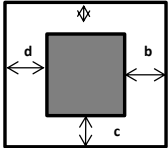



CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

RED DE CONOCIMIENTO																	
AMBIENTE DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY															
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																	
NOMBRE DEL EQUIPO		AFILADOR DE CUCHILLOS MANUAL		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES				2		 <table border="1" style="float: right; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>0,8</td> </tr> </tbody> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,8	b	0,8	c	0,8	d	0,8
DIMENSIONES (m)																	
a	0,8																
b	0,8																
c	0,8																
d	0,8																
DIMENSIONES				UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO												
20 cm	5 cm	7cm		x													
OBSERVACIONES		<p>Con rodillos diamantados de alta capacidad de afiladura y durabilidad. Permite la afiladura en dos sentidos. dos opciones de afiladura: desbaste y acabado. recupera el filo con rapidez y precisión. Soporte en ABS con detalles en acero inoxidable. Base antideslizante. Dimensiones equipo: Alto: 7 cm. Ancho: 5 cm. Profundidad: 20 cm. Peso</p>															
FOTOGRAFÍAS																	
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL												
																	
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA												
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																	
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE											
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE											
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA											
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS											
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED												
	CONSUMO BTU/HORA																
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI											
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM											
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA											
						SONIDO	DECIBELES										
OTROS																	
OBSERVACIONES																	

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

RED DE CONOCIMIENTO	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO	AGITADOR MAGNETICO	CANTIDAD	2	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES					<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td align="center">0,8</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td align="center">0,8</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td align="center">0,8</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td align="center">0,8</td> </tr> </table>	DIMENSIONES (m)		a	0,8	b	0,8	c	0,8	d	0,8
DIMENSIONES (m)															
a	0,8														
b	0,8														
c	0,8														
d	0,8														
DIMENSIONES		UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO										
20 cm	5 cm	7cm													

OBSERVACIONES

Capacidad de agitación mínima 1 litro (0.26 galones)
 Rango de Velocidad Mínima. 100 rpm o menor
 Rango de Velocidad Máxima. 1000 rpm o mayor
 Rango mínimo de Temperatura: 50°C a 350°C
 Suministro de Poder 110/115 VAC , 50/60Hz
 Plancha en Aluminio o Acero inoxidable diámetro mínimo de plancha 200 mm.
 Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.
 Dimensiones Mínimas (CM):(Largo x Frente x Alto) 20 x 5 x 7

FOTOGRAFÍAS

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL

3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

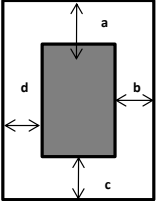
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
						SONIDO	DECIBELES
OTROS							

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		AMARRADORA MANUAL		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA						
OBSERVACIONES				1		
DIMENSIONES			UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a
0,62	0,37	0,30	5	X		b
						c
						d

OBSERVACIONES Amarradora Manual de Embutidos:
 Amarra hasta 60 chorizos por minuto. fabricada en acero inoxidable AISI 304 , diámetro máximo del embutido 4cm (o superior)
 incluye abrazaderas para fijación en mesa de trabajo dimensiones mínimas del equipo: alto:25 cm, ancho:37 cm, profundidad: 62 cm, peso mínimo del equipo: 5 kg.

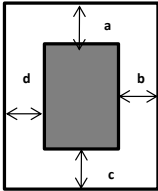

FOTOGRAFÍAS

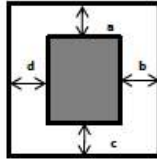
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS					SONIDO	DECIBELES	

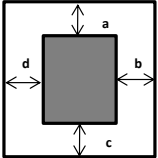

OBSERVACIONES

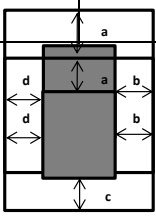

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		CONGELADOR		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (Cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
79 cm	68 cm	209 cm	149 kg				
OBSERVACIONES		<p>110 V- 1/3 HP, Congelador vertical o nevera industrial para refrigeración , para un rango mínimo de temperatura de -15°C a los +4°C .de una puerta ciega capacidad mínima de 580 litros (20,5 FT3),Paredes con espuma de poliuretano expandido, Control digital de temperatura LED de fácil lectura., Ruedas fáciles de instalar y con freno , Rejillas de metal recubiertas de pintura epóxica o en acero inoxidable, ajustables y resistentes. Construcción exterior e interior en acero inoxidable, piso en acero inoxidable y techo en aluminio pintado o acero inoxidable, dimensiones mínimas ; alto:209 cm, ancho:68 cm, profundidad: 79 cm, peso mínimo del equipo: 100 kg.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Cuarto frío		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES			UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)		
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO	a	0,30
2,29	3,00	2,54	32			X	b	0,30
						c	0,30	
						d	0,30	
OBSERVACIONES		<p>cuarto reforzado con acero inoxidable; puertas de cierre hermético. De material acero inoxidable refrigeración ecológica. Paneles inyectados en poliuretano. Puerta isotérmica forrada en acero inoxidable, cortina hawaiana Capacidad: ½ tonelada. Control de temperatura. Control de humedad relativa. Rangos de temperatura de 0 a 10°C Alimentación eléctrica monofásica y/o trifásica. Accesorios: cerradura, candado de seguridad, material lavable, Dimensiones Alto: 2.54 m. Frente: 2.20 m Fondo: 3.0 m</p>						

FOTOGRAFÍAS					
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR		2	FOTOGRAFIA FRONTAL	
					
3	FOTOGRAFIA LATERAL		4	PERSPECTIVA	

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES	X	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
						CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		REFRIGERADOR VERTICAL		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (Cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,80
83 cm	137 cm	210 cm	168 kg		x	b	0,80
						c	0,80
						d	0,80
OBSERVACIONES		Refrigerador Vertical Industrial: (requiere ventilación), 110 V - 1/3 HP, Refrigerador vertical o nevera industrial para refrigeración, rango de temperatura mínimo de 0 °C a +4°C.de dos puertas ciegas ,a capacidad mínima de 1260 litros (44 FT3), Control digital de temperatura LED. Ruedas giratorias de 5" con 2 frenos delanteros, Manijas de fácil agarre, Sistema completo de auto contenido, Refrigeración con aire, Sistema automático de des congelamiento, Sistema ajustable de repisas, Interior y exterior de acero inoxidable o ABS. DIMENSIONES MINIMO EQUIPO: ALTO:210 CM. ANCHO:137 CM. PROFUNDIDAD: 83 CM. PESO EQUIPO: 168 KG.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
						SONIDO	DECIBELES
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS																
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY														
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS														
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																
NOMBRE DEL EQUIPO		BALANZA ANALITICA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA		JAVAR														
OBSERVACIONES				6	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>0,3</td> </tr> </tbody> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,3	b	0,3	c	0,3	d	0,3
DIMENSIONES (m)																
a	0,3															
b	0,3															
c	0,3															
d	0,3															
DIMENSIONES			UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
	28 cm	11 cm	3 kg	X												
OBSERVACIONES		<p>Precisión 0.01g, Capacidad mínima : 4000g (o superior), Lectura: 0.01g (o menor), Unidades De Pesaje: gramos y otras, Fuente De Alimentación: Adaptador DC 50/60Hz, Pantalla digital de lectura LCD, con sistema de calibración automática Construcción: Base de aluminio o acero inoxidable, Interface: RS-232, USB, Permite conexión a impresora para generar reportes, cuenta piezas, indicación porcentual y acumulación de pesadas. garantía de 12 meses o mas. 110 v - 150 VATIOS</p>														
FOTOGRAFÍAS																
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL											
																
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA											
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A			ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V									
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A				AMPERAJE	N/A									
	AGUA DESTILADA	N/A				RED REGULADA	N/A									
	DESAGUES	N/A				CONEXIÓN UPS	N/A									
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A			PUNTOS DE RED	N/A										
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A								
VAPOR	PRESION PSI	N/A			VIBRACIÓN	CAUDAL CFM										
	CONSUMO BTU/HORA					FRECUENCIA	N/A									
VENTILACIÓN	NATURAL	X			SONIDO	DECIBELES										
OTROS																
OBSERVACIONES																

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER DE CARNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		BALANZA DIGITAL		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA																
OBSERVACIONES				6	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td align="center">0,3</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td align="center">0,3</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td align="center">0,3</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td align="center">0,3</td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,3	b	0,3	c	0,3	d	0,3
DIMENSIONES (m)																
a	0,3															
b	0,3															
c	0,3															
d	0,3															
DIMENSIONES			UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
31	28 cm	11 cm	3 kg	X												

OBSERVACIONES Balanza digital de precisión: capacidad: 5 kg (mínimo) precisión 0,5g, (1gr margen de Error) con autonomía de 8 horas, Display con retroiluminación, Dimensiones mínimas equipo: Alto: 11 cm., ancho: 28 cm, profundidad: 31 cm, peso mínimo de equipo: 3 kg., 6V (autonomía de 12 hrs) Comunicación serie (Norma RS 232) para conexión a PC o impresora Bandeja de acero inoxidable con o sin aletas Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.

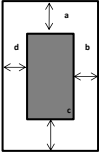

FOTOGRAFÍAS

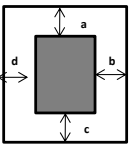

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

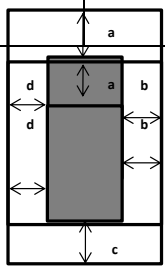

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA			AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA			VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X		SONIDO	DECIBELES	
OTROS						

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		BASCULA DE TORRE			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES					1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		a	0,3	
50 cm	40 cm	16 cm					b	0,3	
							c	0,3	
							d	0,3	
OBSERVACIONES		Balanza de Torre : Voltaje : 110 V- 150 VATIOS Cubierta en acero inoxidable, carga máxima 150 kg, precisión 50 g o menor, indicador electrónico , incluye batería, dimensiones mínimas equipo: alto: 16 cm, ancho: 40 cm, profundidad: 50 cm, alimentación dc 6v, batería recargable 4v garantía de 12 meses o mas.							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DÍAMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V		
	AGUA CALENTE CONSUMO	N/A	DÍAMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DÍAMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	N/A	DÍAMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DÍAMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DÍAMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

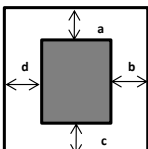
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		CAMPANA EXTRACTORA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MARCA								
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a		
90	300 cm	70 cm	0 kg	X		b		
							c	
							d	
OBSERVACIONES		<p>Campana extractora adosada 3.0 x 0.9 x 0.7</p> <p>Fabricada en acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Para Extracción de humos, vapores, olores y grasas. Incluye filtros, extractores, cajas y canales recoge grasas. Iluminación con lámparas tipo marino. Diseño tipo platón o piramidal Campana extractora adosada 3.0 x 0.9 x 0.7 Fabricada en acero inoxidable aisi 304 2b cal 20, con filtros de grasa desmontables, 2 lámparas de iluminación. nota: no incluye ducto de extracción ni extractor que se cotizan por separado dimensiones equipo: Alto: 70cm, Ancho: 300cm, Profundidad: 80 cm. incluye Extractor tipo centrifugo de tejado tipo hongo, modelo crvt-24 con rotor tipo aleta retrasada en aluminio. Balanceada estática y dinámicamente. Montado sobre chumaceras autoalineables e impulsado por medio de poleas en fundición de hierro y correas trapezoidales con motor eléctrico de 3.0hp a 220 V trifásico, 1.800 rpm caudal: Rango de 4800 a 6500 cfm presión: 2" ca.</p> <p>Incluye: Guarda motor y cables de conexión. Dimensiones equipo: alto: 110 cm. Ancho: 100 cm. Profundidad: 100 cm. Peso equipo: 78 kg. Incluye Ducto de extracción de Dimensiones equipo: Alto: 800 cm Ancho: 61 cm Profundidad: 61 cm, Fabricado en lámina galvanizada cal. 24 constituidos con uniones marco de ángulo de hierro con sus empaques de caucho para impedir fugas de grasas.</p> <p>Electricidad: 220 V Trifásico, Caja de Switch Automatico, 1,6 m para derivar al extractor, 110 V Monofasico Iluminación. Gas natural: 420.000 BTU /HORA Requiere un ducto de 24 x 24</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
								
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS																
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY														
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS														
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																
NOMBRE DEL EQUIPO		CARRO DE TRANSPORTE		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA																
OBSERVACIONES				1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,2	b	0,2	c	0,2	d	0,2
DIMENSIONES (m)																
a	0,2															
b	0,2															
c	0,2															
d	0,2															
DIMENSIONES				UBICACIÓN												
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO c(m)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
60	100 cm	95 cm	0 kg		X											
OBSERVACIONES		Carro de transporte, Acero inoxidable AISI 304 , Carro de transporte 3 niveles: Carro de servicio construido en acero inoxidable. Estantes robustos, estructura soldada. 4 ruedas de 125mm de diámetro. Capacidad máxima de carga 70 kg. Por estante. Fabricación en acero inoxidable aisi 304. Dimensiones equipo: Alto: 95 cm. Ancho: 100 cm. Profundidad: 60 cm.														
FOTOGRAFÍAS																
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL											
																
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA											
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A										
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A			AMPERAJE	N/A										
	AGUA DESTILADA	N/A			RED REGULADA	N/A										
	DESAGUES	N/A			CONEXIÓN UPS	N/A										
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A		PUNTOS DE RED	N/A											
	CONSUMO BTUIHORA			AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A										
VAPOR	PRESION PSI	N/A			CAUDAL CFM											
	CONSUMO BTUIHORA			VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A										
VENTILACIÓN	NATURAL			SONIDO	DECIBELES											
OTROS																
OBSERVACIONES																

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO


NOMBRE DEL EQUIPO	CAVA DE MADURACION DE QUESOS			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
1,10	1,10	2,20					
						a	0,30
						b	0,30
						c	0,30
						d	0,30

OBSERVACIONES

dimensiones mínimas: frente: 1.10 mts fondo: 1.10 mts altura: 2.20 mts
 características: acabado en acero inoxidable - escabilladero con ruedas para fácil movimiento y limpieza - entrepaños en bandejas full size 53x32 de 2cm -
 voltaje 110 V Monofasico . - unidad de ¼ hp - freón r-22 - tablero de control digital. -
 incluye las bandejas full size.

FOTOGRAFÍAS

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL

3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA
			

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

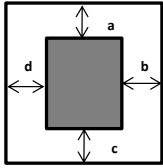
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		CLIPADORA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1		
DIMENSIONES				UBICACIÓN		
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	
35,00	20,00	60,00	0 kg	X		

OBSERVACIONES
 Clipadora Manual De Acero Inoxidable
 Máquina de accionamiento manual para cerrar bolsas, fundas con embutidos, mallas etc, con clip de aluminio, Este clip abraza, recoge y aprieta al mismo tiempo, efectuando un cierre o clipeado fuerte y seguro. Los componentes son inoxidable, Dimensiones Mínimas: ALTO:60 CM. | ANCHO:20 CM. | PROFUNDIDAD: 35 CM.

FOTOGRAFÍAS

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
		3	FOTOGRAFIA LATERAL
		4	PERSPECTIVA
			

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

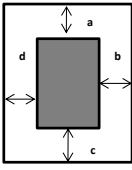

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS					SONIDO	DECIBELES	

OBSERVACIONES

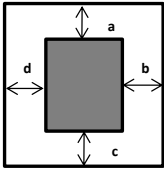

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		CORTADORA ELÉCTRICA DE GRAVEDAD		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
0,40	0,50	0,37	10	X			
OBSERVACIONES		Para Jamón y Queso Dimensiones: 500 mm Ancho x 400mm Profundo x 370mm (mínimo) Alto. Peso: 10 Kilogramos (mínimo) Especificaciones de instalación: Conexión Eléctrica Alimentación: Eléctrica. VOLTAJE: 110V Monofásico, 60Hz, Potencia mínima: 1/4 HP, 1 0.5 Amperios.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

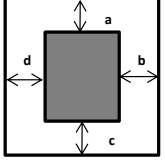

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

RED DE CONOCIMIENTO		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - MONTERRE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		Complejo de Procesamiento de Alimentos - Taller Cárnicos.						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		CAVA DE MADURACION		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FONDO (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)		
1,1	1,1	2		X		a	0,2	
						b	0,2	
						c	0,2	
						d	0,2	
OBSERVACIONES		<p>Cava de maduración y fermentados en acero inoxidable Anaqueles desmontables, lavables fabricado en acero inoxidable 304 calibre 22 con piso y soporte en varilleros desmontable para colgar embutidos. Control de temperatura 14 A 35 °C • Control de humedad 10 - 90% • Puerta en acero inoxidable • Bisagras de pivote • Circulación de aire a temperatura seleccionada • Control de temperatura y humedad digital Cámara des aireadora por medio de aire filtrado para evitar contaminación con humedad y temperatura controlada. Sistema para programar ciclos de fermentación, maduración y secado. Voltaje 220 V Trifásico. 50 cm 1000 vatios Voltaje 110 V Monofásico 50 cm 200 vatios Punto De Agua 1 / 2 altura 50 cm separado del punto electrico dimensiones mínimas: frente: 1.10 mts fondo: 1.10 mts altura: 2. mts características: acabado en acero inoxidable - escabiladero con ruedas para fácil movimiento y limpieza -</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA							
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM		
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
							DECIBELES	
OTROS								
OBSERVACIONES		KIT DE GUANTES DE MALLA EN ACERO x 10 Unidades						

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		CUTTER		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			a	
54,00	71 cm	41 cm		x				b	
						c			
						d			
OBSERVACIONES		Para cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar cualquier producto capacidad de 5 litros o superior en Acero inoxidable AISI 304 2B. Para carne y verduras , bloque de motor en aluminio anodizado, olla de acero inoxidable de 5lt de capacidad mínima. con velocidad variable hasta 3000 rpm, Potencia mínima 0,5 hp o 370 vatios , 110 V , 1 fase, dimensiones mínimas del equipo: alto: 41 cm, ancho: 71 cm, profundidad 54 : cm							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA				
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

RED DE CONOCIMIENTO		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LACTEOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		DESCREMADORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				5			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
			5	X		a	0,2
						b	0,2
						c	0,2
						d	0,2
OBSERVACIONES		Capacidad 80 litros hora o superior. Capacidad de separación, Cámara y discos en acero inoxidable. Artesa en aluminio anodizado o acero inoxidable, 2 salidas, una para la crema y otra para la leche descremada, . Dimensiones Generales, mm: 40 x 40 o superior D 17 mm o superior, 5 kg Peso, 110 v Monofase - 60 vatios					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
SONIDO					SONIDO	DECIBELAS	
OTROS							
OBSERVACIONES		KIT DE GUANTES DE MALLA EN ACERO x 10 Unidades					

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS


DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO	DESPULPADORA	CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA		1			
DIMENSIONES		UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO
60 cm	90 cm	117 cm	60 kg	X	

DIMENSIONES (m)	
a	0,20
b	0,20
c	0,20
d	0,20

OBSERVACIONES Construcción: Acero inoxidable AISI 304. Capacidad de producción mínima : 200 kg/h ,, Potencia 2 HP, dimensiones mínimas equipo: alto:117 cm, ancho:90 cm, profundidad: 60 cm, peso mínimo equipo: 60 kg. 110V Monofásico 1,5 KW

FOTOGRAFÍAS

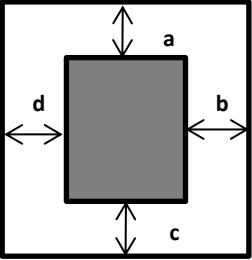

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

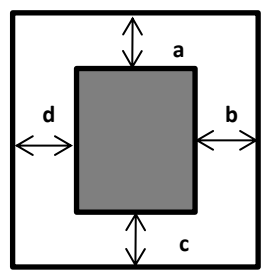

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

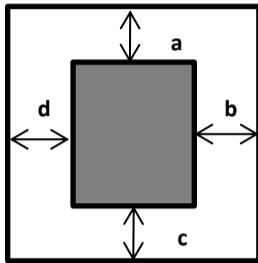

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN		CAUDAL CFM
	CONSUMO BTU/HORA					FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

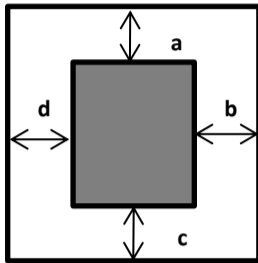

OBSERVACIONES

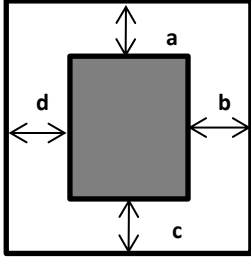

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

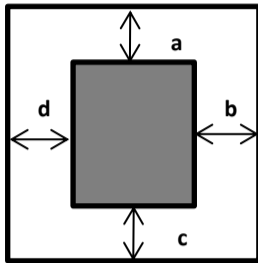

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN	LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO						
NOMBRE DEL EQUIPO	Tostador para cacao		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA			1			
DIMENSIONES			UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	
1,20	1,70	1,70			X	
OBSERVACIONES	<p>Maquina para el tostado de cacao y fruta seca. Capacidad de carga 10kg. Alimentacion GLP/metano. Un aspirador con temporizador permite la evacuación del calor y los humos del tostado que e forman dentro del cilindro. Control de rotacion de dirección por inverter. inversion temporizada de la direccion de rotación para un tostado uniforme. la gestion del proceso esta regulada por el control electronico de la temperatura y del quemador. 3fases de tostado. Control con PLC y touch Screen. Nebuización automatica de agua para la desgerminación de la semilla de cacao Potencia instalada: 1,7 kW. Voltaje: 220</p>					
FOTOGRAFÍAS						
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL	
						
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO						
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO		AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO		RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO		CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI	X	DIÁMETRO	PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA					
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO	AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
					CAUDAL CFM	
				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA	SONIDO	DECIBELES	
OTROS						
OBSERVACIONES						

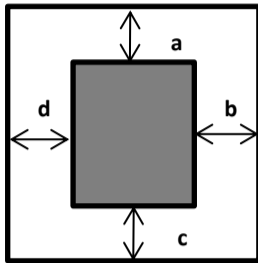

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Molino de piedras		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
0,60	0,60	0,70		X			
OBSERVACIONES		molinillo de chocolate diseñado para moler semillas de cacao en licor de chocolate o nueces en mantequillas de nueces, capacidad 8 a 12 libras de semillas de cacao en un solo lote					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
						CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Descascarillador		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,30
0,70	1,20	1,50	235 KG		X	b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		separador y elimindor de cáscara de las semillas en una sola pasada, capacidad 10 kg (22 lbs) de granos de cacao partidos aprox.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

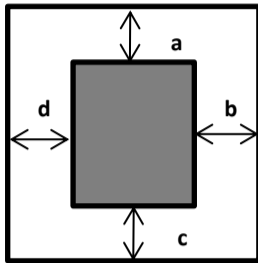

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Guillotina para Corte de Granos de Cacao		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)		
0,14	0,04	0,39		X		a	0,30	
						b	0,30	
						c	0,30	
						d	0,30	
OBSERVACIONES		Corte estándar de 50 granos en la caja. Guillotina en acero inoxidable. Usado para verificar calidad de grano previa al proceso de producción o en gestión de exportación						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

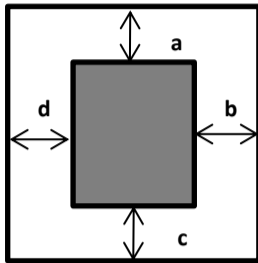

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Prensa para cacao		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
1,06	1,70	0,80	1400		X		
OBSERVACIONES		prensa para la produccion de manteca de cacao procesamiento hidraulico, capacidad 6 kg					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 trifásico
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

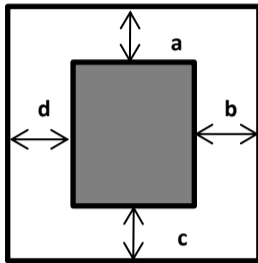

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Medidor digital de humedad		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
0,20	0,15	0,30		X		a	0,30
						b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		Medidor digital de humedad mide la humedad de granos de cacao					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

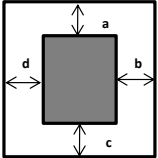

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Refractometro digital		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
0,20	0,10	0,07	0,42	X		a	0,30
						b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		Refractometro digital Rango : 0 hasta 90% Brix / 0 hasta 80 °C (32 to 175 °F) Resolución : 0.1% Brix / 0.1 °C (0.1 °F) Precisión : ± 0.2% Brix / ± 0.3 °C (± 0.5 °F) Tiempo de medición aprox. 1,5 segundo Compensación automática de temperatura entre 10 y 40 °C					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Cuenta colonias digital		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,30
0,30	0,30	0,40	0,7	X		b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		<p>Cuenta colonias digital Registrador Electrónico, Operando A Través de marcas. sistema de sensor de presión botón resetea el contador poniéndolo en cero. flexible a cápsulas de ptri e 10 a 15cm brazo ajustable campo de iluminación uniforme en todo el área de trabajo. registro 4 dígitos y ser visualizado en un visor LED</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
						CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

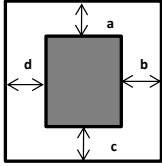

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		destilador para determinación de proteínas		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MODELO O REFERENCIA				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)			
0,65	0,75	0,43	54	X		a	0,30		
						b	0,30		
						c	0,30		
						d	0,30		
OBSERVACIONES		Destilador de Nitrógeno (método Kjeldahl) automático para análisis de nitrógeno proteico en muestras de materia prima y procesada para la industria alimentaria. Valorador por titulación pH incluido. Resultados en N o proteína total. Métodos específicos disponibles. Control de funcionamiento del destilador, mediante microprocesador con pantalla LCD. Valoración automática del destilado. Test amonio sulfato. Precalentamiento del sistema. Lavado. Valorador automático incluido.							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA								
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI			
						CAUDAL CFM			
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		cabina de flujo laminar		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
1,30	0,75	2,00		X		a	0,30
						b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		cabina de flujo laminar Control por switches para encendido y apagado de la luz Sistema de iluminación > 780 lux con balastro, que permite un encendido electrónico inmediato (instant-start). BASE CON ALMACENAMIENTO					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	X	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI	X	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Ducha de seguridad		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
0,50	1,00	2,15		X		a	0,30
						b	0,30
						c	0,30
						d	0,30
OBSERVACIONES		<p>Ducha de seguridad Ducha de accionamiento con válvula de accionamiento manual mediante tirador rígido triangular y lavajos de apertura lateral o también con pedal, accionable mediante simple presión. Difusor y poza de ABS y tubería de acero galvanizado. Válvula lavajos y atomizadores cromados. Tirador de acero inoxidable</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	X	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES	X	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LÍQUIDOS EN BOLSA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
130,00	50,00	210 cm	---		X	0,70	
						b	
						0,70	
						c	
						0,70	
						d	
						0,70	
OBSERVACIONES		<p>Dosificadora y selladora de líquidos en bolsa</p> <p>Dosificadora, empacadora, selladora semiautomática para productos líquidos, empacados en polietileno, o material similar tipo película de sellado térmico. Dosificación volumétrica por sistema graduable para dosificar en el rango de 100 a 1000 cm cúbicos, Sistema de sellado mediante impulso electrónico con velocidad graduable. Ancho de sellado hasta 30 cm. Equipo consta de tanque con mueble en acero inoxidable, sistema de sellado, rendimiento aproximado 15 A 20 bolsas por minuto. Dimensiones mínimas de equipo: alto:210 cm, ancho: 50 cm, profundidad: 130 cm.</p> <p>Voltaje 110V Monofasico para la selladora</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS							
OBSERVACIONES		Potencia del motor 300 W y temperatura máxima de sellado 160°C					

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		COMPRESOR DE 250 LB		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
LARGO (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
OBSERVACIONES		Compresor 250 LBS 60 GLS para dosificador y selladora de líquidos en bolsa Compresor de 250 lb 60 galones, tanque calibre en 3/16, cabezote 30-65 w tipo a guardapolea doble, salida de ½ hp ,motor de 3 hp, trifásico y arrancador.						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
		FOTOGRAFIA LATERAL			PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA							
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM		
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
						SONIDO	DECIBELES	
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO	EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL	CANTIDAD	1	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES					<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a</td> <td align="center">0,4</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td align="center">0,4</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td align="center">0,4</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td align="center">0,4</td> </tr> </tbody> </table>	DIMENSIONES (m)		a	0,4	b	0,4	c	0,4	d	0,4
DIMENSIONES (m)															
a	0,4														
b	0,4														
c	0,4														
d	0,4														
DIMENSIONES		UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO										
70	60	50	25	x											

OBSERVACIONES
 Embutidora Manual Vertical
 Capacidad Mínima :10 Litros para tres calibres de embutidos. Fabricada en acero inoxidable 304
 Permite fabricar: Chorizos, salchicha, rellena, longaniza, butifarra. Incluye Soporte (MESA BASE PARA EMBUTIDORA En Acero Inoxidable 304 ALTO:50 CM. | ANCHO:60 CM. | PROFUNDIDAD: 70 CM.) Dimensiones Mínimas del Equipo: Alto 90 cm,Ancho 35 cm,Profundidad 35 cm. Peso mínimo 25 Kg

FOTOGRAFÍAS

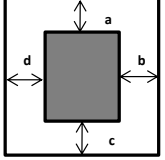

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

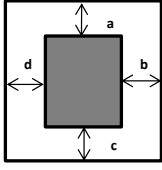

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	x	SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

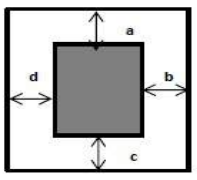

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		EMPACADORA AL VACÍO		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				3			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
60,00	50,00	50,00	50	x			
OBSERVACIONES		Empacadora al Vacío. Fabricada en acero inoxidable ASI 304, tapa en acrílico transparente . modelo de sobremesa, Control digital, bomba Busch de 16 m³/h (mínimo), 220 voltios (2 fases) 750 vatios (requiere taco independiente 10 amperios) Dos barras paralelas de sellado de 490 mm (mínimo), distancia máxima entre barras 300mm. Dimensiones mínima equipo: alto:50 cm, ancho:50 cm, profundidad: 60 cm, peso equipo mínimo: 50 kg.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 VOLT O 220 VOLT
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS					SONIDO	DECIBELES	
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

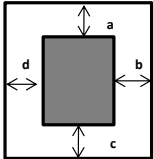
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		TERMOSELLADORA DE BANDEJAS		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,4	
62	58	15	50	x		b	0,4	
						c	0,4	
						d	0,4	
OBSERVACIONES		fabricada en acero inoxidable, resistencia de corte y de sellado, Control de temperatura de la resistencia de sellado, Potencia 0.3 hp, 110 voltios, Monofásico. Dimensiones mínimas del equipo: Alto:15 cm, ancho:58 cm, profundidad: 62 cm, peso mínimo equipo: 6 kg.						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
								
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		CARRO ESCABILADERO			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES					1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN <->			DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO				
54,00	73	160	0		X				
OBSERVACIONES		<p>Carro escabiladero para 16 bandejas (mínimo) de 65 x 45 cm (mínimo) Acero Inoxidable Fabricado en tubo de acero inoxidable de 1", guías de bandejas en lamina de acero inoxidable de 3/4" x 3/4" cal 20 . Con ruedas de 3" con freno alto:160 cm,ancho:73 cm,profundidad: 54 cm.</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
									
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE			
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI			
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO				Lavadora escaldadora de banda		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES						1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO	a		
60,00	180,00	130 cm	0 kg			X	b		
							c		
							d		

FOTOGRAFÍAS

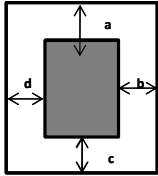

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL

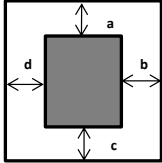

3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA
			

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

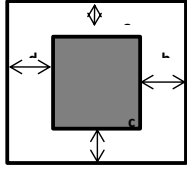

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI	10 PSIG	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS					SONIDO	DECIBELES	

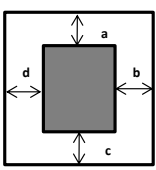

OBSERVACIONES	<p>Lavadora escaldadora de banda Rango de Capacidad mínima: 400 kg hora, lavadora de inmersión escaldadora con termostato para seleccionar temperatura, material: acero inoxidable 304 calibre 14, potencia del motor reductor: 1/4 hp 220 v, tipo de reductor: corona sin fin, soplador: uno (1), potencia del soplador: 0.5 hp tipo de bandas: sanitaria con perfiles vulcanizados de 30 mm de altura cada 300mm, quemador a gas: 1 tipo de gas: propano o natural dimensiones mínimas de equipo: alto: 130 cm, ancho: 180 cm, profundidad: 60 cm. Punto de Gas 3/4 Punto electrico Voltaje 220 trifasico Punto de Agua 3/4</p>
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		ESTUFA INDUSTRIAL		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO			
55,00	120 cm	85 cm	50			X			
OBSERVACIONES		<p>Estufa Industrial de tres puestos: :Estufa a gas con base de 3 fogones de 27297 Btu/h (8-kilowatts) c/u, potencia total 81891 Btu/h (24 kilovatios). el equipo lleva sus patas correspondientes. Dimensiones mínimas equipo: alto:85 cm. ancho:120 cm, profundidad: 55 cm, peso mínimo equipo:50 kg. Estructura 100% Acero Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes), Acero pulido, para el trabajo a nivel industrial. Punto de Gas 3/4</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
									
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA					FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

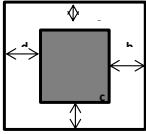

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS										
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY								
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS								
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO										
NOMBRE DEL EQUIPO		EXTRACTOR DE ZUMOS			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES					1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		a			
53 cm	23 cm	50 cm	11 kg		X		b			
								c		
								d		
OBSERVACIONES		Extractor De Zumos Extractor de jugo, con recipiente para residuos, Capacidad 6.5 lt. Tolla de 79 mm de diámetro Para disponer de Alimentación continúa. Para elaboración de Zumos Homogéneos de frutas y hortalizas. 110 Voltios 1f.Potencia: 0.7kw Dimensiones mínimas de equipo: Alto:50 cm, ancho:23 cm, profundidad: 53 cm, peso equipo: 11 kg.								
FOTOGRAFÍAS										
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA				
										
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO										
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V			
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A			
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A			
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A			
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A			
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM				
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A			
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES				
OTROS										
OBSERVACIONES										

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

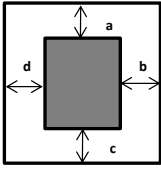

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		HIDROLAVADORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				1			
OBSERVACIONES							
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
39	40 cm	95 cm	0 kg		X		
OBSERVACIONES		Hidrolavadora 115v/1f/15a 60hz monofásica- incluye manguera de 10 mts., pistola, lanza. inyector de detergente y dosificador, deposito de detergente desmontable. Especificaciones mínimas: caudal de agua regulable. caudal de agua qmax: 9l/min presión de bomba 1400 psi. bomba: 3600 rpm Max. tempo. de entrada: 50 °c dimensiones mínimas : alto:95 cm. ancho:40 cm. profundidad: 39 cm. revisar puntos de limpieza					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES		El agua de consumo es de acueducto a temperatura ambiente					

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
48,00	48,00	50,00	58 kg	X		a	0,20
						b	0,20
						c	0,20
						d	0,20
OBSERVACIONES		<p>Horno de Convección Forzada Horno convección eléctrico, incluye 4 bandejas 40x30 (mínimo) horno convección eléctrico para panadería Control digital de tiempo y temperatura con programas e inyección de humedad. Requiere de 4 bandejas (tamaño mínima). un ventilador con inversión de giro. 220volt, 2 fases, dimensiones mínimas de equipo: alto:50 cm.ancho:48 cm.profundidad: 48 cm.peso mínimo: 25 Kilogramos, Control de temperatura mínimo (30 – 200 °C). Potencia mínima 1.8 KW. 220 voltios 2 F</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI	10 PSIG	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		HORNO DESHIDRATADOR			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES					1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)			
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,2		
0,9	0,8	2		x		b	0,2		
						c	0,2		
						d	0,2		
OBSERVACIONES		<p>Horno deshidratador capacidad para 12 bandejas Cuarto de deshidratado fabricado en acero inoxidable tipo 304 estructura externa en acero inoxidable tipo 304. Puertas en vidrio templado y/o acero inoxidable. Con luz interior para mejor inspección del proceso. Aislamiento térmico en fibra de vidrio entre el forro externo y la cámara interior. Sistema de calefacción de combustión a gas tipo soplete americano. Inyección de aire forzado por medio de motor monofásico o trifásico de 1/2 h.p. a 3600rpm. Controlador de temperatura digital "pirómetro", para manejar temperaturas de hasta 350°C. Temporizador análogo controlador de ciclos de deshidratado. Sensor medidor de humedad. Voltaje: 110 Voltios. 250 vatios Punto de Gas de 1/2 Pulgada 60.000 BTU HORA Dimensiones: Ancho 80, Profundidad 90 Alto 200</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		CAUDAL CFM				
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

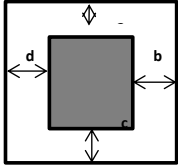
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		HORNO SECADOR AHUMADOR		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
56,00	70,00	150,00	0 kg		X		
OBSERVACIONES		Horno secador / ahumador.:Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Sistema de tiraje natural. para secar o para ahumar Productos cárnicos, pescados y otros. Doble pared con aislamiento interno en lana mineral. Calentamiento a gas mediante flauta controlada por válvula de corte. guías para 4 niveles de varilleros (mínimo) .bandeja para aserrín desmontable. Dimensiones mínimas equipo: alto: 150 cm, ancho:70 cm, profundidad: 56 cm. Punto de Gas 1/2 " 25.000 btu/hora					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES		Gas propano o eléctrico					

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE DE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CARNCOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		IMPRESORA DE FECHA DE LOTE Y VENCIMIENTO	CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MODELO			1		
OBSERVACIONES					
DIMENSIONES			UBICACIÓN		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO
25	23 cm	29 cm	0 kg	X	

OBSERVACIONES	Impresora de fecha - lote - fecha empaque. Equipo semiautomático tipo sobremesa. 220 V ,120 V, Rendimiento hasta 120 marcaciones por minuto. 3 líneas de impresión con 15 dígitos por línea. Área de impresión 8x28 mm. Impresión por calor, permite graduación de temperatura. Imprime sobre bolsas, papel, polipropileno, polietileno. Dimensiones mínimo equipo: alto:29 cm.,ancho:23 cm, profundidad: 25 cm
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

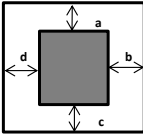

FOTOGRAFÍAS

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA
			

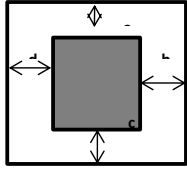

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO		RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO		CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO	PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA			AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA			VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA	SONIDO	DECIBELES	
OTROS						
OBSERVACIONES						

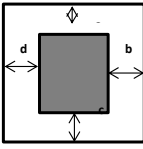

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLERLABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO			INCUBADORA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA					1		
OBSERVACIONES							
DIMENSIONES			UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
						b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES			capacidad mínima Por definir Litros o superior. Con sistema de control de temperatura, Rango de temperatura ambiente a 70°C (precisión +/- 0,4 °C), Cámara Útil en Acero sistema de apagado automático, Alarma sonora - Material: Interno: Acero Inoxidable Externa: Acero recubierto Bandejas: 2 bandejas en acero recubiertas en teflón Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas. Voltaje: 120 Voltios Potencia de 500 a 1000 Vatios				
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL	
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA	
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY								
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS								
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO										
NOMBRE DEL EQUIPO		LAVAMANOS DE ACCION NO MANUAL			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO				
OBSERVACIONES					1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO				a	
40	40	16	12	X					b	
						c				
						d				
OBSERVACIONES		Lavamanos de acción no manual accionado por un sistema de pedal, Construcción: Acero inoxidable AISI 304 2B, CUBETA DE Ø 360 X 130 MM. GRIFO CAÑO GIRATORIO Y PULSADOR DE PIE., Dimensiones: 400 x 400 x 116 mm (A x L x H) Peso: 12 kg aprox								
FOTOGRAFÍAS										
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA				
										
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO										
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A			
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A			
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A			
	DESAGUES	1	DIÁMETRO	1,5 pulgada		CONEXIÓN UPS	N/A			
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A			
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		CAUDAL CFM					
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A			
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES				
OTROS										
OBSERVACIONES										

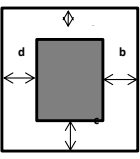

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		LICUADORA INDUSTRIAL				CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES						1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO		a	
50 cm	40 cm	120 cm	33 kg					b	
								c	
								d	
OBSERVACIONE		Licuadora industrial: Licuadora para frutas y verduras fabricada en acero inoxidable, capacidad mínima 15lt, potencia 2hp a 3600rpm, sistema volcable, 110volt, 1 fase. Dimensiones mínimas del equipo: alto:120 cm, ancho:40 cm, profundidad: 50 cm, peso equipo: 33 kg, Incluye tapa. Tolva. Guarda en acero inoxidable para el motor, Cuchillas en acero inoxidable 304 , Sistema de volcado con posiciones intermedias para la evacuación del producto.							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR				2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL				4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

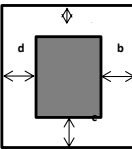

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY															
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS															
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																	
NOMBRE DEL EQUIPO		MANTEQUILLERA			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES					1	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d</td> <td></td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a		b		c		d	
DIMENSIONES (m)																	
a																	
b																	
c																	
d																	
		DIMENSIONES		UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO												
70 cm	45 cm	60 cm	70 kg														
OBSERVACIONES		capacidad mínima de 25 Litros Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Tanque cilíndrico horizontal con capacidad , Accionado por motor eléctrico a 1880 rpm , de 0.5 hp, 60 hz monofásico. Transmisión mediante polea. Mirilla de observación y válvula de drenaje. Dimensiones mínimas equipo: Alto:60 cm. Ancho:45 cm. Profundidad: 70 cm. Peso equipo: 70 kg.															
FOTOGRAFÍAS																	
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL												
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA												
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																	
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	NA										
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	NA										
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	NA										
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	NA										
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A											
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	NA										
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM											
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	NA										
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES											
OTROS																	
OBSERVACIONES																	

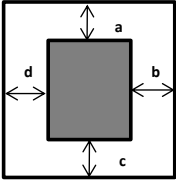

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLERLABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO				MAQUINA LIOFILIZADORA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES			UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
0,4	0,62	0,32	38,5	X		b	
OBSERVACIONES				<p>Maquina Liofilizadora :</p> <p>Liofilizador de bancada , Construida en acero inoxidable AISI 304, capacidad para hasta 3,0 L de hielo en 24 h y capacidad total de 5,0 L, temperatura de trabajo hasta - 55oC con refrigeración por compresor hermético con protección térmica, gas exento de CFC y doble ventilación. Gabinete con cierre lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304 cepillado, frontal en poliestireno texturizado y tapa en resina acrílica. Sistema de drenaje con válvula de bola. Panel con teclas de lámparas indicativas y pantalla LCD con indicación digital de vacío en la pantalla escala de 15.000 a 1 µHg, temperatura en °C, temporizador en formato hh: mm: ss y voltaje (tensión de la red eléctrica). Medidas exteriores: 32 x 62 x 40 cm (A x L x P). Peso: 38,5 kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 cámara en acrílico transparente, con Ø externo de 25 cm y altura de 35 cm. - 1 tapa superior en acero inoxidable AISI 304 con pulido sanitario espejado con 8 grifos (manifolds) en neopreno para liofilización en frascos o globos externos. - 1 estante en acero inoxidable AISI 304 con altura total de 30 cm, con 04 estantes con Ø útil de 18 cm cada uno. -4 bandejas de acero inoxidable AISI 304 con pulido sanitario espejado, Ø 18 cm, espesor de 2,5 cm, capacidad hasta 500 ml cada una. 260/5000 -6 frascos en borosilicato, graduados, siendo 04 con boca Ø de 7 cm y capacidad de para300 ml cada uno, 04 con boca Ø de 7 cm y capacidad para 500 ml cada uno, 04 con boca Ø de 8,5 cm y capacidad para 750 ml cada uno, con boca de 10 cm y capacidad para 1000 ml cada una. - 8 adaptadores en neopreno para encaje de frascos con boca Ø de 7, 8,5 o 10 cm con tubo de conexión al manifold en acero inoxidable AISI 304. -0,0668 1 bomba de vacío de doble etapa con paletas rotativas bañadas al óleo, velocidad de 10,2 m3 / h (170 lpm o 6 cfm), vacío final de 5,0 x 10-3 mmHg (5,0 µHg), válvula electromagnética retención de vapores de aceite, dispositivo de gas ballast para la retirada de vapores de agua. Ruido máximo de 55 dB. Peso 13,5 kg. Alimentación: 220 V Trifásico / 60 Hz y 110 v 1f. Consumo: 650 W. 			
FOTOGRAFÍAS							
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL
							
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY															
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS															
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																	
NOMBRE DEL EQUIPO		MAQUINA PARA HACER HELADO DURO			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES					1	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d</td> <td></td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a		b		c		d	
DIMENSIONES (m)																	
a																	
b																	
c																	
d																	
																	
DIMENSIONES				UBICACIÓN													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO											
57 cm	44 cm	49 cm	45 kg														
OBSERVACIONES		Máquina para hacer helado duro Máquina para la fabricación de helado, mantecedora sin pasteurización con extracción manual. Agitador magnético con parada en la apertura de la tapa. doble tapa para insertar alimentos mientras se usa la máquina. fácil de limpiar. Producción de helado por ciclo: 1-2 litros. Producción mínima por hora: 8-10 litros. 1100 w. dimensiones equipo: alto:49 cm, ancho:44 cm, profundidad: 57 cm, peso equipo: 45 kg Voltaje 120 Voltios Monofásico															
FOTOGRAFÍAS																	
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL												
																	
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA												
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																	
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A										
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A										
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A										
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A										
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A											
	CONSUMO BTU/HORA																
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A										
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM											
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A										
						SONIDO	DECIBELES										
OTROS																	
OBSERVACIONES																	

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

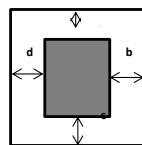
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		MÁQUINA DE HIELO EN ESCARCHA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
79,00	56,00	196,00	150		x		
OBSERVACIONES		Máquina para Hielo en Escarcha Capacidad Mínima: 182 Kg KG/Día (a 36°C) -Construcción en Acero Inoxidable , con Toma de agua y drenaje agua: Refrigerante: R 404 A, otros bajo demanda. - Grupo frigorífico: refrigerado por aire. Dimensiones mínimas: Alto 196 ,Ancho 56 , Profundidad 79cm,Peso mínimo: 150 kg. 115 V/60 Hz/1 ph, 16 A, 4.5 kWh Punto de Agua de 1/2".					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	SI	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	115 V o 220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		MAQUINA PARA PALETAS		CANTIDAD	1	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES						<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d</td> <td></td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a		b		c		d	
DIMENSIONES (m)																	
a																	
b																	
c																	
d																	
DIMENSIONES		UBICACIÓN															
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO												



OBSERVACIONES
 Máquina para paletas
 Máquina productora de paletas y helados artesanales de tres moldes , capacidad de producción de 1000 helados de 90 gr cada 16 horas , con baches de 62 paletas cada 60 minutos aprox
 Capacidad por bache: 2moldes -Tanque interno y externo en acero inoxidable. -Rendimiento hasta de 69 paletas de 92g/hora, 1104/16 horas. -Temperatura fin de helado: -18°C (Cálculos hechos para paletas de fresa en agua, temperatura ambiental 32°C y mezcla ingresando a 5°C) - Bandeja escurrida en acero inox para moldes
 Conexión a 220/ 2 Fases/ 60. Consumo en energía 0,56 KW/H 4,5 Amp.

FOTOGRAFÍAS

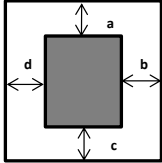

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

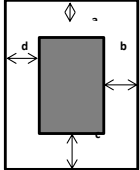

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	GAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	FRECUENCIA	N/A

OTROS
OBSERVACIONES

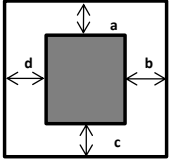

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		BANCO DE TRABAJO CON POZUELO SENCILLO DERECHO			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES					1		
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)	
70 cm	160 cm	90 cm			X	a	
						b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES		Banco de trabajo en acero inoxidable 304 con pozuelo sencillo derecho Mesa con pozuelo izquierdo inoxidable fabricado en acero inoxidable. No incluye grifería. Dimensiones mínimas de equipo: Alto:85 cm.,Ancho:160 cm, profundidad: 70 cm, alto 90cm					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	x	SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

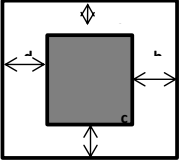

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		BANCO DE TRABAJO			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MARCA					1				
OBSERVACIONES									
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0.6		
70	200	90 cm	0 kg	X		b	0.6		
						c	0.6		
						d	0		
OBSERVACIONES		Banco de trabajo acero inoxidable 304 con entrepaño y salpicadero, Dimensiones Ancho 200, profundidad 70, alto 90 cm en acero inoxidable con entrepaño y salpicadero.							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	2	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	2	DIÁMETRO	1,5 pulgada		CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA					PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		BANCO DE TRABAJO			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MARCA					1				
OBSERVACIONES									
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESON	PISO				
70	160	90 cm	0 kg	X					
OBSERVACIONES		Banco de trabajo acero inoxidable 304 con entrepaño y salpicadero, Dimensiones Ancho 160, profundidad 70, alto 90 cm en acero inoxidable con entrepaño y salpicadero.							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	2	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	2	DIÁMETRO	1,5 pulgada		CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESSION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESSION PSI	N/A		
VAPOR	PRESSION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

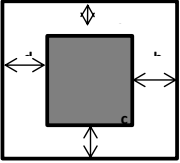
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS							
NOMBRE DEL EQUIPO		BANCO DE DESUERE			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MARCA					1				
OBSERVACIONES									
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0.6		
120	150	85 cm	0 kg		X	b	0.6		
						c	0.6		
						d	0		
OBSERVACIONES		Banco de desuere en acero inoxidable 304. Tapa cal 16 , Borde en contorno de 5 cm altura.drenaje al centro de 3/4.Patas en tubo acero inoxidable 1 1/2" diámetro graduable, Dimensiones Ancho 150, profundidad 120, alto 85 cm en acero inoxidable con entrepaño y salpicadero							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	2	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	2	DIÁMETRO	1,5 pulgada		CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		MICROSCOPIO OPTICO		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
26	17.5	35.4	5.7		X		
OBSERVACIONES		<p>Microscopio optico binocular con aumentos de 4x, 10x, 40x Modelo RED220i -Sistema Óptico Sistema de óptica infinita-Tubo para observación Cabeza Binocular tipo Siedentopf-Inclinación del tubo Inclinada a 30°, rotable 360° - Distancia Interpupilar 55-75mm - Ajuste de dioptrías En el tubo izquierdo , +/- 5 dioptrías - Ocular WF10X/20mm campo ancho - Revólver porta objetivos Reverso cuádruple con paradas clic - Clasificación de objetivos ASC Plan Acromático - Objetivos 4X/0.10 (DT 17mm), 10X/0.25 (DT 6.4mm) - 40X/0.65/S (DT 0.45mm), 100X/1.25/S (DT 0.14mm) Rosca para objetivos W 4/5" x 1/36" (RMS estándar) - Platina mecánica Incorporada coaxial en baja posición con pinza porta objeto - Tamaño de platina 140mm x 135mm - Rango de movimiento X&Y 77 x 50mm - Límite de altura de platina Preestablecido y ajustable - Condensador Montado en espiral Abbe A.N. 1.25 con diafragma de iris -Mecanismo de enfoque Coaxial macro y micro métrico con ajuste de tensión Precisión del enfoque fino Incremento mínimo de 2µm - Movimiento del eje Z 13mm -Filtro Incorporado de vidrio esmerilado - Iluminación 3W LED con control de intensidad - Transformador Interno - Fuente de Poder Universal de 100 - 240V 50 - 60Hz - Accesorios incluidos Cobertor anti polvo y aceite de inmersión de (5ml) - Largo X Ancho X Altura 260 x 175 x 354mm Peso 5,7Kg</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

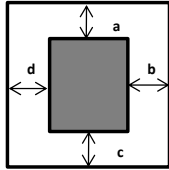

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

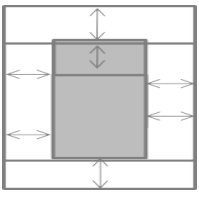

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		FORMADORA DE HAMBURGUESA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO				1			
OBSERVACIONES							
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
27	23 cm	31 cm	7 kg				
OBSERVACIONES		Formadora de hamburguesa fabricada en acero inoxidable, operación manual incluye molde y guía tubular para palanca de accionamiento tipo troquel, diámetro hamburguesa 13cm dimensiones mínimas equipo: alto:31 cm. ancho:23 cm, profundidad: 27 cm, peso equipo: 7 kg.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

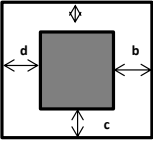

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

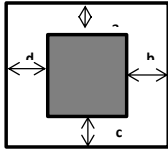

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		MOLDES PARA JAMON		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			a	
10 cm	10 cm	70 cm						b	
OBSERVACIONES		Moldes para jamón en acero inoxidable 304 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 cal 16. Tapa con resortes y muescas para graduación de prensado. Dimensiones equipo: alto:70 cm, ancho:10 cm,profundidad: 10 cm.							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA				
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				FRECUENCIA	N/A			
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO	MOLINO ELÉCTRICO PARA CÁRNICOS			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MARCA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (m)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	DIMENSIONES (m)		
0.70	39 cm	53 CM	37	X	a	0.20	
					b	0.20	
					c	0.20	
					d	0.20	
OBSERVACIONES	Molino eléctrico para cárnicos fabricado en acero inoxidable, motor de 1hp con reversa, 110volt, 1 fase, reductor de 4 piñones helicoidales, rendimiento 190 kg/h, incluye cuchilla y disco, útil también para verduras y granos. Dimensiones Mínimas: ALTO:53 CM.,ANCHO:39 CM, PROFUNDIDAD: 70 CM, PESO EQUIPO: 37 KG.						
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		PRESION PSI		
	CONSUMO BTU/HORA				CAUDAL CFM		
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
					SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES	Potencia MOTOR 3/4 HP, rendimiento 90 kg/h						

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		MUFLA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
13	18	20	26		X			
OBSERVACIONES		<p>Mufla 1200 grados. Controlador de Temperatura. Capacidad mínima : 4,5 Litros. Rango de temperatura mínimo : 300°a 1200°C (212°a 2192°F). Dimensiones mínimas interiores 20x18x13cm. Electricidad: 240V 50/60Hz 1800w. Peso mínimo: 26 Kg (60 lb.). Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
								
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIAL					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		MULTIPARAMETRO DE MESA ORP			CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES					1		
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
					X	b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES		<p>Multiparametro de mesa ORP, pH, Conductividad y Oxígeno. Rango pH: -2.0 a 16.0 pH;Rango ISE & ORP ±999.9 mV (ISE & ORP); ±2000 mV (ISE & ORP), Rango EC 0.00 a 29.99 µs/cm; 30.0 a 299.9 µs/cm; 300 a 2999 µs/cm; 3.00 a 29.99 ms/cm; 30.0 a 200.0 ms/cm; a 500.0 ms/cm conductividad real*,Rango TDS 0.00 a 14.99 ppm; Rango NaCl 0.0 a 400.0% NaCl,Rango Temperatura -20.0 a 120.0 °C (pH, eC rango), Resolución ; 0.01 pH; Resolución ISE & ORP 0.1 mV (±999.9 mV); 1 mV (± 2000 mV), Resolución EC ; 0.01 ms/cm; Resolución TDS 0.01 ppm; 1 ppm;Resolución NaCl 0.1% NaCl Resolución Temperatura 0.1 o C, Precisión @ 20oC/68oF pH ± 0.01 pH; Precisión @ 20oC/68oF ISE & ORP ± 0.2 mV (±999.9 mV); Precisión @ 20oC/68oF EC ± 1 % de la lectura (±0.05 µs/cm o 1 dígito, cualquiera que sea mayor), Precisión @ 20oC/68oF TDS ±1% de la lectura (±0.03 ppm o 1 dígito, cualquiera que sea mayor) Precisión @ 20oC/68oF NaCl ±1% de la lectura , Precisión @ 20oC/68oF Temperatura ± 0.4 °C (error de sonda excluido), Desplazamiento relativo de mV ±2000 mV, Calibración de pH cinco puntos de calibración, siete buffers estándar habiles (1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45), y dos buffer ajustables, Calibración EC Dos puntos de calibración; calibración de pendiente de un punto; seis buffers disponibles: 84.0, 1413 µs/cm; 5.00, 12.88, 80.0, 111.8 ms/cm; desplazamiento de un punto: 0.00 µs/cm Calibración NaCl Un punto con HI 7037L estándar (opcional)Compensación de temperatura Manual o automático de: -20.0 a 120.0 °C (rango de pH) -20.0 a 120.0 °C (rango de EC) (puede ser deshabilitado so- bre el rango de conductividad para medir conductividad real) Coeficiente Temp. Cond. 0.00 a 6.00 %/oC (fpara Ec y TDS únicamente) el valor por defecto es 1.90 %/oCFactor TDS 0.40 a 0.80 (el valor por defecto es 0.50) Sonda de pH Electrodo HI 11131B de pH con cuerpo de vidrio con conector BNC y 1 m (3.3') de cable (incluido)Sonda de conductividad Sonda HI 76310 de platino de cuatro anillos para conductividad/TDS con sensor de temperatura incorporado y 1 m (3.3') de cable (incluido)Sonda de temperatura Sonda HI 7662 de temperatura con 1 m (3.3') de cable (incluido)Impedancia de entrada 1012 ohmsConectividad a PC USB opto-aisladoRegistro sobre demanda 200 registrosRegistro de intervalo 500 records;estabilidad de registro de 5, 10, 30 seg y 1, 2, 5, 10, 15, 30, 60, 120, 180 min (*stAb)Suplemento de poder 12 VDCAmbiente 0 a 50°C (32 a 122°F); HR máx. 95% sin condensaciónCon certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS										
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY								
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIAL								
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO										
NOMBRE DEL EQUIPO		NEVERA DE LABORATORIO DE DOS PUERTAS		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO					
OBSERVACIONES				1						
DIMENSIONES			UBICACIÓN					DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN				PISO	a	0.2
								X	b	0.2
						c	0.2			
						d	0.2			
OBSERVACIONES		<p>Nevera de Laboratorio de dos puertas, Refrigerador/congelador ,con control de temperatura de - 10 C° a 25°C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad mínima: 400 Litros. • Número de puertas: 2. • Estilo de la puerta: vidrio templado o Lamina Solida. • Terminados: Interior Acero inoxidable y/o Pintura en Polvo de Alto impacto , Exterior Acero Inoxidable y/o Pintura en Polvo de Alto impacto • Hertz: 60Hz. • Aislamiento: CFC-libre. • Control de Temperatura. • Certificaciones / Cumplimiento: UL, CE. Voltaje 110 V. <p>Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.</p>								
FOTOGRAFÍAS										
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL					
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA					
										
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO										
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE				
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A			
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A			
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A			
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A			
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM				
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A			
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES				
OTROS										
OBSERVACIONES										

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CARNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO	PH METRO DIGITAL PORTÁTIL	CANTIDAD	1	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES					DIMENSIONES (m)		
DIMENSIONES			UBICACIÓN		a		
LARGO/PROFUND (m)	ANCHO/FRENTE (m)	ALTO (m)	PESO (kg)		BANCO O MESÓN	PISO	b
							c
						d	

OBSERVACIONES PH Metro Digital Portátil
 Rango de pH: 0.01~14.00 pH, Rango de Temperatura de 0~50°C, Compensación Automática de Temperatura entre 0~50°C, Resolución: pH 0.01 pH / Temperatura 0.1°C, Precisión: pH ±0.02 pH / Temperatura ±0.5°C, Calibración pH: Automática en 3 puntos (pH4.01/7.01/10.01). Electrodo Intercambiable Para uso en productos líquidos, Resistente al agua (IP 67), Apagado automático a los 20" Condiciones de trabajo: 0~50°C; 0~80% H.R.. Garantía: 1 año. Voltaje 110 V.

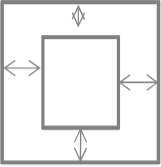

FOTOGRAFÍAS

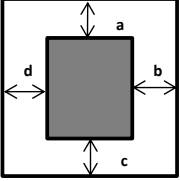

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

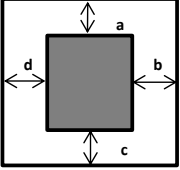

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

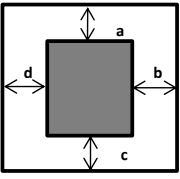

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
						SONIDO	DECIBELES

OTROS	
OBSERVACIONES	

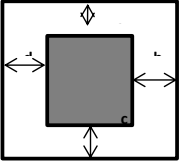

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIA							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		PISTOLA BIPARTITA			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES					1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN		PISO	a		
							b		
							c		
							d		
OBSERVACIONES		<p>Pistola bipartita de suministro de vapor, agua fría y agua potable Estación mezcladora de vapor y agua para suministrar agua caliente, mezcla vapor y agua fría a la temperatura requerida, por el usuario. con ajuste de temperatura girando el volante, Pistola fabricada en bronce con recubrimiento de temperatura para protección del operario. Soporta presión de trabajo hasta 10 bares, 80 °C, Válvula de regulación de salida fácilmente operable por la mano mediante manija. termostáticamente, para mantener una temperatura fija del agua caliente, la presión y caudal del agua. Punto de Agua 3/4 Punto de Vapor 3/4</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE			
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE		N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA		N/A	
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA		N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE LACTEOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		PRENSA PARA QUESOS		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
					X			
OBSERVACIONES		<p>Presna para quesos. Presna de quesos neumática, fabricada en acero inoxidable AISI 304 mesa en CAL. 14. Capacidad 4 moldes (incluidos) de 5 lb cada uno, o 8 moldes de 1 libra (Incluidos). Para presnar quesos tipo campesino o similares que no requieran alta presion. Requiere para su funcionamiento.</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

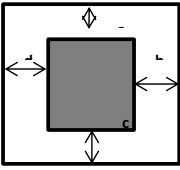
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER LABORATORIO AGROINDUSTRIAL					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		COMPRESOR 2HP		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
					X	b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES		Compresor 2hp- 110 compresor de 2hp para prensa de quesos , funcionamiento eléctrico a 110 v, montado sobre estructura con 2 ruedas para fácil desplazamiento.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER FRUTAS Y HORTALIZAS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		PROCESADOR DE VEGETALES		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO				
32 cm	35 cm	59 cm	17 kg		X				
OBSERVACIONES		<p>Procesador de vegetales. Procesador de vegetales, producción mínima de hasta 250 kg/hora todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, Tolla grande para cortes de verduras voluminosas (col o lechuga), o cabezal intercambiable, . 110 voltios 1 fase. Potencia: 0.5kw., incluye herramienta de limpieza de los discos si las requiere. Dimensiones mínimas equipo: alto:59 cm. ancho:35 cm. profundidad: 32 cm. peso mínimo equipo: 17 kg.</p> <p>incluye Paquete de 8 discos disco tajador de 2mm - disco tajador de 5mm – disco rallador de 2mm - disco julianas de 3x3mm - kit cubicado de 10x10x10 - kit papas a la francesa 10x10x10 para procesador de alimentos.</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE			
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

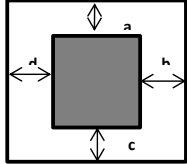

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		SIERRA SIN FIN PARA CARNICOS		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN				PISO
67 cm	56 cm	149 cm	79 kg					
OBSERVACIONES		Sierra sin fin para cárnicos. Sierra para corte de carne con hueso o carne congelada. Fabricada en acero inoxidable, motor de 1.5hp, 3 fases. Cuchilla de 78", altura de corte 25cm. 220 voltios Trifasica Dimensiones mínimas equipo: alto:149 cm,ancho:56 cm, profundidad: 67 cm, peso equipo: 79 kg.						
FOTOGRAFÍAS								
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA			
								
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA							
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		EQUIPO MOVIL		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
160	100	230						
OBSERVACIONES		Equipo móvil de 2 para colgado de cortes de carne Soporte Móvil Para Colgado De Medias Canales Soporte construido en tubo de acero inoxidable 304 • Riel fabricado en tubo redondo de acero inoxidable 304 de 2 1/2 "• Sistema de gancho para soportar dos medias canales de bovino izadas. 4 ruedas para movilización del soporte. Dimensiones equipo: Alto: 230 cm. Ancho: 100 cm. Profundidad: 160 cm.						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A	
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A	
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A	
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER DE CARNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		TANQUE DE COCION		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES		UBICACIÓN					
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		a
50	50	50			X		b
							c
							d
OBSERVACIONES		Tanque de cocción en acero inoxidable de 200 litros Construcción: Acero inoxidable AISI 304. Capacidad: 200 L . sistema de calentamiento a vapor, calibre 12 y 14 acabados sanitarios con sistema de calentamiento a vapor. Camisa simple para circulación de vapor. Presión de trabajo 30 psi. Dimensiones mínimas internas 0.5 x 0.5 x0.5 mts Requiere Punto de vapor 3/4					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE
AMBIENTE DE FORMACIÓN	LABORATORIO AGROINDUSTRIA

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO	Tanque de enfriamiento de leche				CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MODELO O REFERENCIA					1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,30	b	0,30
0,68	0,78	1,19			x	c	0,30	d	0,30

OBSERVACIONES	<p>Tanque de enfriamiento de leche, capacidad 100 litros Características Tanque de enfriamiento de leche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fabricado en acero inoxidable 304, calibre 14 en su interior y calibre 16 en su exterior. -Refuerzos interiores y puente superior en lámina de acero inoxidable de 1/8 de espesor. Aislamiento Térmico: -Aislamiento con espuma de poliuretano ecológico rígido, con una densidad de 38 kg/mt3 y un espesor de 3"para asegurar un aprovechamiento máximo de frío <p>Sistema de Enfriamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Camisa de acero inoxidable adheridas a las paredes inferiores del tanque. -Asegurar una temperatura promedio de 4°C. -Sistema de agitación de hélice con moto-reductor de alta eficiencia. -Sistema automático operado por un microprocesador que controle temperatura del líquido y el funcionamiento de compresor y agitador, dando una señal cada hora para que realice la función de agitación, cuando la leche ha alcanzado una temperatura de 4°C promedio. <p>Implementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Unidad condensadora. -Un tablero eléctrico automático. -Un agitador -Una regla de medida de centímetros. -Una tabla de calibración. -Patas niveladoras en acero inoxidable.
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FOTOGRAFÍAS

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL

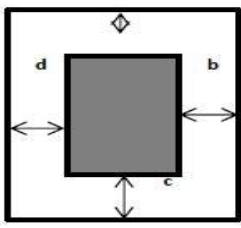

3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

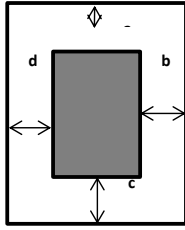

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	X	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 - 220
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES	X	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
					FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

OBSERVACIONES	
----------------------	--

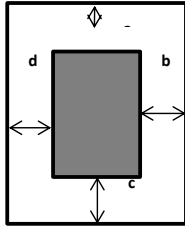

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY															
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS															
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																	
NOMBRE DEL EQUIPO		YOGURTERA A VAPOR		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
OBSERVACIONES				1													
DIMENSIONES				UBICACIÓN ↔													
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">a</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">b</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">c</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">d</td> <td></td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a		b		c		d	
DIMENSIONES (m)																	
a																	
b																	
c																	
d																	
70	70	130															
OBSERVACIONES		<p>Yogurtera a vapor de mínima de 100 litros doble camisa (fuego indirecto) y camisa adicional con aislamiento térmico para conservar temperatura. olla fabricada en acero inoxidable AISI 304 cal 12 y 14. agitador accionado por motorreductor de 3/4 hp a 110 v, 38 rpm. Montado sobre patas en tubo de a. inox de 1 1/2" fuego propio mediante quemador circular a gas propano o natural. válvula de entrada y salida de agua de la camisa en 1/2". Válvula de control de gas en 1/2". Válvula de drenaje del tanque en 1 1/2" en acero inoxidable. Equipo ideal para hacer pasteurización artesanal de leche y producción de yogurt. Dimensiones mínimas equipo: alto:130 cm. ancho:70 cm. profundidad: 70 cm.</p> <p>Punto de Vapor 3/4 Voltaje 110 V Conexión Banco de Hielo. Rejilla de Piso</p>															
FOTOGRAFÍAS																	
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL											
																	
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA											
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																	
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A										
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A										
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A										
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A										
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A											
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A										
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM											
	CONSUMO BTU/HORA					FRECUENCIA	N/A										
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES											
OTROS																	
OBSERVACIONES																	

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

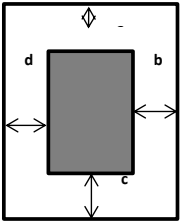

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		AUTOCLAVE 20 LITROS		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			a	
								b	
						c			
						d			
OBSERVACIONES		Autoclave 20 litros Eléctrica En Forma de olla Fabricada En Aluminio o Acero Inoxidable. Capacidad Global mínima : 20 litros. Con indicadores de presión ,válvulas de seguridad Interruptor De Encendido/Apagado Y Luz Piloto, Manómetro De Control De Vapor, Válvula De Seguridad De Exceso De Presión.- Válvula De Control, Potencia: 1500 Watts Manual De Usuario En Español, Cable De Ac Para Conexión A 110 Para Alimentación A 110V-60Hz							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA				
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

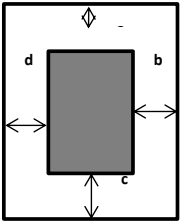

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		ENLATADORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN				DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			a	
60	70	180						b	
OBSERVACIONES		<p>ENLATADORA</p> <p>Estructura y mueble en acero inoxidable 304 • La operación es manual. • Permite sellado de envases en lata con diámetros entre 5 cm y 15 cm y altura de 5cm a 30 cm • El sistema de sellado es mediante grafado por rublinas que son regulables para envases en lata con diámetros entre 5 y 15 cm y 5 a 30 cm de altura. Con sistema de ascenso por accionamiento de pedal • Rendimiento de 120 unidades / hora (según habilidad del operario) • El sellado es hermético. • Motor de 1800 RPM funcionamiento eléctrico a 110 Voltios monofásico.</p> <p>DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:180 CM. ANCHO:70 CM. PROFUNDIDAD: 60 CM</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA								
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		PLANTA DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		BANCO DE HIELO		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO PROFUND (cm)	ANCHO FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,6
					X	b	0,6
						c	0,6
						d	0,6
OBSERVACIONES		<p>Banco de Hielo 1000 lts requiere agua ,punto electrico trifasico,punto monofasico,red agua fría con retorno. CARACTERISTICAS</p> <p>TANQUE: Fabricado en lámina de acero inoxidable 304, calibre 14 y en su totalidad, Refuerzos interiores asegurando la estabilidad y resistencia del tanque. .</p> <p> AISLAMIENTO TERMICO Aislado con espuma de poliuretano ecológico, rígido, con una densidad de 38 Kg. /mt3 y un espesor de 3" asegurando un aprovechamiento máximo del frío generado y por tanto un mayor rendimiento del equipo de refrigeración, obteniendo un menor consumo de energía.</p> <p>SISTEMA DE ENFRIAMIENTO Conformado por tubería de cobre de diámetro de 7/8, asegurando una temperatura promedio de 0°C. Está equipado con una unidad condensadora de alta eficiencia y bajo consumo energético, con compresor 3.0 HP, monofásico 110v y trifásico 220 volt.</p> <p>SISTEMA DE BOMBEO: Se suministrará una moto bomba de 2.0 hp con hélice y carcasa en acero inoxidable anclada a la cuba por medio de platina y tubería de acero inoxidable de diámetro 1 ½ pulgadas.</p> <p>EQUIPO DE CONTROL Se compone de un sistema automático operado por un microprocesador que controla la temperatura del líquido y el funcionamiento del compresor. El tanque está equipado con los siguientes implementos: <ul style="list-style-type: none"> • Una unidad condensadora 3.0 HP . • Un tablero eléctrico automático. • Una válvula de salida de 2" . • Una reducción de 2" a 1 ½" . • Dos abrazaderas de 2" . • Dos empaques de 2" . • Tapa . • Patas niveladoras INCLUYE RED DE TUBERIA para conectar hasta 5 equipos y retorno hasta el Banco de Hielo así: <ul style="list-style-type: none"> • Hasta 100 metros tubería 1 1/2 en pvc. • Hasta 100 metros de rebatex para aislamiento . • 6 válvulas de paso . • 8 Uniones . • 40 codos . • C76 . • 12 machos • 12 tee . • Pega . • Mano de obra de instalación </p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO	0,5 pulgada	ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	N/A	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA	X	SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES		El agua de consumo es potable, a temperatura ambiente					

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		SELLADOR DE VASOS		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
35	38	55				b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES		<p>Sellador de vasos Anillo estándar de 9,5 cm de diámetro para vasos de 14 – 16 – 22 Onzas. Anillos adaptadores para sellar vasos de 5,5 – 7 – 9 – 10 – 12 Oz Equipo de sobremesa de funcionamiento automático Con dos rodillos para disponer rollos de celofan estándar Funcionamiento a 110 V Tiempo se sellado del vaso menor a 15 segundos Temperatura de sellado 0 °C a 200 °C. Pantalla contadora de vasos Giro automático del rollo Sensor para que el rollo se detenga y selle el vaso. Sensor para el cierre de la bandeja automáticamente. El operario solo debe poner el vaso y C78la maquina hace el resto de la operación DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:55 CM. ANCHO:38 CM. PROFUNDIDAD: 35 CM.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA					FRECUENCIA	N/A
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		AMASADORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
OBSERVACIONES				1				DIMENSIONES (m)	
								a	
						b			
						c			
						d			
OBSERVACIONES		<p>AMASADORA AMASADORA PARA 15KG DE MASA (9KG DE HARINA), POTENCIA 1 HP, OLLA GIRATORIA (NO REMOVIBLE). LA ESPIRAL, LA REJILLA, EL ROMPE-PASTA Y LA OLLA SON EN ACERO INOXIDABLE. DIMENSIÓN OLLA 40X21 CMS. 110VOLT, 1 FASE. DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:74 CM. ANCHO:43 CM. PROFUNDIDAD: 74 CM. PESO EQUIPO: 87 KG. </p>							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL				
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA				
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A		
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A		
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A		
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A			
	CONSUMO BTU/HORA								
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A		
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM			
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A		
OTROS					SONIDO	DECIBELES			
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CARNICOS


DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		HORNO ROTATORIO		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				1		
DIMENSIONES				UBICACIÓN		
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)
142	100	155	87			a b c d

OBSERVACIONES

HORNO ROTATORIO 12 LATAS CON CARRO
 ()
 HORNO ROTATORIO CARRO EXTRAIBLE CALOR INDIRECTO 12 BANDEJAS Capacidad: 12 latas de 65X45 cm con separación de 7 cm. Escabiladero extraible. Construido en acero inoxidable 430. Quemador a gas premix de alta eficiencia y bajo consumo de 110.000 BTU/h. Sistema de intercambiador en U para mayor eficiencia en la transferencia de calor. Bajo consumo de gas. Control automático de temperatura. Parada del coche con posición de salida de bandeja. Alarma temporizada. Perfecto aislamiento térmico. Vaporizador manual. Conexión eléctrica a 220v Trifasico con neutro. Incluye 1 coche en acero inoxidable con capacidad para 10 bandejas.
 Punto de Agua 1/2
 Punto de Gas 3/4
 DIMENSIONES EQUIPO:
 ALTO:155 CM. | ANCHO:100 CM. | PROFUNDIDAD: 142 CM. |

FOTOGRAFÍAS

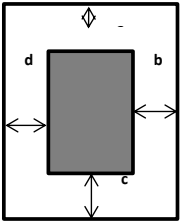

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			
3	FOTOGRAFIA LATERAL	4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

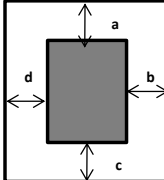

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	N/A
					SONIDO	DECIBELES	

OBSERVACIONES

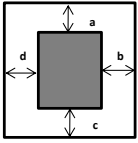
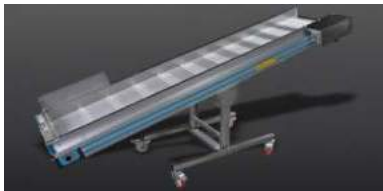
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CARNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		BATIDORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
53	45	81	90				
OBSERVACIONES		<p>BATIDORA TS201 1F 20LT IMPORTADO PTPAN00200240001 (L) BATIDORA PLANETARIA DE PISO PARA PASTELERÍA Y BIZCOCHERÍA, CAPACIDAD 20LT (3KG DE HARINA), 3 VELOCIDADES, POTENCIA 0,5HP, 110VOLT, 1 FASE. ACCESORIOS: GANCHO, CANASTA Y PALA. OLLA EN ACERO INOXIDABLE. SIN BASE. DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:81 CM. ANCHO:45 CM. PROFUNDIDAD: 53 CM. PESO EQUIPO: 90 KG.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	1	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	N/A
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A	DIÁMETRO			AMPERAJE	N/A
	AGUA DESTILADA	N/A	DIÁMETRO			RED REGULADA	N/A
	DESAGUES	1	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	N/A
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED	N/A	
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	N/A
VAPOR	PRESION PSI	N/A	DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				FRECUENCIA	N/A	
VENTILACIÓN	NATURAL	X	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

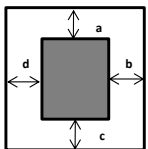

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		CARRO ESCABILADERO		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
OBSERVACIONES				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO/PROFUND (cm)	ANCHO/FRENTE (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
54,00	73	160	0		X		
OBSERVACIONES		Carro escabiladero para 16 bandejas (mínimo) de 65 x 45 cm (mínimo) Acero Inoxidable Fabricado en tubo de acero inoxidable de 1", guías de bandejas en lamina de acero inoxidable de 3/4 " x 3/4" cal 20 . Con ruedas de 3" con freno alto:160 cm,ancho:73 cm,profundidad: 54 cm.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
						DECIBELES	
OTROS							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		BANDA TRANSPORTADORA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
				4			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
0,70	2,00	0,90	---		X		
OBSERVACIONES		<p>Banda transportadora para procesos de selección de procesos Fruver, Banda construida en material higiénico-sanitario aprobado por la normatividad sanitaria para contacto con alimentos, color blanco. Con dos guías externas y dos separadores o guías internos a lo largo de la banda, en acero inoxidable 304 de 5 cm de altura, Estructura tubular del mueble en acero inoxidable, 304 cal 16. Moto reductor de 1/2 HP de potencia, Sistema eléctrico a 220 voltios trifásico, Dotada con variador y controlador de velocidad, ubicados en tablero de mando adosado al cuerpo de la estructura, dimensiones mínimas del equipo: alto:90 CM, ancho:200 CM, profundidad: 70 CM.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	N/A		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	115 V	
	AGUA CALIENTE CONSUMO	N/A			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA	N/A			RED REGULADA		
	DESAGUES	N/A			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI	N/A		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA						
VAPOR	PRESION PSI			AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
	CONSUMO BTU/HORA				CAUDAL CFM		
VENTILACIÓN	NATURAL			VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
					SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

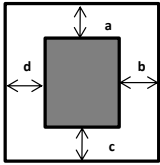
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY															
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS															
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO																	
NOMBRE DEL EQUIPO		CENTRIFUGA DE MESA		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA				3													
						<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d</td> <td></td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a		b		c		d	
DIMENSIONES (m)																	
a																	
b																	
c																	
d																	
DIMENSIONES				UBICACIÓN													
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO												
					X												
OBSERVACIONES		<p>Centrifuga de Mesa Rotor capacidad para 8 tubos de 15 ml con Microprocesador Velocidad: 4900 RPM / 3490 RCF. Capacidad (métrico): 8 x 15 ml (ángulo fijo) ; 8 x 10 ml (oscilante) Dimensiones mínimas Exteriores, DxWxH:(35 0x 325 x 240mm) Carga maxima: 34.1 lb. / 15.5kg Voltaje/Hz: 60Hz / 120V Con certificado de calibración si se requiere y garantía de 12 meses o mas. OPCIÓN 2 913023419999 - centrifuga para 8 tubos de 15 ml. velocidad: 300-4500 rpm, incrementos 100 rpm precisión: ± 20 rpm tiempo de funcionamiento: temporizador de 30 seg a 99 min. O funcionamiento continuo dimensiones (lxwxh) pies: 11 x 10 x 5.5 marca scilogex garantía 1 año</p>															
FOTOGRAFÍAS																	
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL										
																	
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA										
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO																	
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V										
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE											
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA											
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS											
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED												
	CONSUMO BTU/HORA																
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI											
	CONSUMO BTU/HORA					CAUDAL CFM											
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA											
OTROS																	
OBSERVACIONES																	

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		EMBUTIDORA HIDRÁULICA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA				1	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td align="center">0,30</td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,30	b	0,30	c	0,30	d	0,30
DIMENSIONES (m)																
a	0,30															
b	0,30															
c	0,30															
d	0,30															
DIMENSIONES				UBICACIÓN												
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
			---		X											



OBSERVACIONES
 Embutidora Hidraulica
 10 Litros o superior, calibres de tripa 12mm, 20 mm, y 28 mm, Motor de 0,45 HP o superior, 110 Voltios monofásica ó 220 Voltios Trifásica Variador de velocidad, Fabricada en acero inoxidable 304, 3 Embudos de diferente diámetros, Permite fabricar: Chorizos, salchicha, rellena, longaniza, butifarra.
 Trabajo continuo

FOTOGRAFÍAS

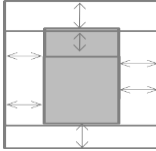

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
		3	FOTOGRAFIA LATERAL
		4	PERSPECTIVA

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

OBSERVACIONES

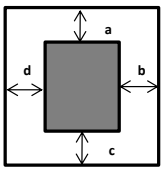
CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		HORNO ESTERILIZADOR		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)	
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
					X	b	
						c	
						d	
OBSERVACIONES		<p>Horno esterilizador con Capacidad de 53 Lts</p> <p>Horno de laboratorio de convección de gravedad digital, microprocesador PID completo que mantiene con precisión los ajustes dentro de ± 0.5 ° C (1 ° F), incluso en condiciones ambientales o de suministro de energía variables. LED grandes muestran continuamente la temperatura y la temperatura de proceso configuradas, modo de bloqueo de configuración que brinda protección contra ajustes accidentales o inadvertidos. ideal para secar, hornear, esterilizar, evaporar, tratar con calor, recocer y probar. El horno utiliza elementos con revestimiento incoloro de baja energía y de bajo consumo de energía para tiempos de aceleración y recuperación rápidos. El panel de control presenta un interruptor de balancín encendido / apagado iluminado, una luz piloto de calor / ciclo y un termostato bimetálico. El interior del horno está construido de acero aluminizado resistente a la corrosión, y el espacio de trabajo interior está aislado del gabinete exterior con 1 "de lana mineral de alta densidad.</p> <p>220VOLT</p> <p>Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTU/HORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		INYECTORA MANUAL DE SALMUERA		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				1		
DIMENSIONES				UBICACIÓN		
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	
					X	
					a	0,30
					b	0,30
					c	0,30
					d	0,30

OBSERVACIONES
 Inyectora manual de salmuera
 Inyectora manual de salmuera de una boquilla, fabricada en plástico sanitario. Para conservar y sazonar pequeñas cantidades de productos carnicos

FOTOGRAFÍAS

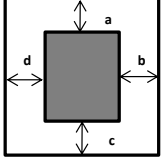
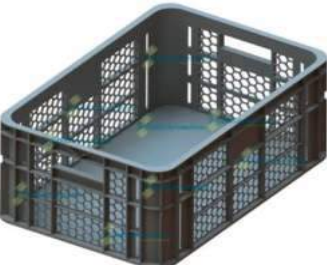
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

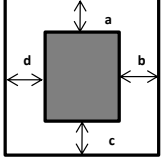

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA						
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
	CONSUMO BTUIHORA					CAUDAL CFM	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
OTROS					SONIDO	DECIBELES	

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		KIT CANASTILLAS PLÁSTICAS		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				6			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
40,00	60,00	25,00	0,22		X		
OBSERVACIONES		kit canastillas plasticas de 25 kg Peso: 2200 gramos, capacidad de apilamiento por 10 cajas. Capacidad de carga 25 kg. Laterales con perforos, fondo liso sin perforos, Elemento fabricado en plástico nuevo, dimensiones mínimas equipo: alto:25 cm, ancho:60 cm, profundidad: 40 cm.					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA					FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		TALLER CÁRNICOS					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		KIT DE CANTINAS DE 20 LITROS		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO	
MARCA				3			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
37,00	34,00	37,00			X		
OBSERVACIONES		10 cantinas para leche, capacidad 20 litros cada una, fabricada en aluminio. dimensiones equipo: alto:37 CM, ancho:34 cm, profundidad: 34 cm					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA					FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS


CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		KIT DE CUCHILLOS PARA CARNES		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA				2												
DIMENSIONES				UBICACIÓN												
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
					X											
					<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>0,30</td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,30	b	0,30	c	0,30	d	0,30
DIMENSIONES (m)																
a	0,30															
b	0,30															
c	0,30															
d	0,30															

OBSERVACIONES
 Kit de Cuchillos para Carnes x 5 Unidades compuesto por 1 cuchillo de 6", 1 de 8", 2 de 10" y 1 de 12", mango antimicrobiano de una sola pieza, color blanco o amarillo, hoja en acero inoxidable.

FOTOGRAFÍAS

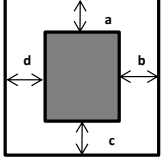

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
			

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA					FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

OBSERVACIONES

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

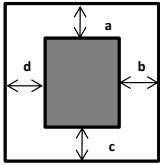
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY						
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		KIT DE GUANTES DE MALLA EN ACERO		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MARCA				1			
DIMENSIONES				UBICACIÓN			
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO		
					X		
		Kit de guantes de malla en acero x 10 unidades Trabajo continuo					
OBSERVACIONES							
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
							
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS

CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE - SEDE MONTERREY
AMBIENTE DE FORMACIÓN	TALLER CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

NOMBRE DEL EQUIPO		KIT DE PICAHIELOS		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO											
MARCA				3	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">DIMENSIONES (m)</th> </tr> <tr> <td>a</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>b</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td align="center">0,30</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td align="center">0,30</td> </tr> </table>		DIMENSIONES (m)		a	0,30	b	0,30	c	0,30	d	0,30
DIMENSIONES (m)																
a	0,30															
b	0,30															
c	0,30															
d	0,30															
DIMENSIONES				UBICACIÓN												
LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO											
				X												



OBSERVACIONES
 Kit de picahielos paquete x 5 unidades

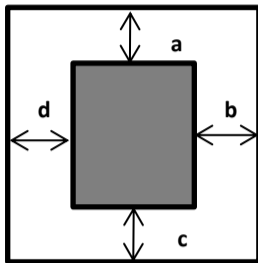

FOTOGRAFÍAS

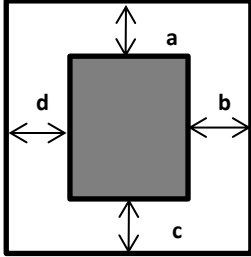

1	FOTOGRAFIA SUPERIOR	2	FOTOGRAFIA FRONTAL
		3	FOTOGRAFIA LATERAL
		4	PERSPECTIVA

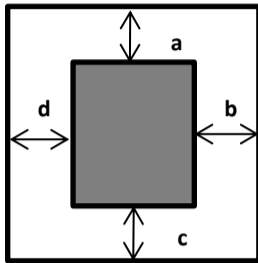

REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO

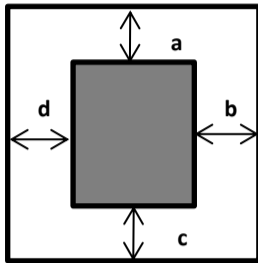

HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 V
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTUIHORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
	CONSUMO BTUIHORA				VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL		MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							

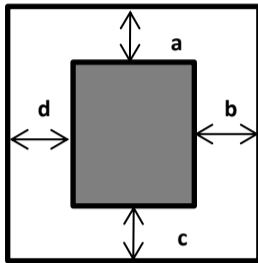

OBSERVACIONES

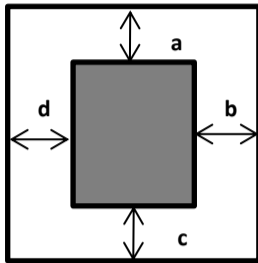

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Batea panaderia		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)		
1,10	0,65	0,90			X	a	0,30	
						b	0,30	
						c	0,30	
						d	0,30	
OBSERVACIONES		Batea en acero inoxidable 304 Medidas de 55 cm x 65 cm x 90 cm alto; o, 110 cm x 65 cm x 90 cm de alto Entrepaño						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

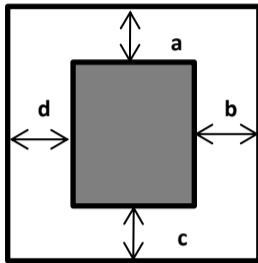

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		Latas de Panadería			CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA					30				
DIMENSIONES				UBICACIÓN		DIMENSIONES (m)			
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	0,30		
1,10	0,65	0,90		x		b	0,30		
						c	0,30		
						d	0,30		
OBSERVACIONES		Latas de Panadería en aluminio calibre 18 Troquelada lisa o perforada Lata corta de 65 cm x 45 cm; o lata larga de 85 cm x 45 cm							
FOTOGRAFÍAS									
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR				2	FOTOGRAFIA FRONTAL			
									
3	FOTOGRAFIA LATERAL				4	PERSPECTIVA			
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE			
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI			
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM			
						FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

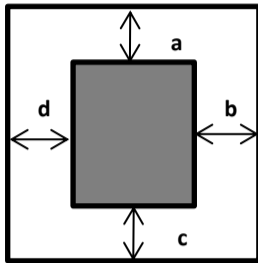

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Tajadora de pan automática		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	DIMENSIONES (m)		
0,72	0,65	1,10	120		X	a	0,30	
						b	0,30	
						c	0,30	
						d	0,30	
OBSERVACIONES		<p>Tajadora de pan automática: Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm: 44 x 29 x 18 Potencia motor: 490 watos Peso neto: 105 Kilogramos Tipo de cuchilla: Acero – dimensiones en mm: 0,5 Grosor de la rebanada: A escoger 9 a 18 mm (cada máquina solo trae una medida de corte) Voltaje: 220V</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110 - 220	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA					AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		VIBRACIÓN	CAUDAL CFM		
						FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

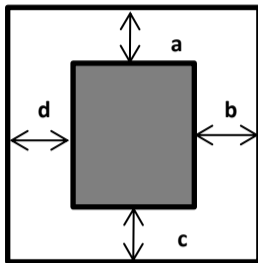

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Cortadora de masa		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
0,50	0,50	1,10			X			
OBSERVACIONES		Cortadora de masa para panadería de operación manual Taza en fundición de aluminio para garantizar una mayor vida útil. Peso: 80 kilogramos Pintura: color gris						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
								
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS							
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE					
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA					
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO							
NOMBRE DEL EQUIPO		Cilindradora		CANTIDAD	ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1			
DIMENSIONES			UBICACIÓN			DIMENSIONES (m)	
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO	a	
0,62	1,10	1,55			X	0,30	
						b	
						0,30	
						c	
						0,30	
						d	
						0,30	
OBSERVACIONES		<p>Cilindradora Cilindro Para Panadería Motor 3 Hp con motor de 3 HP de FUERZA: Fabricado en estructura de angulo de hierro de 1 1/2, rodillos y de mas partes en acero inoxidable, acero satinado industrial (mejor calidad que el acero brillante), sistema de pistola y con 2 chumaceras.</p> <p>Motor a 220.</p> <p>Ideal para trabajos de panadería.</p> <p>Medidas: Frente 62 cm X 1.10 mt ancho X 1.55 mt alto.</p>					
FOTOGRAFÍAS							
1	FOTOGRAFIA SUPERIOR			2	FOTOGRAFIA FRONTAL		
							
3	FOTOGRAFIA LATERAL			4	PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO							
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO		DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 - 110
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE	
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA	
	DESAGUES		DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS	
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED		
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI	
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM	
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA	
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES	
OTROS							
OBSERVACIONES							

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		Caldera Vertical a gas		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MODELO O REFERENCIA				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO				
0,09	0.88	1,68			x				
OBSERVACIONES		<p>Caldera Vertical a gas para vapor de 10 BHP (mínimo),de combustión quemador de tiro forzado para ACPM,o Gas NT/LP o dual ,equipado con motor de 110 0 220 Electrodo de Ignición, Boquillas para ACPM o Toberas a Gas, Fococelda o sensor de llama, Tren de Gas según norma UL,FM,Filtro de combustible, Transformador de Ignición, Controlador de llama, Ventilador de Combustión, Válvula solenoide y bomba de ACPM,quemador automático, control de nivel de agua, nivel visible de agua de caldera, control de presión de vapor, válvula de seguridad, manómetro de presión, mirilla de fuego, válvula de desfogue de columna, válvula de purga,compuestas de servicio, válvula de salida de vapor, válvula de entrada de agua, cheque de entrada de agua, con sistema de retorno de condensado y alimentación de agua para la caldera con tanque metálico ,en lamina de acero ,motobomba de inyección, control de nivel, termómetro , incluye tuberías y accesorios para suministro de agua para 3 Pistolas bipartita ,Escaldador ,dos Marmita de gas y vapor ,Tanque de cocción , tanque escaldador garantía de 12 meses o más. DIMENSIONES: L: 88 ; Ancho: 88 ;Alto: 168 ; Servicios: Agua 50 cm del piso ,Diámetro 3/4. Sifon a Piso de 2" con tuberia metalica los 2 primeros metros. Gas: 70 cm del piso, Diámetro 3/4, 1/2 PSI.420000 BTU / Hora, Electrico: Voltaje 220 Trifasico y 110 Monofasico Caja de Swiches Automaticos con polo a Tierra y neutro; Potencia en Vatios: 1 000 v (VENTILADOR). Vapor :Diámetro de 1" Se requiere Pasos de Muro. Con retorno</p>							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	x	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220 - 110		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES	x	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI	x	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI			
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS									
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE							
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA							
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO									
NOMBRE DEL EQUIPO		Marmita a vapor		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO			
MODELO O REFERENCIA				1					
DIMENSIONES				UBICACIÓN					
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO				
0,70	0,80	1,30			x				
DIMENSIONES (m)						a	0,30		
						b	0,30		
						c	0,30		
						d	0,30		
OBSERVACIONES		Marmita a vapor capacidad 50 litros doble camisa (fuego indirecto) volcable mediante reductor manual, olla fabricada en acero inoxidable AISI 304 2B, montada sobre estructura en acero inoxidable AISI 304 2B, agitador raspador accionado por motorreductor de 1.5 hp a 110 v, 38 rpm. dimensiones equipo: alto:130 cm, ancho:80 cm, profundidad:70 cm. Punto Vapor de 1/2 Pulgada. Voltaje 110 V 1 Fase. (FH-29) (LT-23)							
FOTOGRAFÍAS									
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL		
									
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA		
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO									
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	x	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110		
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE			
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA			
	DESAGUES	x	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS			
GAS NATURAL	PRESION PSI	x	DIÁMETRO		PUNTOS DE RED				
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI			
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM			
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA			
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES			
OTROS									
OBSERVACIONES									

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Cámara de fermentación para panadería		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
0,80	1,14	0,80			x			
DIMENSIONES (m)						a	0,30	
						b	0,30	
						c	0,30	
						d	0,30	
OBSERVACIONES		<p>cámara de fermentación para panadería, Capacidad: 18 bandejas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad 4 o más 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 <p>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>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	x	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	220	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES	x	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA				AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO			CAUDAL CFM		
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								

CARACTERIZACIÓN Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EQUIPOS								
CENTRO DE FORMACIÓN		CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE						
AMBIENTE DE FORMACIÓN		LABORATORIO AGROINDUSTRIA						
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO								
NOMBRE DEL EQUIPO		Lavabotas		CANTIDAD		ZONA DE TRABAJO EQUIPO		
MODELO O REFERENCIA				1				
DIMENSIONES				UBICACIÓN				
FRENTE (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)	PESO (kg)	BANCO O MESÓN	PISO			
0,40	0,55	1,00			x			
OBSERVACIONES		<p>Lavabotas: Equipo elaborado en lámina de acero inoxidable AISI 304 2B; rodillos de lavado con base en fibra y cerdas en nylon, montados en eje horizontal en acero inoxidable AISI 304 2B, acoplado a motor reductor de ½ hp / 110V; accionamiento por palanca manual, la cual simultáneamente energiza el motor y da paso de agua para el lavado de la bota. El recipiente cuenta con sistema de drenaje del agua y patas niveladoras. Dimensiones mínimas del equipo: alto: 100 cm, ancho: 55 cm, profundidad: 40 cm. (FH-24) (LT-19) (MC21) (PN)</p>						
FOTOGRAFÍAS								
1		FOTOGRAFIA SUPERIOR			2		FOTOGRAFIA FRONTAL	
								
3		FOTOGRAFIA LATERAL			4		PERSPECTIVA	
REQUERIMIENTOS DEL EQUIPO								
HIDRAULICAS	AGUA FRIA CONSUMO	x	DIÁMETRO		ELECTRICIDAD	VOLTAJE	110	
	AGUA CALIENTE CONSUMO		DIÁMETRO			AMPERAJE		
	AGUA DESTILADA		DIÁMETRO			RED REGULADA		
	DESAGUES	x	DIÁMETRO			CONEXIÓN UPS		
GAS NATURAL	PRESION PSI		DIÁMETRO		PUNTOS DE RED			
	CONSUMO BTU/HORA							
VAPOR	PRESION PSI		DIÁMETRO		AIRE COMPRIMIDO	PRESION PSI		
						CAUDAL CFM		
					VIBRACIÓN	FRECUENCIA		
VENTILACIÓN	NATURAL	x	MECÁNICA		SONIDO	DECIBELES		
OTROS								
OBSERVACIONES								