

Medellín, 3 de julio de 2024

Señores: **PANNA MANUFACTURING**
Atención: **ALEX RUEDA - RAFAEL LONDOÑO**
Miami

Asunto: **Cotización Dosificadora de colada de maíz tierno para arepas de chocolate o cachapas - Horno continuo de placas a gas**
Cotización No. **000101010452- 150424- VJ**

1- Cotización Máquina dosificadora de colada de chocolate

A continuación presentamos la siguiente cotización de una Máquina dosificadora de colada de maíz según referencia descrita.

- Tolva de recepción de colada
- Dosificador de colada con 4 boquillas de salida con sistema de graduación de dosificación volumétrico según se requiera hasta 250 ml
- Sistema de desplazamiento de colada automático
- Estructura en Acero Inoxidable tipo alimenticio
- Tablero de control con programador y fuente
- Electroválvulas
- Reguladores de velocidad
- Sensores de control de cilindros
- Sistema de aislamiento de temperatura en boquillas de dosificación
- Unidad de mantenimiento
- Cableado, programación y conexión neumática.
- Agitador para homogeneizar el producto en tolva
- Bomba de llenado de producto

Funcionamiento de la máquina

Se enciende la máquina, después de depositada la colada, se presiona Inicio, la máquina empieza a dosificar la cantidad de colada antes ajustada, desplazándose a la velocidad de la banda del horno para dosificar la cantidad en el punto exacto.

Todos los movimientos de avance, dosificación, son sincronizados para producir una cachapa de excelente forma y acabado.

La máquina fue diseñada para trabajar con esta colada de maíz tierno y productos viscosos.

Capacidad de producción

Según la velocidad de la banda de asado

Dimensión de la máquina

Altura total	1.5 metros
Ancho total	1.6 metros

Requerimiento eléctrico

220 V trifásica
10 a 20 Amperios

Requerimiento neumático

Caudal 15 CFM
Presión 90 PSI

2- Cotización de horno de placas a gas para asado de arepas o cachapas

Componentes

El horno contiene los siguientes elementos y sistemas:

- 10 m largo
- 120 cm de ancho de placas para 4 arepas o cachapas
- 4 minutos de cocción
- Cadena y sprockets para movimiento del carrusel
- Estructura modular
- Quemadores infrarrojos para la parte superior
- Flauta con quemadores directo a las placas parte inferior
- 2 motorreductores
- 2 variadores de velocidad
- Sistema de combustión tipo llama
- Control de temperatura automático
- Válvulas de gas
- Reguladores de presión de gas
- Control de temperatura
- Tablero de control para manejo de procesos (temperatura y velocidad)
- Sistema de aspersión de desmoldante por humidificación con campana protectora
- Sistema neumático de giro de cachapa en el centro del horno
- Aislamiento térmico del horno, para guardar temperatura y conservar calor
- Contador de arepas Según dosificación de estas

Fletes fuera de Medellín

Por cuenta del cliente

Viáticos del personal de ensamble y capacitación fuera de Medellín

Por cuenta del cliente

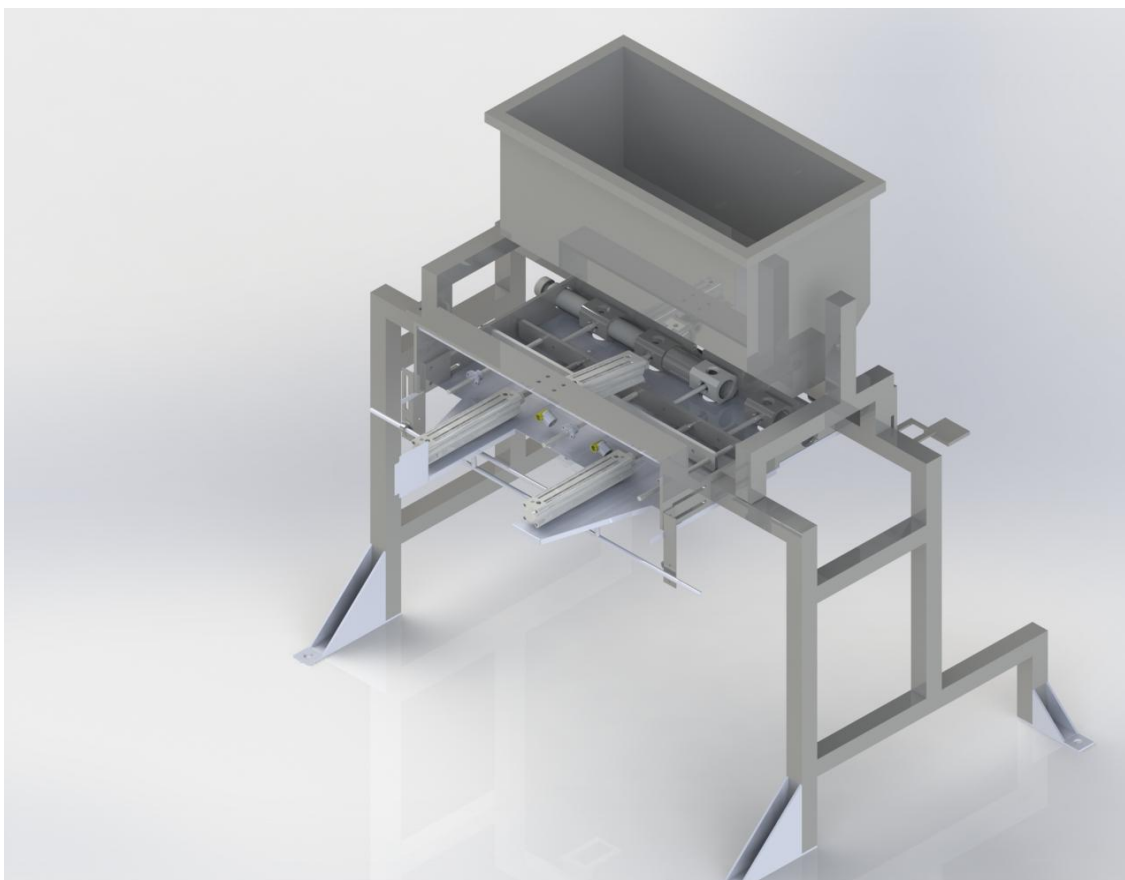
Notas aclaratorias

La máquina es entregada en la planta de producción de Ingeneumática, en la ciudad de Medellín. El transporte de la máquina a cualquier lugar, ciudad o país corre por cuenta del cliente, así como los viáticos y transporte de los técnicos para la instalación y capacitación y puesta a punto.

La máquina es construida en acero inoxidable, según normas técnicas alimenticias.

Es recomendable realizar un mantenimiento preventivo cada seis meses para garantizar el buen funcionamiento de la máquina y evitar mantenimientos correctivos.

La cotización contiene lo anteriormente descrito, si se requiere de algo adicional se avisará con tiempo para la aprobación y posterior implementación.



Resumen de la cotización

DOSIFICADORA DE COLADA DE CHÓCOLO x 4 UNIDADES	USD 56.000
HORNO DE PLACAS PARA DOSIFICACIÓN DE CHOCOLO	USD 270.000
TOTAL	USD 326.000
Validez de la Oferta	30 días
Tiempo de entrega	6 meses
Forma de pago	50 % anticipo 40% avance de obra 10 % antes de entrega
Garantía de los productos adquiridos	Fabricante
Garantía de la estructura y funcionamiento	INGENEUMÁTICA

Cualquier inquietud con gusto la atenderemos.

Atentamente,

Viviana Jimenez
Asesor comercial
Móvil 314 8909662
correo: comercial.maquinas@ingeneumatica.com
www.ingeneumatica.com