

**LISTADO DE EQUIPOS Y CARGAS EQUIPOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS
EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIAL - COCINAS INDUSTRIALES CENTRO DE
EVENTOS VALLE DEL PACIFICO**

1. RECIBO									
ITEM	DESCRIPCIÓN	C A N T	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
1.1	Báscula de 400 Kg	1	400 Kg		120V 60C 1F				\$ 0,0 0
1.2	Balanza de 30 Kg	1	30 Kg		120V 60C 1F 1,25 Amp 150W				\$ 0,0 0
1.3	Carros montacarga 159 Kg. tipo Camdolly	2	159 Kg.						\$ 0,0 0
1.4	Estiba plastica 120*100 tipo Estra	1	Plastica						\$ 0,0 0
1.5	Mesas de trabajo	2	m/l						\$ 0,0 0
1.6	Lavamanos en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,0 0
1.7	Secador electrico manos libres	1	Excel 1WA1800 SRA						\$ 0,0 0
	Subtotal								\$ 0,0 0

3. ALMACENAMIENTO DE SECOS									
ITEM	DESCRIPCIÓN	C A N T	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
3.1	Estanteria modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	19	.61 ancho 4 entrep.						\$ 0,0 0
3.2	Estanteria modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	9	.36 ancho 4 entrep.						\$ 0,0 0

	)								
3.3	Carros para ingredientes tipo Cambro	5	IB44 /161 L						\$ 0,00
3.4	Carros montacarga 159 Kg. tipo Camdolly	2	159 Kg.						\$ 0,00
3.5	Estiba plastica 120*100 tipo estra	3	Plastica						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

4. PORCIONAMIENTO DE VEGETALES									
ITEM	DESCRIPCIÓN	C A N T	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
4.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
4.2	Congelador 23'	1	T-23F		1/2 HP 120V 60C 1F 10,4 Amp				\$ 0,00
4.3	Peladora Hobart 6460	1	50-60 lb		1 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
4.4	Procesador de Alimentos Hobart HCM62 6Qt	1	1725/3450 RPM		2HP 208/240V 60C 3F				\$ 0,00
4.5	Cutter 84186	1	Bowl 18" 250 RPM		1 HP 120V 60C 1F 208V/60C/3F				\$ 0,00
4.6	Batidora mixer de mano tipo Robocoupe	1	MP450		1.1 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
4.7	Ducha de preenjuguete	1	4" a meson						\$ 0,00
4.8	Mesas de trabajo	11	m/l						\$ 0,00
4.9	Escabidero lata panadera	8	18 posiciones						\$ 0,00
4.10	Lavamanos en acero manos libres	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00

	pedal								
4.11	Secador electrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
4.12	Trampa de grasa sobrepuesta	2	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

5. PORCIONAMIENTO DE CARNES POLLOS Y PESCADOS									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
5.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
5.2	Molino de Carnes 4732	1	35/40 lb		3 HP 230V 60C 3F				\$ 0,00
5.3	Tajadora Hobart 2912	1	Cuchilla 113/4"		1/2 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
5.4	Ablandadora de carnes manual Paulus	1	Manual						\$ 0,00
5.5	Mesas de trabajo	15	m/l						\$ 0,00
5.6	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
5.7	Secador electrico manos libres	2	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
5.8	Trampa de grasa sobrepuesta	3	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

6. COCINA CALIENTE									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
6.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00

6.2	Congelador 49'	1	T-49F		3/4 HP 120V 60C 1F 13,2 Amp				\$ 0,0 0
6.3	Marmita 80 Gls autogeneración	3		135000 BTU/Hr	Encendido 120V 60C 1F	1/2"suministro cercano	Autogenerado		\$ 0,0 0
6.4	Sartén Volcable 40 Gls	3		130000 BTU/Hr	Encendido 120V 60C 1F	1/2"suministro cercano			\$ 0,0 0
6.5	Estufa 4 quemadores abiertos HD Horno HD integrado a estufa	2	Heavy Duty	170000 BTU/Hr3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				\$ 0,0 0
6.6	Estufa 2 plancha HD Horno HD integrado a estufa	1	Heavy Duty	140000 BTU/Hr3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				\$ 0,0 0
6.7	Freidora 85-100 lb/Hr	2	125 lb papa /Hr	150000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F				\$ 0,0 0
6.8	Mantenedor de fritos	1	Nacional		1000Kw 120V 60C 1F				\$ 0,0 0
6.9	Filtro de aceite mecánico	1	Frymaster						\$ 0,0 0
6.10	Horno de Convección Forzada 10 posiciones	1		2*2*6000 0 BTU/Hr conexión 3/4"	Vent2*1HP 115V60C/1F				\$ 0,0 0
6.11	Horno de Combi Forzada 20*1/1 GN	1		43kW/46kW conexión 3/4"	115V60C/1F 0,8Kw	suministro 3/4"			\$ 0,0 0
6.12	Steamer 5 posiciones	1	Convección steamer 5 full size 2.5" 1/1GN	70.000 BTU/ 3/4"	115/60/1	suministro 1/2"			\$ 0,0 0
6.13	Termos	2	UPC 1600						\$

	mantene dores tipo Cambro								0,0 0
6.14	Horno de cadena opcional	0							\$ 0,0 0
6.15	Campan a No.1 - 5.00*2.90 *0.90- Isla central	2	5,80*2.95 4 bocas						\$ 0,0 0
6.16	Extracció n No.1 2 tipo hongo y ductos	2	11000PC M		3 Hp 208/240V 60C 3F				\$ 0,0 0
6.17	Mesas de trabajo	21	m/l						\$ 0,0 0
6.18	Escabila dero lata panadera	10	18 posiciones						\$ 0,0 0
6.19	Lavaman os en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,0 0
6.20	Secador electrico manos libres	2	Excel		1000Kw 240- 480V 60C 2F				\$ 0,0 0
6.21	Trampa de grasa sobrepue sta	2	Nacional						\$ 0,0 0
6.22	Coneccio n rapida para gas y guayas	14							\$ 0,0 0
	Subtotal								\$ 0,0 0

7. LAVADO DE OLLAS									
ITEM	DESCRIPCIÓN	C A NT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
7.1	Estanteri a modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	4	.61 ancho 4 entrep.						\$ 0,0 0
7.2	Ducha de preenja	1	4" a meson						\$ 0,0 0

	gue								
7.3	Mesas de trabajo	4	m/l						\$ 0,00
7.4	Carro para recolección tipo cambro	1							\$ 0,00
7.5	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

8. PANADERIA									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UNID A D	VA LO R
8.1	Estantería modular completa ,61*2.14 (ancho*h)	4	.36 ancho 4 entrep.						\$ 0,00
8.2	Estiba plastica 120*100 tipo Estra	1	Plastica						\$ 0,00
8.3	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
8.4	Amasadora 30 Kg Bowl 40 lt	1	30 Kg		11/2 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
8.5	Divisora de masa	1	Nacional javar						\$ 0,00
8.6	Cámara de fermentación controlada	1	2 carros		1.5 Kw 120V 60C 1F	suministro 1/2"			\$ 0,00
8.7	Horno rotatorio de carro 20 latas 80/100Kg /hora	1	20 latas	180000 BTU/Hr	2.5 kW 208/240V 60C 3F	suministro 1/2"			\$ 0,00
8.8	Laminadora	1							\$ 0,00
8.9	Batidora	0							\$ 0,00
8.10	Batidoras	2	12 Qts		1/3 HP 120V 60C 1F				\$

	pastelería Kitchen Aid							0,00
8.11	Gramera Digital	1	20 Kg		120V 60C 1F 1,25 Amp 150W			\$ 0,00
8.12	Escabidero lata panadera	2	20 posiciones					\$ 0,00
8.13	Mesas de trabajo	10	m/l					\$ 0,00
8.14	Freidora 45-50 lb/Hr	2	100 lb papa /Hr	120000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F			\$ 0,00
8.15	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional					\$ 0,00
8.16	Refrigerador 49' Decoración	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp			\$ 0,00
8.17	Mesas de trabajo decoración	4	m/l					\$ 0,00
8.18	Estufa 4 quemadores MD sin horno	1						\$ 0,00
8.19	Campana No 2 2.40* 1.20*90	1	2700 CFM					\$ 0,00
8.20	Extracción No. 2	1	CUBE 141					\$ 0,00
8.21	Cuarto frío de masas	0						\$ 0,00
	Subtotal							\$ 0,00

9. LAVADO Y ALMACENAMIENTO DE VAJILLA (DOS ESPACIOS - COCINA DE ENSAMBLE)									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UNID A D	VA LO R
9.1	Maquina de lavado 240 canastas/hora			94000BTU/Hr		3/4" 2.2 Gpm15/25 PSI			
	Doble tanque con	2	C64A o similar	exosto de 4"	Total 208/60/3 91,7 Amps	Desague 38Gpm 3'			\$ 0,00

	Booster a gas								
9.2	Mesas de trabajo sencillas en acero	12	m/l						\$ 0,00
9.3	Mesas de trabajo dobles en acero	5	m/l						\$ 0,00
9.4	Canastas de almacenamiento de loza	140							\$ 0,00
9.5	Dollys para canastas 50*50	32	m/l						\$ 0,00
9.6	Carros para platos tipo Cambro	72	ADC4						\$ 0,00
9.7	Ducha de preenjuguete	2	4" a meson						\$ 0,00
9.8	Extracción No.4 1 tipo hongo y ductos	2	cfm=200e nt+400exit		3/4 Hp 115V 60C 1F				\$ 0,00
9.9	Trampa de grasa sobrepuesta	2	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

10. CENTRAL DE DISTRIBUCION									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
10.1	Gabinete s mantenedores tipo Henny Penny	4	HHC 906		120/60/1 17 Amps 2086 Watt				\$ 0,00
10.2	Termos mantenedores tipo Cambro	8	UPC 1600						\$ 0,00
10.3	Termos	6	UPC 1200						\$ 0,00

	mantene dores tipo Cambro								0
10.4	Termos para liquidos 10 Gls Camtaine r	30							\$ 0,0 0
10.5	Carros montacar ga 159 Kg. tipo Camdolly	3	159 Kg.						\$ 0,0 0
10.6	Mesas de trabajo	6	m/l						\$ 0,0 0
10.7	Estanteri a modular 1,83*2.14 (ancho*h)	1	.61 ancho 4 entrep						\$ 0,0 0
10.8	Lavaman os en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,0 0
10.9	Secador electrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240- 480V 60C 2F				\$ 0,0 0
10.10	Trampa de grasa sobrepue sta	1	Nacional						\$ 0,0 0
10.11	Termos para Café tipo Fetco	2	Fetco L3D-20						\$ 0,0 0
	Subtotal								\$ 0,0 0

11. COCINA COMEDOR DE EMPLEADOS (EN PLANOS GENERALES)

ITEM	DESCRIPCIÓN	C A N T	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
11.1	Refrigera dor 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,0 0
11.2	Estufa 4 quemado res abiertos HD Horno HD			120000 BTU/Hr3/ 4" 50000 BTU/Hr 3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				

	integrado a estufa Plancha Heavy Duty	1	Heavy Duty	90000 BTU/Hr 3/4"					\$ 0,00
11.3	Freidora 45-50 lb/Hr	1	100 lb papa./Hr	120000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F				\$ 0,00
11.4	Linea de autoservicio baño de mar	1	4 azafates		6000 W	Desague 3"Sumi1/2"			\$ 0,00
11.5	Lavadora de platos undercounter 30 cansatas/Hr	1			Motores 208-240/60/3 29.5Amps	6Gpm 3/4" 15/25PSI 10Gpm Desague 3"			\$ 0,00
11.6	Mesas de trabajo	6	m/l						\$ 0,00
11.7	Campana No.2 - 1.85*1.15 *0.9- contra muro	1	1.85*1.15						\$ 0,00
11.8	Extracción No.2 2 tipo hongo y ductos	1	1800PCM		3/4 Hp 115V 60C 1F				\$ 0,00
11.9	Lavamanos en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
11.10	Secador eléctrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
11.11	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
11.12	Conexión rápida para gas y guayas	2	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

12. COCINAS DE ENSAMBLE (2ESPACIOS)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	GAS	ENERGÍA	AGUA	VAPORES	\$/UNIDAD	VALOR
------	-------------	----------	------------------	-----	---------	------	---------	-----------	-------

	PCIÓN	NT						D	R
12.1	Refrigerador 49'	2	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,0 0
12.2	Gabinetes mantenedores tipo Henny Penny	2	HHC 903		120/60/1 17 Amps 2086 Watt				\$ 0,0 0
12.3	Termos mantenedores tipo Cambro	5	UPC 1600						\$ 0,0 0
12.4	Linea de servicio baño de maria	2	5 azafates calientes 2 modulos frios		208-240/6/3 6000 W	Desague 3"Sumi1/2"			\$ 0,0 0
12.5	Armarios calentadores de vajilla	3			1/2 HP 120V 60C 1F 2400W				\$ 0,0 0
12.6	Carros para hielo tipo Cambro	4	ICS 200TB						\$ 0,0 0
12.7	Termos para Café tipo Fetco	16	Fetco L3D-10						\$ 0,0 0
12.8	Mesas de trabajo	14	m/l						\$ 0,0 0
12.9	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,0 0
12.10	Secador electrico manos libres	2	Excel		1000W 240- 480V 60C 2F				\$ 0,0 0
12.11	Trampa de grasa sobrepuesta	3	Nacional						\$ 0,0 0
12.12	Horno de convección 6 posiciones	1	MCO GS 10						\$ 0,0 0
12.13	Estufa 4 quemadores MD	2	GD 304						\$ 0,0 0

	sin hrono								
12.14	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

13. BAR (2 ESPACIOS)									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
13.1	Refrigerador 49'	2	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
13.2	Enfriador de vasos	2	TSSU - 48 - 12		115/60/1 5 Amps 1/5 H.P.				\$ 0,00
13.3	Maquina de hielo Scotsman	2	C2148		208-240/60/1 18.75 Amps	suministro 1/2"			\$ 0,00
13.4	Tanque para hielo bin >800 lb.	2	BH900						\$ 0,00
13.5	Carros para hielo tipo Cambro	6	ICS 200TB						\$ 0,00
13.6	Licuada Frapeadora	2	Vitamix		2 HP 120V 60C 11.5 Amp				\$ 0,00
13.7	Maquina de Café 47-57 l/Hr.	2	Fetco 2042e		220-240/60/1 25 Amps	6 lpm 1/2" 20/75PSI			\$ 0,00
13.8	Molino de Café tipo Fetco	2	GR-1.2		220-240/60/1 7 Amps				\$ 0,00
13.9	Termos para Café tipo Fetco	30	Fetco L3D-10						\$ 0,00
13.10	Bar movil cambro	1	540DS						\$ 0,00
13.11	Mesas de trabajo	11	m/l						\$ 0,00
13.12	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
13.13	Secador electrico	2	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00

16. OTROS ELEMENTOS EN ACERO									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPO R	\$/UN IDA D	VA LO R
16.1	Repisas en acero .30	40	ml						\$ 0,00
16.2	Carcamos de piso en acero inoxidable	24	ml						\$ 0,00
16.3	Trampas para sifones en acero inoxidable	10	ml						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00