

PLATO DE MELAMINA CON DIVISIONES

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Es un recipiente poco profundo con tres divisiones que albergan diferentes tipos de alimentos sin que estos se mezclen
Tamaño o referencia:	De 25 cm de diámetro
Características físicas:	Plato de melamina circular con 3 divisiones color beige
Material:	Melamina
Normas oficiales:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia:



HERRAMIENTAS Y PAQUETES DE UTENSILIOS

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Para llevar alimentos a la boca
Tamaño o referencia:	4.5 cm de ancho x 17.5 cm de largo
Características físicas:	Cuchara sopera de acero inoxidable de 4.5 cm de ancho x 17.5 cm de largo
Función o uso:	Utilizadas para llevar alimentos a la boca
Material:	Acero inoxidable
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia:



**VASO DE MELAMINA CON CAPACIDAD MÍNIMA DE 180 ML HASTA
350 ML**

Descripción general del equipo o utensilio de cocina: Es un recipiente profundo hecho de melamina altamente durable y resistente a caídas

Tamaño o referencia: 7.5 cm ancho x 11.8 cm altura

Características físicas: vaso de melamina con capacidad mínima de 180 ml hasta 350 ml, color beige

Función o uso: Se utiliza para servir líquidos a los comensales

Material: MELAMINA

Norma Oficial: NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia:



TAZA CAFETERAS DE MELAMINA CON CAPACIDAD DE 227 ML

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Es un recipiente profundo hecho de melamina alta mente durable y resistente a caídas con asa.
Tamaño referencia:	○ 8 cm altura x 7.5 cm ancho
Características físicas:	Taza de cafetera de melamina estibable con capacidad de 227 ml color beige
Función o uso:	Se utiliza para servir líquidos calientes a los comensales
Material:	MELAMINA
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:



La foto es únicamente para ser tomada en referencia

SARTEN GRANDE PROFESIONAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina: Sartén profesional de acero inoxidable

Tamaño o referencia: 40 cm de diámetro

Características físicas: Sartén profesional de acero inoxidable

Función o uso: Es un utensilio de cocina utilizado para freír, sazonar y cocinar los alimentos

Material: Acero inoxidable

Norma Oficial: NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:



La foto es únicamente para ser tomada en referencia

VAPORERA DE ALUMINIO

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Instrumento metálico que gracias a su rejilla en el interior permite la cocción de los alimentos a través de vapor
Características físicas:	Vaporera de aluminio con capacidad de 28 litros
Función o uso:	Cocción de alimentos a través de vapor ayudando a que los alimentos no pierdan sus propiedades nutrimentales.
Material:	Aluminio
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



JARRA DE PLÁSTICO

Descripción
general del equipo
o utensilio de
cocina:

Jarra para servicio de comida

Características
físicas:

Jarra de plástico clarificada con tapadera con
capacidad de 4 litros

Función o uso:

Utilizado para el manejo de líquidos fríos o calientes
color indistinto

Material:

plástico de polietileno resistente al calor

Norma Oficial:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004,
INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE
PRODUCTOS

Foto:

La foto es
únicamente para
ser tomada en
referencia



VOLTEADOR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:

Ascensor de cocina

Tamaño referencia:

o 35 cm de largo x 8 cm de ancho de la espátula

Características físicas:

Volteador de acero inoxidable, modelo ranurado

Función o uso:

Sirve para voltear los alimentos

Material:

Acero Inoxidable

Norma Oficial:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



CUCHARA LISA PARA SERVIR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Cuchara de servir para uso comercial
Tamaño referencia:	○ De 15 pulgadas
Características físicas:	Cuchara para servir lisa de acero inoxidable
Función o uso:	Las cucharas son usadas principalmente para mover, mezclar y servir alimentos
Material:	Acero inoxidable
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



CUCHARON PARA SERVIR DE ACERO INOXIDABLE

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Cucharones para uso comercial
Tamaño o referencia:	De 12 onzas
Características físicas:	Cucharon para servir de acero inoxidable
Función o uso:	El uso de cucharon permite mezclar y servir alimentos fríos y calientes
Material:	Acero inoxidable
Norma oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



CUCHILLO CHEF PROFESIONAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	El cuchillo chef es utilizado para cortar picar o rebanar todo tipo de carnes, vegetales, aves y pescado, que sirva para utilizar técnicas culinarias
Tamaño referencia:	o De 10 pulgadas
Características físicas:	Cuchillo chef profesional, con mango de plástico
Función o uso:	Multi-usos para cortar y picar alimentos
Material:	Hoja de acero inoxidable y mango: polipropileno
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



COLADOR DE PLASTICO RIGIDO

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Coladeras para uso comercial
Tamaño referencia:	o De 10 pulgadas de diámetro con mango de 30 cm
Características físicas:	Colador de plástico rígido doble malla
Función o uso:	Se utiliza para colar alimentos
Material:	Malla de acero inoxidable
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



TINA DE PLÁSTICO PARA LAVAR TRASTES DE 14 LITROS

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Tinas o bañeras
Tamaño o referencia:	Del número 1 con capacidad de 14 litros
Características físicas:	Tina de plástico para lavar trastes, del número 1 con capacidad de 14 litros
Función o uso:	Recipiente hondo de plástico de diferentes usos color indistinto.
Material:	Plástico
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



TABLA PARA PICAR DE PLASTICO

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Utensilio plano empleado en la cocina para cortar y picar alimentos cumple una misión doble: proporcionar una superficie plana segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado
Tamaño referencia:	○ 30.4cm de ancho x45.7cm de largo x 1.3cm de grosor.
Características físicas:	Tabla para picar de plástico, de 30.4cm de ancho x45.7cm de largo x 1.3cm. varios colores
Función o uso:	Base plana para cortar o picar alimentos
Material:	Plástico
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



MOLINO PARA MOLER GRANOS Y SEMILLAS Y EN GENERAL PARA USO DOMESTICO

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Molinos de alimentos para uso doméstico
Tamaño referencia:	o Tolvas de acero galvanizado motor de 1.4 HP, con capacidad de molienda de 120 kilos por hora
Características físicas:	Molino de uso doméstico, funcionamiento por medio de corriente eléctrica monofásica o por medio de motor de gasolina, Juego de piedras para la molienda de granos. Tolvas de acero galvanizado, motor de 1.4 HP con capacidad de molienda de 120 kg. por hora, con charola para depositar producto a moler y depósito para el agua
Función o uso:	Procesos de molienda de granos secos y húmedos producir diferentes alimentos
Material:	Fabricado en acero galvanizado
Normas Oficiales:	Norma Oficial Mexicana NOM-015-ENERO-2018, Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores electrodomésticos límites, métodos de prueba y etiquetado. NOM-001-SCFI-2017, Aparatos electrónicos-Requisitos de seguridad y métodos de prueba

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



ANAQUEL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Estanterías de pared
Tamaño o referencia:	200 cm de alto por 85 cm de ancho y 30 cm de profundidad
Características físicas:	Anaqueles metálicos de 5 charolas, tipo esqueleto, con 4 postes y tornillería para su armado
Función o uso:	Soportar un peso considerable para el ordenamiento de productos y administración de entradas y salidas
Material:	Poste de calibre 18 lamina reforzada calibre 24 acero y otros materiales
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



MESA TABLÓN

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Estructura metálica plegable con cubierta de fibra de vidrio
Tamaño referencia:	o 2.37 m por 0.75 m fabricadas con tubular cuadrado de ¾ por ¼ en calibre 20 reforzado
Características físicas:	Mesa tablón construida de fibra de vidrio
Función o uso:	Estructura rectangular con soporte para el acomodo y servicio de alimentos o demostración de productos
Material:	Fibra de vidrio, cubrecanto de aluminio patas de acero y otros metales
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:



La foto es únicamente para ser tomada en referencia

BANCA DE METAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina:	Bancas de metal ideales para el descanso de personas a la hora de servir los alimentos, asientos
Tamaño o referencia:	1 ¼ " con rectangular de ½ " por 1 ½ " calibre 20 reforzada de 2m por 31 cm y 40 cm de alto
Características físicas:	Banca de metal fabricado en tubular cuadrado, pintadas en color negro
Función o uso:	Funciona como lugar para sentarse de manera rectangular a la altura exacta para alcanzar la mesa (sirve de asiento para una o persona)
Material:	Metal
Norma Oficial:	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-050-SCFI-2004, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO GENERAL DE PRODUCTOS

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia



REFRIGERADOR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina: Combinación de neveras y congeladores para uso domestico

Tamaño referencia: 322 lts (11 pies cúbicos)

Características físicas: Refrigerador, parrillas con cristal templado ajustables enfriamiento con múltiples salidas que distribuyen el aire, sistema de enfriamiento a base de aire que no produce escarcha vertical, dos compartimentos (congelador y enfriador)

Función o uso: Electrodoméstico empleado en su mayoría para la conservación de los alimentos

Material: Material aislante acero

Normas Oficiales: Norma Oficial Mexicana NOM-015-ENERO-2018, Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores electrodomésticos límites, métodos de prueba y etiquetado NOM-001-SCFI-2017, Aparatos electrónicos-Requisitos de seguridad y métodos de prueba

Foto:

La foto es únicamente para ser tomada en referencia

