



FICHA TECNICA DE PRODUCTO No. 1

ITEM	1
Código UNSPSC	23201204
Nombre del Producto	Equipo para el secado de comida
Nombre Comercial del Producto	LIOFILIZADOR PARA FRUTAS
Calidad	NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007
Generalidades	Unidad de Liofilización para secar productos alimenticios, mediante desecación al vacío y a muy bajas temperaturas. Utilizado principalmente en la industria alimentaria para conservación de los alimentos y medicamentos.
Requisitos generales	Liofilizador con capacidad de secado de 50 Kg, con garantía de 2 años y probada en sitio
Requisitos Específicos	Capacidad (kg): 50 Plataforma (m ²): 5 Cámara tamaño (Ø*L): 1.0*1.2 Congelación & calentamiento(°C/°F): -50~-60/-58~140 Ultimo condensador temperatura (°C/°F): -60/-76 Vacío nivel (Pa/torr): 3/0.02 Dimensión shelf (mm): 1025*700 distancia entre bandejas (mm): 75 Agua de refrigeración (≤25°C)(mt/hr): 5 Potencia(kw): 28 Garantía de 2 años y probada en sitio
Empaque y rotulado	Estiba, caja de madera.
Presentación	Unidad



FICHA TECNICA DE PRODUCTO No. 2

Item	2
Código UNSPSC	23152903
Nombre del Producto	Empacadora al vacío
Nombre Comercial del Producto	EMPACADARA AL VACIO
Calidad	NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007
Generalidades	La empacadora al vacío es un equipo diseñado y elaborado en acero inoxidable que cuenta con temporizadores digitales de alta presión que brinde un excelente sellado para garantizar un buen vacío en el empaque
Requisitos generales	Completamente construidas en acero inoxidable. Tapa de acrílico transparente de alta resistencia. Sistema de control de 10 memorias programables, con pantalla de visualización individual que permite la lectura fácil de los valores programados para vacío, inyección de gas, sellado y enfriamiento del sellado.
Requisitos Específicos	Dimensiones de la Máquina: 490 x 540 x 510 mm. Dimensiones de la Cámara: 435 x 420 x 170 mm. Largo de Sellado: 435 x 420 x 170 mm. Tipo de Costura: Dos costuras paralelas planas de 2.0 mm. de ancho. Inyección automática de gas inerte Material Estructura: Acero inoxidable AISI 304 Tensión Requerida: 220 VAC 2 fases con neutro, 60 Hz. Consumo aprox. 0,8 Kw. Peso: Aprox. 60 Kg. (neto) Mesa soporte móvil fabricada en acero inoxidable Garantía de 2 años y probada en sitio
Empaque y rotulado	Estiba, caja de madera.
Presentación	Unidad



FICHA TECNICA DE PRODUCTO No.3

Item	3
Código UNSPSC	23181505
Nombre del Producto	Maquinaria para deshidratación
Nombre Comercial del Producto	HORNO DESHIDRATADOR DE FRUTAS
Calidad	NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007
Generalidades	La construcción general de la máquina se realiza en acero inoxidable AISI 304
Requisitos generales	Horno deshidratador con control de temperatura y humedad
Requisitos Específicos	Dimensión horno : 1200 x 1300 x 1700 mm. (Ancho, Fondo, Alto) Hogar horno : Acero inoxidable AISI 304 L Carga : Sobre parrillas inox. Cantidad de parrillas : 10 parrillas porta alimentos Formato de parrillas : 800 x 600 mm. Separación entre parrillas : 40 mm. Trama parrillas : 9 mm. Capacidad : Según producto Alimentación : Trifásica Potencia : 4 Kw. Temperatura de trabajo 0 – 120 °C máximo 180°C Regulables Tiempo de deshidratado : Según producto Costo operacional : 1 kw. / hora en 80 – 90 °C Garantía de 2 años y probada en sitio
Empaque y rotulado	Estiba, caja de madera.
Presentación	Unidad



FICHA TECNICA DE PRODUCTO No. 4

Item	4
Código UNSPSC	23181802
Nombre del Producto	Maquinaria para elaboración de zumos
Nombre Comercial del Producto	DESPULPADORA
Calidad	NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007
Generalidades	Eliminar partículas como semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para jugos, néctar o puré.
Requisitos generales	La fruta se deposita en la tolva de alimentación que permite el ingreso a una primera zona, donde el eje con ayuda de unos pines, rompe la cáscara del producto. Posteriormente el producto pasa a una segunda etapa donde se encuentra con dos aspas, ajustadas al tamiz, que se encargan de presionar el fruto contra el tamiz y filtrar las partículas. Las semillas, cáscaras y vástagos siguen su curso y desalojan por la parte posterior del equipo. La pulpa se filtra por el tamiz y se descarga por uno de los lados del equipo.
Requisitos Específicos	Capacidad 300 Kg/h Motor monofásico de 2 HP Revoluciones del motor: 1750 RPM. Fabricada totalmente en acero inoxidable Tolva de alimentación en acero inoxidable. Incluye 2 tamices intercambiables Tolva de alimentación Peso 88 Kg Dimensiones: Alto: 102 cms- Alto: 83 cms- Ancho: 38 cms Garantía de 2 años y probada en sitio
Empaque y rotulado	Estiba, caja de madera.
Presentación	Unidad