

APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

PLATO DE MELAMINA DE 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 3 divisiones de melamina color beige
Material	Melamina



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

CUCHARA SOPERA

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Para llevar alimentos a la boca
Tamaño o referencia	4.5 cm ancho x 17.5 cm largo
Características físicas	Acabado en brillo higiénica de fácil limpieza altamente durable, color metálico
Función o uso	Utilizadas para llevar alimentos a la boca
Modelo	Nicte
Material	Acero inoxidable



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

VASO DE MELAMINA

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	Tiene un capacidad mínima de 180 ml hasta 350 ml, color beige
Función o uso	Se utiliza para servir líquidos a los comensales
Material	MELAMINA



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

TAZA CAFETERA DE MELAMINA

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 o referencia	8 cm altura x 7.5 cm ancho
Características físicas	Tiene un capacidad de albergar 227 ml, material de melamina de color beige
Función o uso	Se utiliza para servir líquidos calientes a los comensales
Material	MELAMINA



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

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 de acero con mago reforzado, color metálico
Función o uso	Es un utensilio de cocina utilizado para freír, sazonar y cocinar los alimentos
Material	Acero inoxidable



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

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	Recipiente cilíndrico con tapa con capacidad de 28 litros, color metálico
Función o uso	Cocción de alimentos a través de vapor ayudando a que los alimentos no pierdan sus propiedades nutrimentales.
Material	Aluminio



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

OLLA RECTA

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Instrumento metálico de aluminio de alta calidad
Características físicas	Recipiente cilíndrico de 40cm de alto, 41cm de diámetro con tapa con capacidad de 52 litros, color metálico
Función o uso	Para cocción de alimentos
Material	Aluminio



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

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
Material	plástico de polietileno resistente al calor



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

VOLTEADOR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Ascensor de cocina
Tamaño o referencia	35 cm de largo x 8 cm de ancho de la espátula
Características físicas	Volteador de acero inoxidable, modelo ranurado, color metálico
Función o uso	Sirve para voltear los alimentos
Material	Acero Inoxidable



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

CUCHARA LISA PARA SERVIR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Cuchara de servir para uso comercial
Tamaño o referencia	De 15 pulgadas
Características físicas	Cuchara para cocinar de acero inoxidable, color metálico
Función o uso	Las cucharas son usadas principalmente para mover, mezclar y servir alimentos
Material	Acero inoxidable



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

CUCHARON PARA SERVIR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	de Cucharones para uso comercial
Tamaño o referencia	De 12 onzas
Características físicas	Cucharon para cocinar, color metálico
Función o uso	El uso de cucharon permite mezclar y servir alimentos fríos y calientes
Material	Acero inoxidable



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

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 o referencia	De 10 pulgadas
Características físicas	Con mango de plástico
Función o uso	Multi-usos para cortar y picar alimentos
Material	Hoja de acero inoxidable y mango: polipropileno



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

TABLA DE PLÁSTICO PARA PICAR

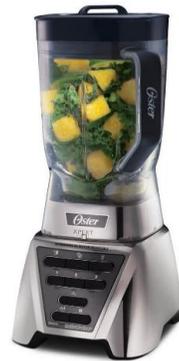
Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Utensilio plano empleado en la cocina para cortar y picar alimentos cumple una misión doble: proporcionar una superficie plana segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado
Tamaño o referencia	30.4 cm. de ancho x 45.7 cm. de largo x 1.3 cm. de alto.
Características físicas	Figura rectangular de diferentes colores de polipropileno, color blanca
Función o uso	Base plana para cortar o picar alimentos
Material	Polietileno



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

LICUADORA SEMI INDUSTRIAL

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Licuadora de alimentos para uso semi industrial.
Tamaño o referencia	Cuchillas de acero motor de 2HP, capacidad de 2 litros
Características físicas	Licuadora de alto rendimiento, que cuenta con un motor con 2 veces más potencia, tres programas inteligentes para licuar, procesar alimentos
Función o uso	Moler, batir y picar granos secos y húmedos



Haz clic para obtener una vista ampliada



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

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, debe incluir 4 postes y tornillería para su armado, color azul
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



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

MESA TABLÓN

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Estructura metálica plegable con cubierta de fibra de vidrio
Tamaño o referencia	2.37 metros de largo por 0.75 metros de ancho, fabricadas con tubular cuadrado de $\frac{3}{4}$ por $\frac{1}{4}$ en calibre 20 reforzado
Características físicas	Mesa tablón construida de fibra de vidrio, color blanco
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



APARTADO M. FICHAS TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA

REFRIGERADOR

Descripción general del equipo o utensilio de cocina	Combinación de neveras y congeladores para uso domestico
Tamaño referencia	322 litros (11 pies cúbicos)
Características físicas	Refrigerador con parrillas con cristal templado ajustables enfriamiento con múltiples salidas que distribuyan el aire, sistema de enfriamiento a base de aire que no produzca 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 y otros materiales

