



NIT: 900.519.489-1

CONTINENTES COMERCIALES S.A.S

PROPUESTA ECONOMICA- - INICIAL DE PRECIO								
<p>Bogotá, D.C., 18 de mayo de 2021</p> <p>NACIONAL DE APRENDIZAJE –SENA Regional Risaralda</p> <p style="text-align: right;">Señores SERVICIO</p>								
ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	V/R UNITARIO SIN IVA	IVA %	V/R UNITARIO CON IVA
1	PLUMA DE MUESTREO	PLUMA DE MUESTREO DE 11/4"X 50CM, en acero inoxidable. Pieza de acero cónica y acanalada, compacta en el extremo correspondiente al vértice, y el otro provisto de un mango, perforado totalmente y por donde se desliza la mercadería para su observación.	UND	UND	1	1.172.521,01	222.778,99	1.395.300,00
2	TOSTADORA DE CACAO – LABORATORIO	<p>Máquina para el proceso de tostado de granos cacao, de manejo sencillo. Cuenta con una batea de enfriamiento y un ventilador centrífugo para el enfriamiento rápido del cacao tostado. Cámara especial con doble aislamiento térmico de material refractario. Ciclón extractor de humos. Cuadro de maniobras y sensores. Panel eléctrico completo para control de las máquinas. Capacidad de 100 g – 300 g de tambor. Termómetro para lectura de temperatura. Con unidad de enfriamiento. Encendido automático con chispero eléctrico. Cámara de tostado en acero inoxidable. Combustible a gas.</p> <p>Datos técnicos Modelo: LAB. Capacidad: 2 kg/BATCH Capacidad mínima:500 g/BATCH Dimensiones: 1100mm x 800mm x 900mm Peso: 160 kg Combustible: gas propano Consumo glp: 5,000 BTU/hora Quemador: acero inoxidable Sistema de carga y descarga: manual Material: planchas acero INOX 304-grado alimenticio Características eléctricas voltaje: monofásico 220 V+ línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios: 2.5 A Motores: 4 motores Reductor: 040, ratio 60/1 Sistema de seguridad: selenoide eléctrico Presión de trabajo:0-60 m/bar Control de temperatura: digital Volumen de aire de enfriamiento:100 m3/h</p>	UND	UND	1	52.414.327,73	9.958.722,27	62.373.050,00
3	DESCASCARILLADOR-TRITURADOR ROMPEDOR DE GRANOS	<p>Máquina para el proceso de descascarillado de granos de cacao tostado. Quiebre del grano tostado en 2 rodillos dentados en INOX 304. Sistema de zaranda tubular, con succión de aire secuencial por tamaño. Vibración con regulación automática. Valor de eficiencia al 85%. Salida independiente de NIBS y cascarilla. Moto reductor 040, ratio 100 a 1, Motor de 0.18 hp, 220V/ 50-60 Hz.</p> <p>Datos técnicos Modelo: Lab. Capacidad:5 kg Dimensiones: 1200mm x 400mm x 1000mm Peso:70kg. Sistema de carga y descarga: Manual Material: Planchas acero INOX 304-grado alimenticio Características eléctricas Voltaje: Monofásico 220 V + línea tierra Frecuencia:50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios:2.5 A Motores: 2 motores Reductor: 040, ratio 100/1 Protección de motores: Reley térmico</p>	UND	UND	1	35.275.798,32	6.702.401,68	41.978.200,00

4	MOLINO TRITURADOR	<p>Máquina para el proceso de molienda primaria de los NIBS de cacao, para obtener licor de cacao o pasta de cacao. 140µ a 200µ. Carcasa en acero INOX 304, platos concéntricos con pines fundidos en acero INOX AISI 316. Estructura de soporte en INOX 304. Totalmente desmontable para una limpieza rápida. Regulador de velocidad electrónico. 2 motores en alta de 1hp FRAME 80. 220 V/ 50- 60 Hz</p> <p>Datos técnicos Modelo: Lab. Capacidad: 3 k /h Capacidad mínima: 500 g Dimensiones: 800mm x 500mm x 900mm Peso: 40 kg Sistema de carga: Manual Material: Planchas acero INOX 304-grado alimenticio Características eléctricas Voltaje: Monofásico 220 V + línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 2 kW. Potencia amperios: 9 A Motores: 2 motores Protección de motores: Reley térmico</p>	UND	UND	1	44.504.285,71	8.455.814,29	52.960.100,00
5	MEZCLADOR, REFINADOR DE BILLAS	<p>Mezclador, refinador de billas Máquina para el proceso de refinado de licor de cacao, proceso que se logra mediante billas de 6.3mm. Sistema de pre calentado mediante resistencia. De fácil manejo para carga y descarga. En INOX 304, de 1 - 3kg Bach de 1 para licor, bach de 8 horas par mezclas. Regulador de velocidad electrónico. Moto reductor 040, ratio 7.5 a 1. Motor de 0.5 hp, FRAME 71, 220 V/ 50-60 Hz</p> <p>Datos técnicos Modelo: Lab Capacidad: 3kg /h Capacidad mínima: 1kg/h Dimensiones: 550mm x 300mm x 550mm Peso: 50kg. Material: Acero INOX 304 grado alimenticio. Características eléctricas Voltaje: Monofásico 220v. + línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios: 2.5 A Motores: 1 motor Reductor: 040, ratio 7,5/1 Control de temperatura: Pirómetro digital programable Potencia resistencia: 400 W Protección de motores: Reley térmico Sistema de control de motores: Variador de velocidad</p>	UND	UND	1	34.836.386,55	6.618.913,45	41.455.300,00
6	CONCHADOR DE CACAO	<p>Máquina para el proceso de conchado, ideal para mejorar el sabor del chocolate. De doble rodillo de NYLON independientes, con regulación de presión independiente. En Acero Inoxidable AISI 304. De 1 kg. Bandeja en INOX 304 grado alimenticio, con regulación de presión Independiente. Control de temperatura digital, resistencia de 1000 W. Volcador con pistón para fácil descarga. 1HP. 220V/ 50-60 Hz.</p> <p>Datos técnicos Modelo: Lab. Capacidad: 3kg/batch Capacidad mínima: 500 g/batch Dimensiones: 600mm x 400mm x 600mm Peso: 30kg Material: Acero INOX 304 grado alimenticio. Rodillos: Nylon Características eléctricas Voltaje: Monofásico 220 V + línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 120 W Potencia amperios: 2.5 A Motores: 1 motor Reductor: K90, ratio 60/1 Control de temperatura Pirómetro digital programable Potencia resistencia: 500 W</p>	UND	UND	1	32.639.134,45	6.201.435,55	38.840.570,00
7	TEMPERADORA DE CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Material: Acero inoxidable. Termostato: Voltaje digital: 110 V. Potencia: 1 kW Capacidad: 26.5 lb máx./tanque <p>Calentamiento uniforme: el tubo de calentamiento tipo M para asegurar una calefacción más rápida y uniforme.</p>	UND	UND	1	7.686.075,63	1.460.354,37	9.146.430,00



Carlos Felipe Zamora Cubillos
CC 80.502.638 de Usaquen
CONTINENTES COMERCIALES SAS
Nit: 900.519.489-1