2 tubos silicona, 1 50 recetas DVD (inglés), 1 molde silicona, 5 sachets Agar-Agar (2gr c/u), 5 sachets Lactato Calcio (5gr c/u), 5 sachets Alginato Sodio (2gr c/u), 5 sachets Lecitina Soya (2gr c/u)</p>	
	<p><b>KIT HERRAMIENTAS ESFERIFICACION:</b> 3 herramientas son obligatorias, esferificación directa o inversa, Perfect Caviar Maker, Spherification Spoon y Spherification Mould.</p>	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.







MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>CUCHARA DE ESFERIFICACION:</b> Acero inoxidable acabado espejo, Permite la transferencia de líquidos spherified sin dañarlos, Trabaja con perlas de "caviar" y grandes spherified "ravioli"</p>	
	<p><b>SOPLETE CULINARIO:</b> herramienta de encendedor de cocina recargable , Antorcha de alimentos con protector de dedos y medidor de gasolina, la antorcha puede crear una llama continua de hasta 6 pulgadas de largo con una temperatura de 2370 ° F / 1300 ° C . , La antorcha está construida con aluminio certificado TUV CE y plástico ABS para garantizar la comodidad ergonómica, encendido piezoeléctrico,</p>	
	<p><b>COLADOR PLASTICO:</b> Colador de alta calidad, material resistente y duradero, con malla fina, mango largo para mejor agarre, fácil de lavar, plastico, domestico</p>	
	<p><b>SILLAS PARA BARRA:</b> La base y el reposapiés están contruidos de acero cromado, resistentes al desgaste, transpirables, resistentes al envejecimiento y sin olor peculiar, Dimensión general 16 "X14" X 42.5 "(LXAXH); El mango neumático lateral ajusta la altura de 24.5" a 32.5" , es fácil y seguro para el ajuste. Capacidad de peso: 330 Lbs, Diseño funcional: el asiento de cuero PU de diseño orgánico gira 360 grados y el reposapiés semicircular es duradero y estable, lo que le proporciona un asiento cómodo, El taburete se apoya en una</p>	
	<p><b>LABIADOR BORDEADOR DE COPAS 5 PUESTOS:</b> Bordeador de Copas 3 y 5 Puestos, para líquido, sal y azúcar. Pasta, Color Negro, decora los bordes de las copas con sal o azúcar fácilmente y sin complicaciones.</p>	
	<p><b>MORTERO - MACERADOR:</b> MORTERO - MACEMORTERO - MACERADOR EN PLASTICO CON 22 CM DE LARGO</p>	
	<p><b>ACANALADOR O CUCHILLO PARA BAR .FRUTAS:</b> Cuchillo acanalador para frutas, elaborado en acero inoxidable, 19 cm</p>	





## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>DISPENSADOR - DOSIFICADOR LICORERA 6 BOTELLAS:</b> Dispensador Dosificador Licorera 6 Botellas Bar Carrusel , Dosificador Profesional para 6 Botellas, Ideal para Bar, Facil de armar El Preso las Botellas le da la estabilidad , Para todo tipo de Botellas de 1 Litro , a prueba de goteo, 1 1/2 oz x shot	
	TABLÓN RECTANGULAR PARA 10 PERSONAS (236X75cm) TABLÓN PLEGABLE DE ACERO GALVANIZADO Y MDF	
	<b>MESA CUADRADA DE ALUMINIO:</b> Mesa de aluminio baja cuadrada, Interior y exterior protegido de la lluvia, forma cuadrada en aluminio. Medidas: Alto 74cm, Largo 70cm, Ancho 70cm.	
	<b>SILLA DE ALUMINIO:</b> Silla en aluminio para espacios exteriores, Medidas: 54 x 59 x 73 cm	
	<b>COPA PARA AGUA:</b> Copa de diseño moderno y actual fabricada en Cristal, base plana, bordes finos sin defectos. Medidas: Altura 18,8cm, capacidad 365ml - 12,5OZ, Peso: N/A, Diametro: 8,9cm	
	<b>VASO PARA CERVEZA / PILSENER:</b> En vidrio, base plana, bordes finos, sin defectos, con espacio suficiente, ergonómico y de base gruesa	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>COPA PARA COGÑAC:</b> En vidrio, base plana, bordes finos, sin defectos, con espacio suficiente, ergonómico y de base gruesa	
	<b>COPA TULIPAN VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS:</b> copa estrecha y alta para el consumo de vinos, espumosos, 1 Su forma evita la pérdida del ácido, carbónico disuelto en la bebida, con una capacidad aproximada de 177 ml (6 onzas).	
	<b>COPA MARGARITA:</b> Copa para margarita de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad,	
	<b>COPA PARA AGUA:</b> Copa martini de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad,	
	<b>VASO CORTO CAÑA:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad,	
	<b>COPA VINO BLANCO:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 18cm, capacidad 244ml o 8,5 onzas, diámetro 6,5 cm	
	<b>COPA VINO TINTO:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 19,5cm, capacidad 300ml o 10 onzas, diámetro 7 cm	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>VASO ESTÁNDAR:</b> Vaso de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 16,4cm, capacidad 325,3ml O 11 onzas, diámetro 5,9 cm	
	<b>COPA CAFÉ IRLANDES 1:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad. Altura 14cm, capacidad 255ml O 8,5onzas, diámetro 7cm	
	<b>COPA IRLANDES 2:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, Altura 13,9cm, con 240ml O 8onzas, diámetro 7,6cm	
	<b>COPA COCTEL TIPO HURACAN:</b> Copade vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 20,8cm, con 420 ml O 14onzas, diámetro 7,9cm	
	<b>COPA COCTEL TIPO HURACAN 2:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 15cm, con 270 ml O 9onzas, diámetro 7,4cm	
	<b>COPA JEREZ:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 13,6cm, con 125 ml, diámetro 7,9cm	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>COPA APERITIVOS:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 16,5cm, con 70 ml, diametro 6cm	
	<b>COPA PARA HELADO:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 19,9cm, con 240 ml o 8onzas, diametro 12cm	
	<b>CORTA GOTAS:</b> Altura 12cm, diametro 3,5cm	
	<b>DECANTER 1:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 24cm, con 500 ml o 16onzas, peso 0,22kl	
	<b>JARRO PARA CERVEZA:</b> vaso de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 14,6cm, con 360 ml o 12onzas, diametro 8cm	
	<b>VASO ROCAS:</b> vaso de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad, Altura 8,9cm, con 300 ml o 10onzas, diametro 7.9cm	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>VASO COLLINS:</b> vaso de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad. Altura 17cm, con 360 ml o 12onzas, diámetro 6,4cm	
	<b>COPA CORDIAL:</b> Copa de vidrio, con diseño elegante, resistente, con espacio suficiente y base gruesa para darle mejor estabilidad. Altura 11,9cm, con 50 ml	
	<b>CUCHARA SOPA:</b> Cubierto de línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados de mesa, línea económica, laminados. Calibre: 18, 18/5, 18/10. Medidas: 12,7 cm a 17.78 cm largo	
	<b>CUCHARA DULCE:</b> Cuchara postre en acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre: 18, 18/5, 18/10. Medida: 10 A 12 cm largo, capacidad: 5 CC.	
	<b>CUCHARA TE HELADO:</b> Cuchara postre en acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre: 18, 18/5, 18/10, Medida: 18.5 cm largo, capacidad: 4 CC	
	<b>CUCHARA DE BAR:</b> Cuchara postre en acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Medida 24 A 28 cm largo, capacidad: 4 CC	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>CUCHARA DE ENSALADA:</b> Cubierto de amplia pala y escasa concavidad, muy largo, más de 30 cms. aproximadamente utilizado para revolver y servir las ensaladas. En acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Medida 28 A 30 cm largo, capacidad: 4 CC	
	<b>CUCHARA SALSERA:</b> Cubierto de mango corto, menos de 20 cms. aproximadamente, de cavidad media y aplanada. Utilizado con las salseras de la vajilla y utilizado como su nombre indica para servir todo tipo de salsas. En acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Medida 216 A 20 cm largo, capacidad: 4 CC	
	<b>TENEDOR FUERTE GRANDE:</b> Tenedor línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre: 18, 18/5, 18/10. Medidas: 12,7 cm a 17.78 cm largo	
	<b>TENEDOR PARA ENSALADA:</b> Tenedor línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Cubierto de pala ancha, apenas dentado (prácticamente son muescas) y de tamaño similar a la cuchara de ensalada. Se utilizada como auxiliar de la cuchara de ensalada y para las mismas funciones. Calibre: 18, 18/5, 18/10, Medidas: 28 cm a 30cm largo	
	<b>TENEDOR PARA TRINCHAR:</b> Tenedor línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre: 18, 18/5, 18/10. Medidas: 12 A 14 cm largo	
	<b>TENEDOR PARA EXPRIMIR:</b> Tenedor línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre: 18, 18/5, 18/10, Medidas: 10 A 12 cm largo	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO


### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<b>TENEDOR PARA POSTRE:</b> Tenedor línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre:18, 18/5, 18/10, Medidas: 10 A 12 cm largo	
	<b>CUCHILLO PARA FUERTE:</b> Cuchillo línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre:18, 18/5, 18/10, Medidas: 12,7 cm a 17.78 cm largo	
	<b>CUCHILLO PARA POSTRE:</b> Cuchillo línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre:18, 18/5, 18/10, Medidas: 10 A 12 cm largo	
	<b>CUCHILLO PARA TRINCHAR:</b> Afilado de hoja plana. Ideal para trinchar cualquier tipo de carne. Calibre:18, 18/5, 18/10, Medidas: 14 A 16 cm largo	
	<b>PALA PARA MANTEQUILLA:</b> Pala de acero línea hotelera fabricados en acero al carbón 180/0 o similares forjados. Calibre:18, 18/5, 18/10, Medidas: 10 A 12 cm largo	
	<b>CUCHARA PARA HELADO:</b> Cuchara Para Helado De Aluminio. Capacidad: 2 - 1/2 ONZAS	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p><b>CUCHARA PARECIE O SACABOCADOS:</b> La cuchara parisien tiene 2 medias esferas en cada extremo y se emplea para dar forma de bola a vegetales, frutas u otro tipo de alimentos, a este pequeño y práctico instrumento también se le denomina sacabolas o cuchara para melón. Medida 18cm de largo</p>	

#### FICHAS TÉCNICAS DE BATERIAS DE COCINA

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	AZAFATE ACERO Entero x 65 mms 52x32 cms 8,5 L	
	AZAFATE ACERO Entero x 65 mms Perforado	
	AZAFATE ACERO Entero x 100 mms 13 L	
	AZAFATE ACERO Entero x 100 mms Perforado	
	AZAFATE ACERO Entero full x 150 mms 19,5 L	
	AZAFATE ACERO Entero x 150 mms Perforado	
	AZAFATE ACERO Medio 1/2 x 65 mms 32x26 cms 3,9 L	
	AZAFATE ACERO Medio 1/2 x 65 mms Perforado	
	AZAFATE ACERO Medio 1/2 x 100 mms 5,9 L	
	AZAFATE ACERO Medio 1/2 x 100 mms Perforado	
	AZAFATE ACERO Medio 1/2 x 150 mms 8,9 L	
	AZAFATE ACERO Dos tercios 2/3 x 100 mms 35 X 32	
	AZAFATE ACERO Un tercio 1/3 x 65 mms 17x32 cms 2,4 L	
	AZAFATE ACERO Un tercio 1/3 x 100 mms 3,6 L	
	AZAFATE ACERO Un tercio 1/3 x 150 mms 5,3 L	
	AZAFATE ACERO Un tercio 1/3 x 200 mms 6,9 L	
	AZAFATE ACERO Un cuarto 1/4 x 65 mms 26x16 cms 1,7 L	
	AZAFATE ACERO Un cuarto 1/4 x 100 mms 2,5 L	
	AZAFATE ACERO Un cuarto 1/4 x 150 mms 3,7 L	
	AZAFATE ACERO Un sexto 1/6 x 65 mms 17x15 cms 1 L	
	AZAFATE ACERO Un sexto 1/6 x 100 mms 1,5 L	
	AZAFATE ACERO Un sexto x 150 mms 2,2 L	
	AZAFATE ACERO Un noveno 1/9 x 65 mms 17x10 cms 0,57 L	
	AZAFATE ACERO Un noveno 1/9 x 100 mms 0,85 L	
	Tapa acero para entero. Full lisa	
	Tapa acero para medio. Lisa	
	Tapa acero para tercio. Lisa	
	Tapa acero para un cuarto. Lisa	
	Tapa acero para un sexto. Lisa	
	Tapa acero para un noveno. Lisa	
RX	<p>SARTÉN PARA SALSA CON TAPA 18*10.5 (2,7 lts). Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados</p>	





## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
RX	SARTÉN PARA SALSA CON TAPA 20*10.5 (3,3 lts) Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	
IMUSA	SARTÉN PARA SALSA CON TAPA - 5 LITROS. Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	
RX	OLLA CON TAPA (BAJA) 28*13 (8 lts). Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	
RX	OLLA CON TAPA (ALTA) 28*15.5 (9,5 lts). Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	
RX	OLLA CON TAPA (BAJA) 36*11 (11 lts). Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	OLLA A PRESION CON CIERRE EXTERNO. Capacidad 5 lts. Fabricada en aluminio al 99,5%. Con asas y mangos atérmicos.	
IMUSA	PEROL - ALUMINIO ANODIZADO DURO - CAPACIDAD: 3,8 LITROS / DIAMETRO: 20 CM	
IMUSA	PEROL - ALUMINIO ANODIZADO DURO - CAPACIDAD: 2,5 LITROS / DIAMETRO: 18 CM	
IMUSA	PEROL - ALUMINIO ANODIZADO DURO - CAPACIDAD: 5 LITROS / DIAMETRO: 24 CM	
WIN	Base en aluminio para Wok - 8" - (20 32 cm)	
IMUSA	WOK - ALUMINIO ANODIZADO DURO - CAPACIDAD: 4 LT - DIAMETRO: 30 CM	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
IMUSA	SARTEN ANODIZADO DURO PROFESIONAL - / CAPA ANTIADHERENTE DURA, BASE CON REFUERZO CERAMICO / DIMENSIONES: 24cm	
IMUSA	SARTEN ANODIZADO DURO PROFESIONAL - / CAPA ANTIADHERENTE DURA, BASE CON REFUERZO CERAMICO / DIMENSIONES: 30cm	
	PAELLERA EN ALUMINIO IMPORTADO. 32 CMS DE DIAMETRO	
RX	SARTÉN COBRE Y ACERO INOXIDABLE 26 CMS DE DIAMETRO. Monturas de fundición de acero inox. Fijadas con remaches de alta sección.	
RX	SARTÉN SIN TAPA 20*4 (1,3 lts) Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	
RX	SARTÉN SIN TAPA 30*5 (3,5 lts) Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
RX	SARTÉN SIN TAPA 36*6 (6 lts) Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y ángulos redondeados	
WIN	Olla para pasta en aluminio - con 4 canastillas en acero Ref. APS-INS - capacidad 18,9 ltrs -dimensiones: 35,5x17,7cm.	
WIN	SARTENES PLANAS DE HIERRO FUNDIDO - Con revestimiento negro / DIMENSIONES: 8" (20,32 cm)	
WIN	SARTENES PLANAS DE HIERRO FUNDIDO - Con revestimiento negro / DIMENSIONES: 12" (30,48 cm)	
WIN	Sarten para salsa en aluminio - Capacidad: 2,5 Qt (0,6 gal) Dimensiones: 7.7" (diámetro: 19,55 cm) x 4.2" (profundidad: 10,66 cm)	
WIN	Sarten para salsa en aluminio 5 qt. - Dimensiones: 9,8" x 5,2" (diámetro: 24,89 cm) x (profundidad: 13,2 cm)	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	Hervidor pescado en acero inoxidable. 10,5 lts. Dimensiones: 40 x 19 x 11 cms	
	Caldero en aluminio fundido. En diferentes tamaños de mayor a menor en referencia. Juego de seis calderos.	
RACOR	Rustidera en acero inoxidable. 30 x 22 x 7,5 cms	
RACOR	Rustidera en acero inoxidable. 60x 45 x 8 cms	
	SET DE BATERIAS PARA INDUCCIÓN. Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados. Adaptados a fuentes de calor por inducción.	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	<p>Cazo bajo con mango 20 cms de diametro. Capacidad 1,8 litros. Aleación de acero inoxidable "inox-aluminio-inox", realizado con acero inoxidable de 18/10, grueso, con bordes vertedores y angulos redondeados</p>	
<b>RECIPIENTES</b>		
KM	Bowl profesional acero 2.8 ltrs diam 24x8 cms alt	
KM	Bowl profesional acero 3.8 ltrs diam 28x9 cms alt	
KM	Bowl profesional acero 4.7 ltrs diam 29.8x10cms alt	
WIN	BOWL Recipiente para mezclar con base de goma de acero inoxidable 2.8 ltrs diam 24x8 cms alt	
WIN	BOWL Recipiente para mezclar con base de goma de acero inoxidable 3.8 ltrs diam 28x9 cms alt	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO






### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	BOWL Recipiente para mezclar con base de goma de acero inoxidable 4.7 ltrs diam 29.8x10cms alt	
WIN	BOWL EN POLICARBONATO / DIAMETRO: 6" (15,24 cm)	
WIN	BOWL EN POLICARBONATO / DIAMETRO: 8" (20,32 cm)	
WIN	BOWL EN POLICARBONATO / DIAMETRO: 10" (25,4 cm)	
WIN	BOWL EN POLICARBONATO / DIAMETRO: 12" (30,48 cm)	
WIN	BOWL EN POLICARBONATO / DIAMETRO: 15" (38,1 cm)	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.






MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 2 Qt (1,89 L)	
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 4 Qt (3,78 L)	
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 6 Qt (5,67 L)	
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 8 Qt (7,57 L)	
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 12 Qt (11,35 L)	





## RED DE HOTELERIA Y TURISMO








### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	RECIPIENTES REDONDOS / Policarbonato transparente / CAPACIDAD: 18 Qt (17 L)	
WIN	Tapa para 2 Qt (1,89 L) y 4 Qt (3,78 L)	
WIN	Tapa para 6 Qt (5,67 L) y 8 Qt (7,57 L)	
WIN	Tapa para 12 Qt (11,35 L) y 18 Qt (17 L)	
WIN	Recipiente para almacenar 12 qt (11,3 litros) (polietileno)	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO









### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
GP	Recipiente para almacenar 18lts (polietileno)	
GP	Recipiente para almacenar 22lts (polietileno)	
<b>UTENSILIOS COCINA</b>		
KM	Colador cónico/chino 24cm en acero inoxidable	
KM	Colador cónico/chino 18cm en acero inoxidable	
KM	Colador cónico reforzado en acero inoxidable 22cm - DOBLE MALLA - FINA	
KM	Colador redondo 16cm en acero inoxidable	
KM	Colador redondo 20cm en acero inoxidable	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

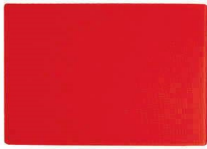












### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
KM	Escurreidor-bowl 34cm en acero inoxidable.	
WIN	Jarra medidora en policarbonato de 1 QT (0,94 Litros)	
WIN	Jarra medidora en policarbonato de 2 QT (1,89 Litros)	
GP	Recipiente 5 compartimentos policarbonato	
WIN	Tabla en polietileno para picar amarillo 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 ).	
WIN	Tabla en polietileno para picar azul dimensiones: 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 )	
WIN	Tabla en polietileno para picar blanco 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 )	
WIN	Tabla en polietileno para picar marrón - dimensiones: 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 )	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO











### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Tabla en polietileno para picar rojo 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 )	
WIN	Tabla en polietileno para picar verde 18*24 1/2" ( 45* 60 cm x 1,25 )	
WIN	Rack para tablas para picar - 6 RANURAS	
KM	Batidor Francés 25cm. En acero inoxidable. Con alambre grueso	
KM	Batidor Francés 40cm. En acero inoxidable. Con alambre grueso	
VICTORINOX	Pelapapas doble filo	
VICTORINOX	Cuchillo legumbres negro 8 cm	
VICTORINOX	Cuchillo legumbres negro 8 cm punta en el centro	
VICTORINOX	Cuchillo legumbres negro 10 cm punta en el centro	
VICTORINOX	Cuchillo para tomate 11 cm filo dentado	
VICTORINOX	cuchillo para salchicha 11 cm	
VICTORINOX	Decorador de limones	
VICTORINOX	Rallador de limones	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO











### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
VICTORINOX	Cuchillo para Trinchar - Mango Plástico 12 CM	
VICTORINOX	Cuchillo para Trinchar - Mango Plástico 19 CM	
VICTORINOX	Cuchillo para Trinchar - Mango Plástico 22 CM	
VICTORINOX	Cuchillo para Trinchar - Mango Plástico 25 CM	
VICTORINOX	Cuchillo para Trinchar - Mango Plástico 31 CM	
VICTORINOX	Descorazonador	
VICTORINOX	Hacha Cocina	
VICTORINOX	Cuchillo para jamón	
VICTORINOX	Cuchillo para jamón	
VICTORINOX	Sierra para jamón / Panadería	
VICTORINOX	Sierra para jamón	
VICTORINOX	Cuchillo Carnicero	
VICTORINOX	Cuchillo Carnicero	
VICTORINOX	Cuchillo Carnicero	
VICTORINOX	Cuchillo Carnicero	
VICTORINOX	Cuchillo para Deshuesar Recto	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO








### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
VICTORINOX	Cuchillo queso dos mangos	
VICTORINOX	Sacabocados doble	
GMG	Cuchillo 3.5" (8,8 cm.) pelador.	
GMG	Tijera de a. inox con mango de pasta negra 9,5" (24 cm.)	
GMG	Chaira PLANA - de 30 cm.	
GMG	Piedra afiladora con base	
KM	Cuchara para pasta 32cm. Acero inoxidable de una pieza. Mango extrafuerte.	
WIN	Descorchador mesero. En acero inoxidable.	
KM	Cortador para pizza de 10cm. En acero inoxidable. mango ergonomico y resistente al calor.	
WIN	PELADOR QUITA ESCAMAS, DE ACERO INOXIDABLE / 9,5" (24,13 cm)	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
KM	Espumadera una pieza 10cm. Acero inoxidable.	
KM	Espumadera una piezas 18 cm. Acero inoxidable.	
KM	Cuchara solida de servicio 28cm. Acero inoxidable.	
	Mortero reversible en marmol duro para especias	
	Cuchara de acero inoxidable para helado	
	Exprimidor de ajo en acero inoxidable. Estructura en cinc, cromado mate, mango de caucho sintético. Longitud 17 cms.	
KM	Escurreidor para pescado 21*41cm. Acero inoxidable.	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.









MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	TENEDOR DE COCINA, DE ACERO INOXIDABLE, DE 1,5 mm / 18" (45,72 cm) - con gancho para colgar	
LACOR	Maquina para pasta en acero inoxidable 18/10. Con diferentes opciones de graduación de calibre de pasta. Facil de limpiar.	
TORNADO	Waflera para cocción rápida o lenta. Con alarma audible que indica que el producto está listo debe retirarse. Superficies con teflón fácil de limpiar y antiadherente. Cabezas giratorias y controles computarizados para calentamiento homogéneo. Consumo: 110 V / 25.7 amperios/ 2.4 KW Rango de temperatura: 50 - 300 grados C Peso: 16 Kilos Dimensiones en mm: 500 x 520 x 290	
	Mixer manual, Potencia 400W, Licúa, mezcla y emulsiona ingredientes, Selector de 2 velocidades, Pie desmontable para una fácil limpieza, Vaso dosificador, Cuchilla de acero inoxidable,	
WIN	PASAPURÉ PROFESIONAL DE DISCO EN ACERO INOXIDABLE 9" ( 22,5 cm) de diametro	
KM	Espátula chef en Acero inoxidable. Manija plástica 20cm	





## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

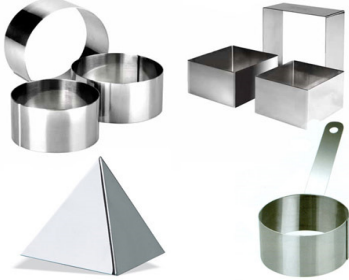

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
KM	Espátula chef en Acero inoxidable. manija plástica 25cm	
WIN	pala policarbonato - 5 oz - (141,74 g)	
WIN	DESCORAZONADOR DE TOMATE, DE ACERO INOXIDABLE	 TSC-2
KM	Juego medidoras con manija en acero inoxidable	 MCLW4
KM	Cucharón una pieza manija amarilla 1oz. en Acero inoxidable	
KM	Cucharón una pieza manija azul 8 oz - en Acero inoxidable	
WIN	Cucharón una pieza manija gris 12 oz (41,9 cm) en Acero inoxidable.	
WIN	Rallador acero inox. Dimensiones: 22,86 cm x 10,16 cm	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

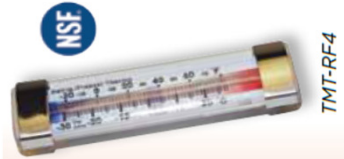




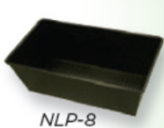

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	RALLADOR DE QUESO, DE ACERO INOXIDABLE DE 18/8 / con tambor, 8,34" (21,18 cm) x 4,67" (17,78 cm) / (11,86 cm) x 5,48" (14,83 cm), ac. inox.	
	Aros y moldes cuadrados en acero inoxidable en diferentes tamaños y formas.	
GMG	Tijera de utilidad para cocina. Utensilios forjados para cocina. Hojas en acero inoxidable. Mango ergonómico de alta resistencia.	
LB	Termómetro Digital de Punzón WATERPROOF - A prueba de agua (WATERPROOF) - Rango de Temperatura: -50°C+300°C / -58°F+572°F - Selección °C o °F - Resolución: 0.1°C / 0.1°F - Largo del Punzón: 133mm - Con estuche protector y clip - Empaque individual tipo blíster - Batería LR44 (incluida) - Marca BRIXCO.	
WIN	Termometro digital - Rango : -40° -450°F (NSF)	
WIN	Termometro de bosillo/ 50° to 550° F	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO










### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	TERMOMETRO PARA REFRIGERACION - 4 3/4" - RANGO: -30oC - 25oC	
NIROFLEX	Guante para Carnicería - 5 Dedos - hilos en inox. TALLAS M - L	
WIN	GUANTES PARA HORNO (RESISTENCIA AL CALOR DE 300 °C) En Silicona profesional, Impermeable, antideslizante e higienico	
KM	Cubiertero de sobreponer - 8*2 sin FC1-FC2. en Acero inoxidable	
WIN	Cubiertero cilíndrico perforado acero inoxidable	
WIN	BUDINERAS RECTANGULARES, ACERO SEMIDURO, CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE / DIMENSIONES:8" (20,3 cm) x 4" (10,1 cm) x 3" (7,6 cm)	
GEN	Soplete de cocina profesional. Medidas : 13 X 6 X 15 Cm. Capacidad: 20 cc. Tiempo encendido: Entre 45-60 Minutos	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
UD	Embudo con colador removible en acero inox.	
WIN	Colador para embudo SF-5 en acero inoxidable.	
WIN	Timer mecanico - S/S, Long Ring - 60 MINUTOS	
CHLL	Plato para coccion cuadrado 25x25cm 10"x10" 2 LT - CHURCHILL - VAJILLA INGLESA VITRIFICADA - PARA TRABAJO PESADO, CALOR Y FRIO - MUY RESISTENTES	
CHLL	Plato para coccion rectangular 12x25cm 5"x10" 1 LT- CHURCHILL - VAJILLA INGLESA VITRIFICADA - PARA TRABAJO PESADO, CALOR Y FRIO - MUY RESISTENTES	
CHLL	Plato para coccion rectangular 38x25cm 15"x10" 3,5 LT- CHURCHILL - VAJILLA INGLESA VITRIFICADA - PARA TRABAJO PESADO, CALOR Y FRIO - MUY RESISTENTES	
CHLL	Caserola rectangular 18x19.4cm 7"x6.5" 2 LT- CHURCHILL - VAJILLA INGLESA VITRIFICADA - PARA TRABAJO PESADO, CALOR Y FRIO - MUY RESISTENTES	
GP	Recipiente 6 compartimentos policarbonato	
KM	Raspador en acero inoxidable. manija plástica 15cm.	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO








### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
	Exprimidor de limones en acero inoxidable. Ancho 21 cms, alto 5 cms, fondo 5 cms	
RUBERMAID	centrifugadores para lechuga y verduras. Capacidad para 12 litros.	
EDLUND	Abrelatas Industrial de mesa. Estructura con barra larga de hierro fundido y base de acero, con buje plastico., que reduzca la fricción. Dimensiones: 400 mm alto y 320 mm de ancho. Peso: entre 12 y 13 kgs.	
WIN	Cepillo alambre trabajo pesado mango en madera - Largo 50 cm	
CAMRY	gramera digital, electrica recargabel gramo a gramo con capacidad de 10 kilos. De alta presión, para trabajo pesado. Fabricada en acero inoxidable de alta resistencia.	
WG	Steamer en Bambú	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO







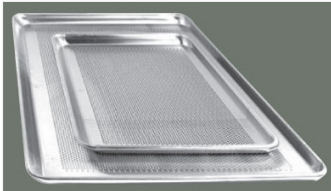

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Mandolina con empujador y juego de 3 cuchillas en acero inoxidable.	
KM	Steamer en acero inoxidable para verduras de 24cm.	
UTENSILIOS DE PASTERIA		
WIN	MOLDES PARA MUFFIN EN ALUMINIO X 12- TAMAÑO TOTAL: 14" x 11" (35,56 CM X 27,9 CM ) - TAMAÑO MOLDE: 2 3/4" x 1 1/4" ( 6,9 x 3 cm - 3 oz)	
WIN	Molde para muffin en aluminio Antiadherente *6 - DIMENSIONES Lata: 33,02 cm x 21,59 cm - Copa: 8,89 cm x 4,44 cm - capacidad copa: 7 oz (198 g)	
WIN	Pinza mango plástico 30 cm / colores: amarillo, verde, negro, azul	
UD	Pistón Dosificador S/S 33cm. Altura	
UD	Base para piston cromada	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO








### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Raspador plástico para masa. 5 1/2" (13,97 cm) x 3 3/4" (9,52 cm)	
KM	Espátula de masa 13x8cm. en acero inoxidable	
WIN	Rodillo en poliuretano - largo: 13" (33 cm)	
WIN	Rodillo en poliuretano - Largo: 15" (38 cm)	
WIN	Bailarina giratoria para decoración de tortas, elaborada en acero inoxidable, con disco giratorio. Dimensiones: 30 a 35 cms de diametro.	
WIN	Bandeja full en aluminio - Dimensiones: 18" x 26" (66x45.7 Cms) - (NSF) Lisas	
WIN	Bandeja full en aluminio Perforada - Dimensiones: 18" x 26" (66x45.7 Cms) - (NSF)	
WIN	Brocha pastelera, con gancho y mango plástico de 5 cm.	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.



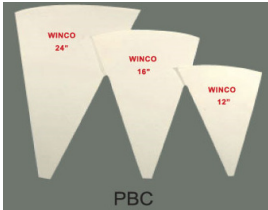
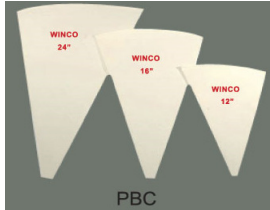
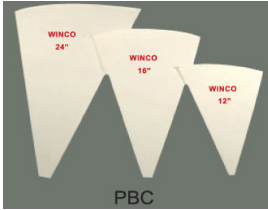
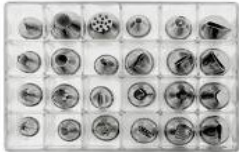

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Brocha pastelera, con gancho mango plástico de 7,62cm.	
WIN	Termometro para liquidos 100°- 400° F - Dimensiones: 2" x 11-3/4" Display	
O	Dispensador de espuma Chantilly ISSI 1 Litro. Cuerpo en acero inoxidable	
	Dispensador de espuma Chantilly ISSI 1/2 Litro. Cuerpo en acero inoxidable	
	Accesorio p/preparación alimentos Balas ISI. De N2O.	
	Moldes de espuma de silicona antiadherente para cocción en el horno y congelación. Resiste de -70°C hasta 300°C.	
WIN	Tapete en silicona RECTANGULAR- Dimensiones: 3/8" (39,05 cm) x 21 1/2" (54,61 cm) Para bandeja plana 2/3 del tamaño 1.000 ciclos aprox con temperaturas hasta 425 of	





## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Tapete en silicona RECTANGULAR- Dimensiones: 16 3/8" (41,59 cm) x 24 1/2" (62,23 cm) Para bandeja plana grande.- 1.000 ciclos aprox con temperaturas hasta 425 oF	
WIN	TAPETE EN SILICONA PARA HORNEAR REDONDO (25 cm).	
WIN	Manga de 12" ( 30 cm.) - Interior plástico - Exterior en algodón	
WIN	Manga de 16" ( 40 cm.) - Interior plástico - Exterior en algodón	
WIN	Manga de 18" ( 45 cm.) - Interior plástico - Exterior en algodón	
WIN	Tubos decorativos x 24 Piezas en acero	
	Máquina para elaboración de helado. 150 W. 38x29x31 cms. Capacidad 1,5 lts	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
KM	Espátula delgada 18cm	
KM	Espátula icing 35cm.	
KM	Espátula Offset 25cm M/P (ANGULO)	
WIN	Espátula en silicona resistente al calor 500 oF - largo : 10" (25,4 cm) (25cm) ECONOMICO	
WIN	Espátula en silicona resistente al calor 600 °F (315 °C) - 10 1/2" (26,67 cm)	
WIN	Espátula cuchara en silicona resistente al calor 500 oF - Largo: 10" (25,4 cm) (25cm)	
KM	Tamiz - 29cm Acero inoxidable	
WIN	MOLDES DESMONTABLES CON FONDO EXTRAÍBLE / DIMENSIONES: 9" (22,86 cm) x 3" (7,62 cm)	
WIN	MOLDES DESMONTABLES CON FONDO EXTRAÍBLE / DIMENSIONES: 11" (27,94 cm) x 3" (7,62 cm)	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO





### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	Pinza 41cm trabajo pesado	
<b>PRODUCTOS DE ASEO</b>		
	<p>Contenedor de basuras fabricado en polietileno de alta densidad, con dos compartimientos, tapa basculante, dos ruedas delanteras, capacidad para 120 lts. Residuos orgánicos e inorgánicos. Resistentes a temperaturas desde -40°C hasta 40 °C. Norma europea EN 840-1 y 2.</p>	
WIN	Cepillo hornos sin manija de 26x4,5x5 cm.	
ESTRA	Combo punto ecológico. Papel, cartón y orgánicos. Canecas papeleras con pedal, capacidad 53 lts.	
WIN	BOTELLA ROCIADORA PLÁSTICA / CAPACIDAD: 28 oz, 900 ml	
WIN	Carro balde escurridor de trapeadores Capacidad: 9 galones - Color: Amarillo	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO



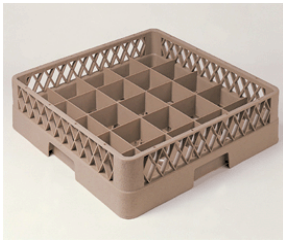
### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
WIN	CONO DE TRES CARAS DE PRECAUCIÓN PARA PISOS MOJADOS / ALTURA: 27" (68,58 cm)	
WIN	ESCOBILLAS PARA LIMPIAR PISOS - 24" (60,96 cm), recta - MANGO: 56" (1,42 m) mango metálico plastificado	
WIN	Colector de polvo de 33 cm - con tapa	
WIN	Carro utilidad en acero 201 - 3 entrepaños - dimensiones: 76,2x40,6x81,2cm. - Trabajo liviano - capacidad de carga 100 LB MAX - Ruedas de 10 cm.	
WIN	Papelera plastica para carros UC-35G / K y UC-40 G / K	



## RED DE HOTELERIA Y TURISMO

### UTENSILIOS Y BATERIAS BÁSICAS PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN EN COCINA DE LAS ESCUELAS RED.

MARCA SUGERIDA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ELEMENTO	IMAGEN
GP	Carro Transporte Canasta Con Manijas. En acero inoxidable con asiento en polipropileno color beige.	
GP	Canastilla Cubiertos Pequeña (8) en polipropileno	
GP	Canasta 25 Vasos ( 50 x50 cm, altura 8 cm) Vasos hasta de 91mm diametro	
GP	Sistema manguera de pared 10,50 mtrs - RETRACTIL	