

ANEXO A

Ácidos grasos principales. Química y origen

Ácido	Notación	Fórmula	Origen
Mirístico	14:0	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_{12}-\text{COOH}$	palma, coco
Palmítico	16:0	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_{14}-\text{COOH}$	manteca, sebo, palma
Esteárico	18:0	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_{16}-\text{COOH}$	manteca, sebo, palma
Araquídico	20:0	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_{18}-\text{COOH}$	maní
Palmitoleico	16:1 ω 7	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_5-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$	bacalao, palma
Oleico	18:1 ω 9	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_7-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$	manteca, sebo, maní, oliva
Linoleico	18:2 ω 6	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_4-(\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}_2)_2-(\text{CH}_2)_6-\text{COOH}$	algodón, soya, maíz, linaza
Linolénico	18:3 ω 3	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_4-(\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}_2)_2-(\text{CH}_2)_6-\text{COOH}$	linaza, maíz
Araquidónico	20:4 ω 6	$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_4-(\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}_2)_4-(\text{CH}_2)_2-\text{COOH}$	maíz, linaza, carnes
Eicosapentaenoico	20:5 ω 3	$\text{CH}_3-\text{CH}_2-(\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}_2)_5-(\text{CH}_2)_2-\text{COOH}$	pescado, mariscos
Docosahexaenoico	22:6 ω 3	$\text{CH}_3-\text{CH}_2-(\text{CH}=\text{CH}-\text{CH}_2)_6-\text{CH}_2-\text{COOH}$	pescado, mariscos

Fuente: Stoker and Walker

ANEXO B

ATÚN ALETA AMARILLA

(*Thunnus albacares*)



Familia / <i>Family</i> :	Family: SCOMBRIDAE
Orden / <i>Order</i> :	Order: Perciformes
Clase / <i>Class</i> :	Actinopterygii
Nombres vernáculos / <i>Vernacular names</i> :	ES: Rabil FR: Albacore EN: Yellowfin tuna
Nombres Locales / <i>Local names</i> :	Colombia: Albacora, Atún tropical de aleta amarilla Costa Rica: Atún de aleta amarilla Chile: Atún de aleta amarilla Ecuador: Albacora, Atún aleta amarilla, Tuna, Yellowfin México: Atún de aleta amarilla

<p>Nombres Comerciales / <i>Commercial names</i> :</p>	<p>Nicaragua: Atún de aleta amarilla Panamá: Atún de aleta amarilla Perú: Atún, Atún de aleta amarilla, Tuno, Tuno de aleta amarilla</p> <p>Yellowfin tuna, Yellowfin, Tuna</p>
<p>Símil de importancia internacional / <i>Simile of internacional trade</i>:</p>	<p>(<i>Thunnus thynnus, T. obesus, T. alalunga.</i>)</p>

Fuente: Asociación de Exportadores de Pesca Blanca en el Ecuador (ASOEXPEBLA)

ANEXO C

ATÚN OJO GRANDE

(*Thunnus obesus*)



Familia / *Family*: SCOMBRIDAE

Orden / *Order*: Perciformes

Clase / *Class*: Actinopterygii

Nombres vernáculos / *Vernacular names*:

ES: Patudo FR: Thon Obèse EN:
Bigeye tuna

Nombres Locales / *Local names*:

Colombia: Atún

Chile: Atún de ojo grande

Ecuador: Albacora, Atún ojo grande, Bigeye, Patuto Tuna

México: Atún

	Perú: Atún ojo grande, Bigeye, Patudo
Nombres Comerciales / <i>Commercial names</i>	: Bigeye tuna, Bigeye, Tuna
Símil de importancia internacional / <i>Simile of internacional trade:</i>	(<i>Thunnus thynnus, T. albacares, T. alalunga.</i>)

Fuente: Asociación de Exportadores de Pesca Blanca en el Ecuador (ASOEXPEBLA)

Anexo D

Descripción de materiales y equipos

Matraz erlenmeyer (250 ml).- Vasijas o recipientes de vidrio de diversas formas que se emplean en el laboratorio para calentar líquidos cuando hay peligro de pérdida de vaporización, o para titular en el análisis cuantitativo.

Vasos de precipitación o Beaker (100, 250, 500 ml).- Material de laboratorio de vidrio, que se usa como recipiente y también para obtener precipitados.

Embudo de decantación.- Un embudo de decantación o de separación es un recipiente de vidrio de forma cónica. Presenta un desagüe inferior, cuyo flujo puede ser regulado mediante una espita o válvula. En la parte superior presenta una embocadura taponable por la que se procede a cargar su interior. Es un instrumento especialmente indicado para separar líquidos inmiscibles que se separan, por diferencia de densidades y propiedades moleculares mediante una interfase bien diferenciada.

Pipetas.- Son instrumentos de vidrio que se usan para medir los líquidos con mayor exactitud.

Balón fondo redondo.- Es un recipiente de vidrio pirex, que sirve para preparar soluciones o reacción química.

Embudo de porcelana.- Permite filtrar sustancias

Kitasato.- Es un matraz de vidrio que presenta un vástago. Están hechos de cristal grueso para que resistan los cambios de presión. Se utilizan para efectuar filtraciones al vacío.

Papel filtro.- Es un papel que se corta en forma redondeada y se introduce en un embudo, con el fin de ser filtro para las impurezas insolubles y permitir el paso a la solución a través de sus poros. El "papel filtro" se usa principalmente en laboratorios analíticos para filtrar soluciones homogéneas. Normalmente esta constituido por derivados de celulosa y permite el manejo de soluciones con pH entre 0 y 12 y temperaturas de hasta 120°C.

Peachímetro.- Es un aparato que permite medir el pH de las sustancias.

Termómetro.- instrumento empleado para medir la temperatura.

Agua.- nombre común que se aplica al estado líquido del compuesto de hidrógeno y oxígeno H_2O . El agua pura es un líquido inodoro e insípido. Tiene un matiz azul, que sólo puede detectarse en capas de gran profundidad. A la presión atmosférica (760 mm de mercurio), el punto de congelación del agua es de 0 °C y su punto de ebullición de 100 °C. El agua

alcanza su densidad máxima a una temperatura de 4 °C y se expande al congelarse. Como muchos otros líquidos, el agua puede existir en estado sobreenfriado, es decir, que puede permanecer en estado líquido aunque su temperatura esté por debajo de su punto de congelación; se puede enfriar fácilmente a unos -25 °C sin que se congele. El agua sobreenfriada se puede congelar agitándola, descendiendo más su temperatura o añadiéndole un cristal u otra partícula de hielo. Sus propiedades físicas se utilizan como patrones para definir, por ejemplo, escalas de temperatura.

Balanza Electrónica.- Balanza, dispositivo mecánico o electrónico empleado en hogares, laboratorios, empresas e industrias para determinar el peso o la masa (debido a la relación que existe entre ambas magnitudes) de un objeto o sustancia; también puede denominarse báscula en algunos casos. El mecanismo para pesar más sencillo es la balanza de brazos iguales, empleada por primera vez por los egipcios alrededor del 2500 A.C. Esta balanza consta de una barra, con un plato colgado de cada extremo, que se sostiene en el centro sobre un punto de apoyo. Para emplear esta balanza se coloca un objeto de peso desconocido en uno de los platos, y se van poniendo objetos de peso conocido en el otro plato hasta que la balanza esté equilibrada y la barra quede en posición horizontal. El peso y la masa del objeto son entonces los mismos que los de las pesas del otro plato.

Centrífuga.- es una máquina que pone en rotación una muestra para poder separar sus fases (generalmente una fase sólida de una líquida) a través de la fuerza centrífuga que se genera. Hay diversos tipos de centrifugas, comúnmente para objetivos específicos.

Tubos de centrífuga.- Tubo de vidrio Pyrex, forma cónica, graduaciones en rojo (Accu-Red), para utilizarse en centrifugas de laboratorio,

Rotaevaporador.- Evaporadores rotativos; Con teclado de membrana de pulsación suave e indicador LED fácil de leer para controlar y supervisar la velocidad de rotación y la temperatura del baño. Los controles están en el frente de la unidad para fácil acceso y están en alto, retirados del baño y de posibles derrames.

El sensor de temperatura del baño maximiza el control de la temperatura. El intervalo de temperatura del baño de Maria es de temperatura ambiente hasta 100°C. El interruptor automático de alta temperatura apaga el elemento calefactor si el baño seca, evita el volver a calentar hasta que se restaura el equipo. El asidero de activación que se encuentra en el frente del evaporador proporciona el máximo control para elevar o bajar el material de vidrio; el control de pivote permite colocar matraces de diferentes tamaños al ángulo deseado. Para fácil acceso, el material de vidrio está colocado al frente .El tubo de alimentación permite alimentar continuamente cantidades

grandes de soluciones al matraz de evaporación. Los sellos son de resina de fluorocarburo PTFE para una operación sin fugas y una vida útil prolongada.

El baño de 4L viene como unidad separada a fin de utilizar matraces de diferentes tamaños. Los pies de gomas antiderrapantes proporcionan espacio suficiente para colocarlos dedos debajo del baño y moverlo fácilmente. El silencioso motor accionado por banda, de alta torsión y sin chispas, gira el matraz de 0 a 250rpm. Los elementos del calentador se encuentran fuera del baño para facilitar la limpieza. Capacidad de calentamiento, 1200W

Bomba de Vacío.- El funcionamiento de una bomba de vacío está caracterizado por su velocidad de bombeo, y la cantidad de gas evacuado por unidad de tiempo. Toda bomba de vacío tiene una presión mínima de entrada, que es la presión más baja que puede obtenerse, y también, un límite superior a la salida o presión previa. Si la presión previa aumenta por encima de este valor, el bombeo cesa. Dos características fundamentales de toda bomba de vacío son: la presión límite o presión mínima de entrada, y el tiempo necesario para alcanzarla. Ambos factores no dependen sólo de la bomba utilizada, sino también del recipiente a evacuar (presión de vapor de sus partes constitutivas, fugas, etc.).

Agitador Magnético.- Es un aparato que permite calentar sustancias en forma homogénea.

Anexo E

Esquema y fotografía de un separador centrífugo



Anexo F

Tanque de acero inoxidable 1300 lt



Especificaciones:

CALIDAD AISI 304

CILINDRICO VERTICAL TAPA ESFERICA FONDO CONICO

AGITADOR CENTRAL CON HELICE DE TRES PALAS

MOTOREDUCTOR DE 1 HP

ALTURA 1850 MM

DIAMETRO 950 MM

Anexo G

Fotografía y usos del Tanque mezclador

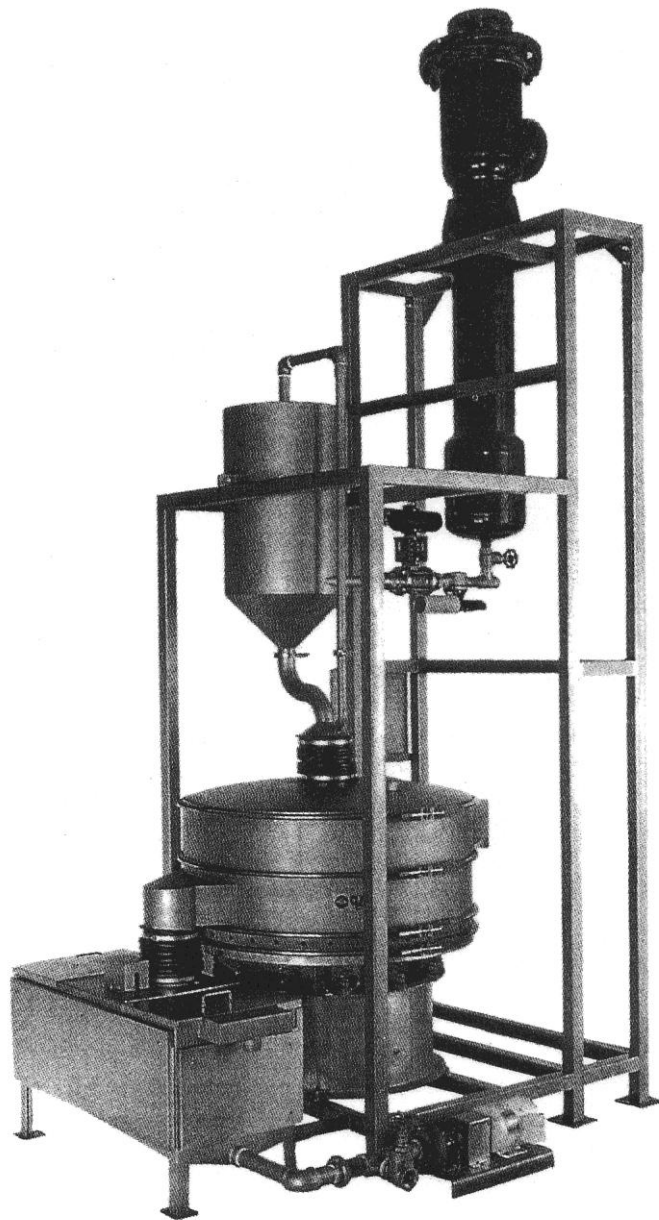


En un tanque agitador se pueden realizar las siguientes operaciones unitarias:

1. Mezcla de líquidos miscibles
2. Dispersión de un gas en un líquido
3. Mezcla o dispersión de líquidos no miscibles
4. Dispersión y emulsificación de líquidos no miscibles
5. Apoyo para la transferencia de calor entre un líquido y una superficie intercambiadora de calor
6. Suspensión, reducción de tamaño y dispersión de partículas sólidas en un líquido. Dilución de un sólido en un líquido
7. Reducir el tamaño de partículas aglomeradas. Disminuir el tamaño de gota de líquidos coalescentes

Anexo H

Sistema de filtración centrífugo continuo



Anexo I

Productos en el mercado ecuatoriano que se comercializan con omega

3

Pan multicereales GIRASOL & CENTENO Braun contiene omega 3

Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, harina de centeno, gluten, levadura, sal, almidón fortificado, suero de leche, ajonjolí, semilla de girasol, semilla de linaza, avena, sucralosa, emulsificante, conservante permitido.

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1 rebanada (42g)	
Total de porciones: 16 rebanadas	
Cantidad por porción	
Calorías 90 calorías	
	% Valor Diario
Grasa total 2 g	3
Grasa saturada 0 g	0
Colesterol 0 mg	0
Sodio 168 mg	7
Carbohidratos 16 g	5
Fibra 1 g	4
Proteínas 4 g	8
Vitamina B1 5%	Vitamina B2 8%
Calcio 4%	Hierro 5%
Las porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías	
Peso neto: 680 g	
Registro sanitario: 2707-INHG-AN-10-04	

Anexo J

Margarina de mesa reducida en grasa Dorina; omega 3 y 6

Ingredientes: Aceites vegetales, agua, sal, cloruro de potasio, emulsificantes, conservante, vitaminas E, A y D, antioxidante BHT, secuestrante EDTA, colorante idéntico al natural.

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Cucharada (14g) Porciones por envase: 17	
Calorías	90
Calorías de Grasa	90
Cantidad por porción	%VD
Grasa total 10 g	15%
Grasa saturada 2,5 g	15%
Grasa monoinsaturada 2 g	
Grasa poliinsaturada 5 g	
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 90 mg	4%
Potasio 30 mg	1%
Carbohidratos total 0 g	0%
Fibra diaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	
Vitamina A 10% Vitamina D 15% Vitamina E 20% contiene mas del 2% de Vitamina C, Hierro o Calcio	

Anexo K

Leche OMEGA 3 Toni

Ingredientes: Leche fresca semidescremada, aceite OMEGA 3, premix vitamínico.

Información nutricional		
Contenido por porción 250 cc		
Porciones por envase 1		
Calorías 116 Kcal		
	% Valor diario *	
Grasa Total 4 g		6%
Grasa saturada 2,52 g		13%
Grasa poliinsaturada 1,48 g		
Omega 3 87,5 mg		
Carbohidratos totales 13 g		4%
Proteínas 8,0 g		16%
Vitamina A 1250 UI		25%
Vitamina B1 0,375 mg		25%
Vitamina B2 0,425 mg		25%
Vitamina B6 0,5 mg		25%
Vitamina B12 1,5 mcg		25%
Niacina 5 mg		25%
Acido Fólico 100 mcg		25%
Vitamina D3 100 UI		25%
Vitamina E 7,5 UI		25%
Calcio 0,25 g		25%
* Valores porcentuales basados en una dieta de 2000 calorías		

Anexos L

Aceite puro de Canola Omega La Favorita

Ingredientes: Aceite vegetal líquido de Canola, Antioxidantes TBHQ y Ácido cítrico.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción		14 g
Porciones por envases:		65
	1 Porción	% VD*
Energía (kcal)	120 Kcal	6%
Grasa Total	14,0 g	22%
Aceite saturado	1,0 g	6%
Aceite monoinsaturados	4,0 g	
Acido linoléico (OMEGA 3)	1,0 g	
Ácidos grasos trans	0,0 g	
Carboh. Totales	0 g	0%
Proteína	0 g	0%
Fibra Dietaria Total	0 g	0%
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	0 mg	0%
Vitamina E	3 UI	10%
* Los porcentajes de Valores Diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 cal		

Anexo M

Los antioxidantes

E-320 Butil-hidroxi-anisol (BHA)

Este antioxidante sintético se utilizó inicialmente en la industria petrolífera. Desde los años cuarenta se utiliza como aditivo alimentario. Solamente es soluble en grasas y no en agua. Resulta muy eficaz en las grasas de fritura, ya que no se descompone o evapora, como hacen los galatos o el BHT, pasando al producto frito y protegiéndolo. Se utiliza para proteger las grasas utilizadas en repostería, fabricación de bizcochos, sopas deshidratadas, etc. Su seguridad ha sido discutida extensamente. No tiene acción mutagénica, pero es capaz de modular el efecto de ciertos carcinógenos sobre animales de experimentación, potenciando o inhibiendo su acción, en función del carcinógeno de que se trate. Esto puede estar relacionado con su actividad sobre los enzimas hepáticos encargados de la eliminación de sustancias extrañas al organismo, que activan o destruyen a ciertos carcinógenos.

El BHA a dosis elevadas provoca, en la rata, la proliferación anormal de células en ciertos puntos de su tubo digestivo, y lesiones neoplásicas con dosis aún más altas, por un mecanismo no bien conocido. Las diferencias anatómicas hacen que esto no sea extrapolable a la especie humana, aunque la proliferación anormal de células se ha demostrado también en el

esófago de monos tratados con BHA. Su utilización está autorizada en la mayoría de los países (CE y USA entre ellos), pero no en otros, por ejemplo Japón. La tendencia mundial es a la reducción del uso de este antioxidante y del BHT (E-321). Usualmente se utiliza combinado con otros antioxidantes, especialmente con el BHT (E-321), ya que potencian mutuamente sus efectos. En España, las dosis máximas autorizadas lo son siempre considerando la suma total de estos antioxidantes.

E-321 Butil-hidroxi-tolueno (BHT)

Es otro antioxidante sintético procedente de la industria petrolífera reciclado su uso como aditivo alimentario. Se utiliza prácticamente siempre mezclado con el BHA (E-320), tiene sus mismas aplicaciones, y , en general, las mismas limitaciones legales.

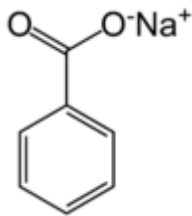
Esta sustancia no es mutagénica, pero como el BHA, es capaz de modificar la acción de ciertos carcinógenos. Se elimina en la orina combinado a otras sustancias, por una vía metabólica común a muchos otros compuestos extraños al organismo. El BHT a dosis muy altas, produce lesiones hemorrágicas en ratas y ratones, pero no en otras especies animales. Esto puede ser debido fundamentalmente a que interfiere con el metabolismo de la vitamina K, a cuya carencia son especialmente sensibles estos roedores.

El BHT, a dosis relativamente altas, afecta la reproducción en la rata, especialmente el número de crías por camada y la tasa de crecimiento durante el período de lactancia. En función de estos datos, la OMS ha rebajado recientemente la ingestión diaria admisible.

Anexo N

Benzoato de sodio

El 'benzoato de sodio', también conocido como **benzoato de sosa** o (E211), es una sal del ácido benzoico, blanca, cristalina o granulada, de fórmula C_6H_5COONa . Es soluble en agua y ligeramente soluble en alcohol. La sal es antiséptica y se usa generalmente para conservar los alimentos. En cantidades elevadas es tóxica. Puede ser producido por reacción de hidróxido sódico con ácido benzoico

Benzoato sódico	
	
Nomenclatura IUPAC	Benzoato Sódico
Otros nombres	E211, benzoato de sosa
Fórmula semidesarrollada	$NaC_6H_5CO_2$
Masa molecular	$144,1053 \text{ g mol}^{-1}$
Número CAS	[532-32-1]
Densidad	$1,44 \text{ g cm}^{-3}$
Punto de fusión	$>300 \text{ °C}$
Punto de ebullición	N/A

Como aditivo alimentario es usado como conservante, matando eficientemente a la mayoría de levaduras, bacterias y hongos. El benzoato sódico solo es efectivo en condiciones ácidas ($\text{pH} < 3,6$) lo que hace que su uso más frecuente sea en conservas, en aliño de ensaladas (vinagre), en bebidas carbonatadas (ácido carbónico), en mermeladas (ácido cítrico), en zumo de frutas (ácido cítrico) y en salsas de comida china (soja, mostaza y pato). También se encuentra en enjuagues de base alcohólica y en el pulido de la plata. Más recientemente, el benzoato sódico está presente en muchos refrescos como Sprite, Fanta, Sunkist, Dr Pepper y Coke Zero. El sabor del benzoato sódico no puede ser detectado por alrededor de un 25% de la población, pero para los que han probado el producto químico, tienden a percibirlo como dulce, salado o a veces amargo.

También se utiliza en pirotecnia, como combustible en la mezcla del polvo que produce un silbido cuando es comprimida y encendida en un tubo.

En la naturaleza lo podemos encontrar en arándanos, pasas, ciruelas claudias, canela, clavos maduros y manzanas.

Anexo Ñ

Sal

La **sal de mesa**, conocida comúnmente como **sal**, es la sal específica cloruro sódico, cuya fórmula química es NaCl. Otras denominaciones frecuentemente son **sal marina** y **sal común**.

La sal es el condimento más antiguo usado por el hombre y su importancia para la vida es tal que ha marcado el desarrollo de la historia en diversas fases.

Es el aditivo más antiguo y más usado en alimentación, y uno de los principales pilares de la cocina en casi cualquier cultura, cuando la dieta natural carece de sal puede ser recomendable un mínimo suplemento, especialmente en climas cálidos o en jornadas de mucho esfuerzo físico acompañadas de abundante transpiración.

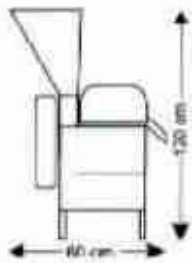
Propiedades

- Mantiene los alimentos en buen estado para su posterior consumo
- Es necesaria para la vida, aunque en exceso puede ser perjudicial
- Poca sal en la dieta puede conllevar mareos y calambres
- Cristalina, blanca y soluble al agua
- Se usa como materia prima en algunas industrias químicas

Anexo O

DESPULPADORA COMEK ref. 500

ANCHO ALTO



PROFUNDIDAD



-La despulpadora COMEK tiene una larga trayectoria en el mercado.
-De fácil uso; gracias a su sistema de encendido y abastecimiento que regula la cantidad exacta a procesar.
-Versátil máquina que se comporta de acuerdo a las necesidades del mercado actual.
Para su fácil y rápido aseo presenta tapas desmontables elaboradas en materiales nobles.



DESPULPADORA PARA FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	
CAPACIDAD:	500 KILOS HORA
ELABORADA EN:	ACERO INOX.304
MOTOR:	2hp.(110/220 V)
TAMICES:	PARA TODO TIPO DE FRUTA
APLICACIONES:	DESPULPADORA REFINADORA TROZADORA LICUADORA
DIMENSIONES:	h. 120x60x60cms.
PESO NETO:	50 KILOS
GARANTIA:	2 AÑOS
OTROS MODELOS:	1 Ton/h -2 Ton/h - 250 Kg/h

Anexo P

MARMITA ref. 50 Gal.



MarmitaCOMEK

CARACTERISTICAS TÉCNICAS	
CAPACIDAD:	50 GALONES
ELABORADA EN:	ACERO INOX.304
MOTOR:	TRIFÁSICO
REDUCTOR:	IMPORTADO DE SELLE HERMÉTICO EXCLUSIVO
CAMARA:	DOBLE PARA VAPOR ó ACEITE
AGITADOR:	A 30 r.p.m. CON RASPADORAS DE RESINA DE ALTA RESISTENCIA
EVACUACIÓN:	VOLCABLE CON MANIJA
CALENTAMIENTO:	VAPOR ó A GAS (INCLUYE CALEFACTOR
DIMENSIONES:	h. 130 x 90 x 110 cms.
PESO NETO:	85 kg
OTROS MODELOS:	20 Gal.

Anexo Q

Llenadora de pistón utilizada a nivel industrial

Envases: La llenadora por pistón puede llenar los envases de 10 ml (.25 onz.) hasta 250 ml (8.5 onz.). Los pistones de tamaños diferentes son intercambiables.

Productos: La llenadora puede llenar líquidos, semi-líquidos y productos viscosos. Las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable y plásticos. Ellos son aprobados por el USDA por la industria alimenticia.

Velocidad: De hasta 30 ciclos por minuto.

Operación: En el modo del ciclo automático continuo, el operador cambiará los envases mientras la máquina recarga automáticamente y descarga de nuevo. La velocidad del ciclo puede ajustarse para mantener una proporción cómoda al operador.

En el modo del solo ciclo (con Pie a Pedal), el operador debe apretar el pie a pedal para la próxima descarga. Ambos modos de funcionamiento son incluidos.

Precisión: Menor que +/-1%.

Instalación: La máquina se envía reunida. La máquina puede equiparse con un tanque cónico de acero inoxidable de 19 litros. Alternativamente, la máquina puede proporcionarse de un tanque de gravedad.

Cambio de Envase: Puede ajustar el golpe del pistón para los volúmenes diferentes. Los pistones de hartura pueden cambiarse para permitir un mayor rango de volúmenes.



Anexo R

Mesa de empaque



Las mesas de empaque son el sistema más simple de embalaje y la solución más económica. Las principales características de este sistema son, superficies en vinilo y totalmente almohadilladas, ángulo ajustable, separadores móviles, puertas que permiten la caída de la fruta cuando se trabaja con llenado por volumen (opcional) y terminaciones en acero inoxidable para mayor durabilidad.

Anexo S

Balanza Industrial



Balanza industrial verificable, de acero inoxidable y con pantalla independiente. La balanza ha sido fabricada con el tipo de protección IP 67, lo que hace que esté a prueba de polvo; también es posible sumergirla temporalmente y de forma completa en el agua (resistente al agua hasta 1 m de profundidad). La construcción permite también una limpieza con una manguera de agua. Esto hace que la balanza industrial sea ideal para las áreas húmedas. La alimentación se realiza a través de un equipo de alimentación estándar de 230 V / 12 V.