

ITEM 01 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE 20 X 1/1 GN GÁS- 2AC 220V BIFÁSICO OU 1AC220V MONOFÁSICO.

Equipamento de cocção rápida e gerenciamento de fluxo operacional na produção de alimentos em escala industrial, multifuncional, de alta eficiência. Utilizado para assar, grelhar, cozinhar, fritar, refogar, escalfar ou escaldar, por meio de sistemas de aquecimento inteligentes e turbinas, com rotação de até 2050 RPM e independentes, dotado de sistemas inteligentes de gestão de produção de alimentos e cocção atualizáveis por conexão WiFi integrado ou pen-drive ou conexão remota via sistema de gerenciamento dedicado, com cabine de cocção única; controle térmico inteligente com graduação de temperatura de 30°C à 300°C, com sistema de aquecimento rápido e preciso (até 300°C em menos de 10 minutos), sistema de desumidificação ativa, capacidade de manutenção da homogeneidade térmica entre todos os níveis da cabine em cargas completas ou com capacidade de adequação climática otimizada na produção de diferentes tipos de alimentos (aceita cocção simultânea de processos com temperaturas diferentes numa mesma cabine de cocção); e sistema inteligente e rápido de higienização e descalcificação (em até 15 minutos, para higienização da câmara de cocção e gerador de vapor).

Equipamento de cocção com modelagem automática (modo automático) de Carnes, Aves, Peixes, Suínos, Legumes e Guarnições, receituário à base de ovos/sobremesas, produtos de panificação; Sistema inteligente para a otimização de cargas mistas na produção, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação; Utilização de aplicativo para controle e operação remota; Sistema de diagnóstico preventivo de possíveis problemas técnicos; possibilidade de impressão de relatórios gerenciais, transmissão de dados HACCP e diagnóstico técnico para manutenção. Atualizações de software por interfaces integradas de Ethernet e USB; Higienização por meio sólido de detergente e de conservação para maior segurança e proteção da saúde; Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente; Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção através de ventilador inteligente de alto desempenho com turbina reversível localizados na parte lateral a fim de evitar a perda de calor ao abrir a porta. Ventilador com 05 velocidades, controladas de forma inteligente e programável manualmente; Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão; Gráficos sobre o clima atual da câmara de cozimento, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento; Informação em tempo real, na tela, sobre adaptações automáticas do processo durante o cozimento; Determinação das etapas de cozimento ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sonda de temperatura do núcleo, com ponderação automática da quantidade a carregar; Tela colorida TFT de 10,1 polegadas sensível ao toque com símbolos intuitivos para fácil operação; Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha; Sistema de limpeza e de conservação automático, para forno e gerador de vapor; 9 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autônoma (sem monitoramento) e também durante a noite; Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade, com utilização de detergente sólido; Visualização do grau de sujidade e estado de manutenção; Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos; Porta da câmara de confecção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos

giratórios (para fácil limpeza) com revestimento especial com reflexo de calor; Iluminação de LED para a câmara de confecção e as prateleiras, energeticamente econômica. Sinalização ótica de prateleiras; Sensor do núcleo térmico com 6 (seis) pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura; Medição, ajuste e regulação da umidade com exatidão percentual; Memória de programação para, pelo menos, 1.200 programas de cozedura com até 12 passos cada; 3 módulos de cocção manual, vapor, ar quente ou combinação; Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção; Função para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador; Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301; Alimentação de energia conforme as necessidades; Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque, com sinalização da iluminação LED após terminar a fase de pré-aquecimento, assim como após terminar todo o processo; Eficiência energética de acordo com a ENERGY STAR Alimentação elétrica de 2AC 220V Bifásico ou 1AC220v Monofásico 50/60HZ Potência instalada de 1,3 KW para equipamento gás. Pressão para Gás GLP: 3,3 kg/h – Gás Natural 4,4 m³/h Capacidade: 20 x 1/1 GN com inserção longitudinal das GN's. Dimensões máximas: Largura (877 mm); Profundidade (913 mm); e Altura (1872 mm).

ITEM 16 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM POSSIBILIDADE DE EMPREGO DE IMERSÃO – VOLUME 150 LITROS – REVISAR - COM PRESSÃO

Equipamento multifuncional para cozinhar, assar e fritar; Modo para cozinhar automaticamente carnes, peixes, legumes e acompanhamentos, pratos à base de ovos, sopas e molhos, pratos à base de leite e doces. Modo manual para a maioria dos métodos de preparo utilizados nas cozinhas industriais. Faixa de temperatura de trabalho: 30 – 250 °C; Possui dispositivo para o esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno; Exibição da operação e de advertências, como por exemplo, óleo quente ao fritar; Temperatura máxima de manuseio do revestimento do recipiente interno de 70°C; Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interface integradas de Ethernet, Wi-Fi e USB; Equipamento com a opção de cozinhar na pressão. Sobrepressão máxima: 300mbar. Com tela TFT colorida de no mínimo 8,5 polegadas e sensível ao toque com símbolos auto explicativos para uma operação mais fácil; Roda de ajuste central com função “pressionar” para confirmar informações; Possibilidade de acessar os manuais de aplicação e de operação na tela do equipamento; Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição e suporte patenteado para o sensor de temperatura de núcleo; Dispositivo de enchimento de água automático; Fundo do recipiente interno eficiente e resistente confeccionado com três camadas de aço inseparáveis; Regulagem do processo de confecção pelo microprocessador; Ducha integrada com sistema automático de retração e dosagem contínua do jato; Unidade de temperatura ajustável para °C ou °F; Exibição digital da temperatura; Exibição dos valores nominais e reais; Timer digital de 0 -24 horas com configurações de duração; Configuração opcional entre h/min ou min/s; Relógio da hora real 24 horas; Material do interior e exterior: aço inoxidável DIN 1.4301; Recipiente interno higiênico sem ranhuras com cantos arredondados de confecção móvel por um cilindro elétrico; Sistema de diagnóstico para assistência técnica com exibição automática das mensagens de serviço; Sistema automático para levantar e abaixar cesto para cozinhar e fritar; Possibilidade de armazenamento individual para 1.200 Programas / processos pessoais; Volume Efetivo: 150 litros, Com braço do sistema automático para levantar e abaixar.

Área de cocção: 60 dm²; Largura máxima. 1365 mm; Profundidade máxima. 900ml; Altura máxima :1078 mm; Carga conectada máxima: 39 kW; Voltagem: 220 V; Conexão de água: 3/4"; Dreno: DN 50; tomada integrada; Interface USB; Interface Ethernet; Interface Wi-Fi; Interruptor integrado para ligar /desligar; Exibição ajustável do idioma para as mensagens do equipamento.

ITEM 28 - PROCESSADOR - CL 55 WORKSTATION - 380V 3F - CORTADOR DE LEGUMES – 400 KG/H

Performance: Até 400 kg/h Motor assíncrono: sim Bloco motor: aço inox Velocidade: 375-750 rpm Potência: 1100 w Voltagem: 220v 3ph 60hz ou 380v 3ph 60hz Tampa e cuba: metálicos Boca: boca automatica; boca alavança 4,4l; boca Cilíndrica ø 58mm e ø 39 mm – empurrador. Incluído Foto ilustrativa Discos: conjunto multicorte de 14 discos Acessórios: carrinho ajustavel gn 1/1, 3 alturas + 3 recipientes gn 1/1 Equipamento para purê de batatas de 3 mm Dimensões: 369x720x1200 mm (lxpxa) Peso: 80 k. Estação de Trabalho CL55 é ideal para realizar cortes fatiados, ondulados, em cubos, batatas fritas, para ralar e triturar, a partir de todos os tipos de frutos e legumes, ou ainda para ralar queijo. Pode processar grandes quantidades de produtos com 16 cortes diferentes e está equipada para produzir purê de batata.

BLOCO MOTOR

- Motor de indução industrial para uso intensivo.
- Potência: 1100 Watts (trifásico)
- Base e eixo do motor em aço inoxidável.
- Sistema de segurança magnética com travão de motor.
- 2 velocidades 375 e 750 rpm

FUNÇÕES

Maquina para a Preparação de Vegetais equipada com 2 bocas de alimentação para processar grandes quantidades: - A boca de alimentação automática associa o carregamento de grandes quantidades de produtos, elevada produtividade e cortes de qualidade. Ideal para fatiar produtos frágeis como cogumelos, tomates, para ralar cenouras, cortar batatas em cubos ou preparar batatas fritas.

Empurrador com boca de alimentação XL lua cheia capaz de receber um repolho inteiro ou até 15 tomates, e boca cilíndrica integrada para garantir um corte uniforme para produtos compridos e frágeis.

Reinício automático da máquina por meio da alavanca (através do empurrador) O dispositivo com a alavanca exige menos esforço do operador e aumenta a produtividade. Pressão vertical do empurrador sobre os legumes, para cortes sempre uniformes. Dispositivo de ejeção lateral para ganhar espaço e maior conforto de utilização. Trolley móvel em aço inoxidável equipado com 2 rodas e provido de travões para facilitar a movimentação.

EQUIPADO COM:

- 16 discos
- Equipamento passador de batatas 3 mm Suportes de discos

- 3 recipientes GN 1x1
- Kit D-Clean para a limpeza dos discos de cubos.
- As lâminas em aço inoxidável dos discos fatiadores, dos pentes para palitos, dos discos de Juliana e raladores são removíveis.

ITEM 29 - MIXER - MP 450 ULTRA - 220V 1 NAC TRITURADORES / MIXER – 450 MM

Bloco de motor em aço inoxidável com Aberturas laterais de ventilação na Parte superior, para uma perfeita Estanqueidade.; bloco de motor com Ressalto, permitindo o apoio na borda Das painéis, para maior conforto de Trabalho; princípio de autorregulação Da velocidade; sistema de enrolamento Do fio de alimentação para facilitar a Arrumação e otimizar a duração do Aparelho; lâmina, campânula e tubo Integralmente em aço inoxidável; pé Com campânula e lâmina desmontáveis. Ficha técnica: velocidade: 9500 rpm / Potência: 500 w / voltagem: 220v 1ph 60hz / Capacidade em cuba: 100l / tubo: Comprimento 450 mm / sino desmontavel: Sim / dimensões: 841xØ230 mm / peso: 4,9 kg.

ITEM 30 - TRITURADORES / MIXER – 600 MM – MP 600 ULTRA

Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanqueidade.; bloco de motor com ressalto, permitindo o apoio na borda das painéis, para maior conforto de trabalho; princípio de autorregulação da velocidade; sistema de enrolamento do fio de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho; lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável; pé com campânula e lâmina desmontáveis. Ficha técnica: velocidade: 9500 rpm / potência: 850 w / voltagem: 220v 1ph 60hz / capacidade em cuba: 300l / tubo: comprimento 600 mm / sino desmontavel: sim / dimensões: 980xØ125 mm / peso bruto: 7,6 kg / peso líquido: 5,7 kg.

ITEM 31 - MESA INOX DE SAÍDA MAQ. LAVAR - 1800x750x850mm

TAMPO SAIDA DA MAQ. DE LAVAR SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1800X620X900MM - em aço inox . Tampo superior liso com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 32 - MESA INOX DE SAÍDA MAQ. LAVAR - 2300x750x850mm

TAMPO SAIDA DA MAQ. DE LAVAR SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 2300X620X900MM - em aço inox . Tampo superior liso com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 33 - PIA DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO DE JOELHO

LAVATORIO P/ ASSEPSIA C/ TORNEIRA, ACIONADO POR JOELHO EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 360X360X270MM - em aço inox . Tampo vincado de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Cuba redonda medindo Ø250x140. Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho. NCM: 73241000

ITEM 34 - ESTANTE 4 PLANOS INOX LISO - 800x400x1800mm

TAMPO SOBRE ESTRUT. TIPO ESTANTE 04 PLANOS LISOS EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 900X400X1800MM - 04 planos em chapa #20 Com capacidade para 300Kg cada, com regulagem de altura, em aço inox. Montantes com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 35 - ESTANTE 4 PLANOS INOX PERFURADOS - 1000x500x1800mm

TAMPO SOBRE ESTRUT. TIPO ESTANTE 04 PLANOS PERFURADOS EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1000X500X1800MM - 04 planos perfurados em chapa #20 com capacidade para 300Kg cada, com regulagem de altura, em aço inox. Montantes com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 36 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF - 1000x1000x850mm

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1000X800X900MM - Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 37 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF - 1200x700x850mm

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1200X700X900MM - Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 38 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF - 1300x700x850mm

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1300X700X900MM - Tampo superior

liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 39 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF - 1500x700x850mm

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1500X700X900MM - Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 40 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF (SUPORTA 500KG)

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - 1800X700X900MM EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa com reforço estrutural para suportar até 500kg e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 41 - MESA INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INF - 2000x700x850mm

TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 2000X700X900MM - Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 42 - MESA INOX DE CENTRO COM PRATELEIRA INF - 1400x800x850mm

Tampo LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1400X800X900MM - Tampo superior liso. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 43 - MESA INOX TAMPO ALTILENO REMOVÍVEL E PRAT INF - 1500x700x850mm

TAMPO EM ALTILENO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1500X700X900MM - Estrutura com perfis de apoio e limitadores nas extremidades, com espelho de encosto de 100mm. Tampo em polietileno com 20mm de espessura. Prateleira inferior lisa inferior e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 44 - MESA INOX TAMPO ALTILENO REMOVÍVEL E PRAT INF - 2000x700x850mm

TAMPO EM ALTILENO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 2000X700X900MM - Estrutura com perfis de apoio e limitadores nas extremidades, com espelho de encosto de 100mm. Tampo em polietileno com 20mm de espessura. Prateleira inferior lisa inferior e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 45 - MESA INOX DE ENCOSTO CUBA DIREITA - 1200x700x850mm

TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM CUBA DO LADO DIREITO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1200X700X900 - Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba stamped 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 46 - MESA INOX DE ENCOSTO CUBA ESQUERDA - 1200x700x850mm

TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM CUBA DO LADO ESQUERDO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1200X700X900 - Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 47 - MESA INOX DE ENCOSTO CUBA DIREITA - 1600x700x850mm

TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM CUBA DO LADO DIREITO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1600X700X900 MM - Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 48 - MESA INOX DE ENCOSTO CUBA ESQUERDA - 1600x700x850mm

TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM CUBA DO LADO ESQUERDO SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1600X700X900 MM - Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 49 - TANQUE EM INOX COM CUBA E ESGUICHO COM MISTURADOR

TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM CUBA CENTRAL TIPO TANQUE COM ESGUICHO MISTURADOR DE BANCADA SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1000X700X900 MM - Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba (TANQUE) 700x500x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 50 - MESA INOX ENTRADA MAQ. LAVAR - SEM CORRE GAVETA

TAMPO P/ ENTRADA DA MAQ. DE LAVAR SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1000X620X900MM - em aço inox . Tampo superior liso com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 51 - MESA INOX ENTRADA MAQ. LAVAR - 2 CUBAS E ESGUICHO

TAMPO P/ ENTRADA DA MAQ. DE LAVAR COM DUAS CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 2000X620X900MM - em aço inox . Tampo superior liso com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dotada de duas cubas medindo: 500x400x250mm. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 52 - MESA INOX ENTRADA MAQ. LAVAR - 1500x750x850mm

TAMPO P/ ENTRADA DA MAQ. DE LAVAR SOBRE ESTRUT. TUBULAR EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1500X620X900MM - em aço inox . Tampo superior liso com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. NCM: 84388090

ITEM 53 - GUICHÊ PARA DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS TIPO COLMEIA 1M

GUICHE PARA DEVOLUCAO DE BANDEJAS EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1000X400X660MM - em aço inox , com 06 aberturas para bandejas. Bordo de acabamento externo liso de 40mm. Montante tubular estrutural 25X25mm. NCM: 84282090

ITEM 54 - GUICHÊ PARA DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS TIPO COLMEIA 2M

GUICHE PARA DEVOLUCAO DE BANDEJAS EM AÇO INOX AISI 304 18.8 - MARCA COZIL - DIMENSÕES: 1600X400X660MM - em aço inox , com 12 aberturas para bandejas. Bordo de acabamento externo liso de 40mm. Montantes tubulares estruturais 25X25mm. NCM: 84282090

ITEM 55 – PASS THROUGH AQUECIDO - REVESTIMENTO INOX 304 - 24 GNS

Pass Through Aquecido Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil; Equipamentos destinados à conservação de alimentos aquecidos, para passagem da cozinha ao refeitório; Capacidade para 16 GN's 1/1-100/150mm ou 30 GN's 1/1-65mm; Modelos monofásicos, disponível nas tensões 127 V ou 220 V; Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m²; Controlador digital de temperatura, com máxima de 65 °C Equipamentos destinados à conservação de alimentos aquecidos, para passagem da cozinha ao refeitório; Capacidade para 16 GN's 1/1 100/150mm ou 30 GN's 1/165mm; Modelos monofásicos, disponível nas tensões 127 V ou 220 V; Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³; Controlador digital de temperatura, com máxima de 65 °C; Cantos sanitários para facilitar a limpeza interna; Suporte para GN's totalmente em aço inoxidável;

ITEM 56 - PASS THROUGH REFRIGERADO - REVESTIMENTO INOX 304 - 24 GNS

Pass Through Refrigerado por placa fria nas laterais, controlador digital e capacidade para até 24 GN's 1/1 de 65 mm. Totalmente em inox 304. Pés fixos com regulagem para nivelamento Maior estabilidade do equipamento. Construção voltada para uso profissional. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Temperatura: +2 °C a +10 °C Consumo: 213 kWh/mês Voltagem: 220 V Peso: 105 kg. DIMENSÕES - Frente: 71 cm, Lateral: 80 cm, Altura: 205 cm

ITEM 57 - BUFFET MODULADO CONJUGADO - TAMPO GRANITO VERDE BAHIA

buffet modulado conjugado luxo refrigerado e aquecido rf130 (btrf-1900) características: conjugado quente e frio, tanque em inox 304, revestimento em mdf na cor avelã, tampo em granito verde bahi, vidro salivador inteiriço, capacidade de até 10 cubas quentes. As cubas não acompanham o buffet. especificações do produto: capacidade - 05 gn`s 1:1x100mm ou 10 1/2 06 gn`s 1/2 x 65 mm frente - 1940 mm lateral - 1100 mm altura - 850/1250/1600 mm temperatura - +40à +90 +2+10 consumo - 05 kwh/mês peso - 180 kg. voltagem - 220 v.

ITEM 58 – MÓDULO PARA BALANÇAS E SUCOS

O Módulo para Balança e Sucos foi desenvolvido para utilização como módulo de apoio para balança e sucos. O modelo possui tampo em granito e revestimento em MDF na cor Avelã, combinando funcionalidade e acabamento para ambientes comerciais. Tampo em granito Revestimento em MDF na cor Avelã Desenvolvido para balança e sucos Estrutura de 85 cm de altura Possibilidade de revestimento opcional em MDF Carvalho Sevilha Possibilidade de revestimento opcional em granito escuro Verde Bahia Altura: 85 cm Largura/Frente: 85 cm Profundidade/Lateral: 90 cm.

ITEM 59 – MODULO PARA TALHERES E PRATOS

O Módulo para Talheres e Pratos foi desenvolvido para organização e apoio de talheres e pratos em ambientes comerciais. Possui tampo em granito, revestimento em MDF na cor Avelã e acompanha 3 cubas. Peso: 61 kg Altura: 62/85 cm Largura/Frente: 75 cm Profundidade/Lateral: 80 cm.

ITEM 60 – REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 LITROS

Refresqueira Industrial desenvolvida para operações de grande demanda, sendo ideal para restaurantes, cozinhas industriais, refeitórios e serviços de alimentação em larga escala. Com capacidade para 100 litros, oferece excelente desempenho na refrigeração de bebidas, funcionamento silencioso e estrutura robusta em aço inox para uso profissional contínuo. Termostato com temperatura regulável de 4°C a 15°C. Gabinete em aço inox escovado. Tampa em aço inox escovado. Reservatório cilíndrico em inox. Eletrobomba para movimentação do líquido. Registro para dreno. Duas torneiras tipo alavanca de acionamento rápido. Isolamento térmico em poliuretano expandido. Pingadeiras removíveis em aço inox. Gás refrigerante R134a. Certificação Inmetro. Resfriamento em aproximadamente 3 a 4 horas. Potência Nominal: 450 W Temperatura: 4°C a 15°C Gabinete: Aço inox escovado Tampa: Aço inox escovado Reservatório: Inox Sistema de movimentação: Eletrobomba Torneiras: 2 tipo alavanca Isolamento térmico: Poliuretano expandido Tempo de resfriamento: 3 a 4 horas Gás refrigerante: R134a Certificação: Inmetro Peso: 54 kg DIMENSÕES DO PRODUTO Altura: 115 cm Largura: 63 cm Profundidade: 63 cm.

ITEM 61 - REFRESQUEIRA - 02 CUBAS - COR INOX

Equipamentos de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo; Reservatório com altíssima resistência a quebra e de fácil higienização; Gabinete em aço inox escovado; Sistema de agitação com pá, indicado para bebidas de maior ou menor densidade; Voltagem 220V; Teclas

independentes para comando da refrigeração e dos agitadores; Compressor hermético de refrigeração com alto rendimento, baixo consumo e super silencioso; Gás refrigerante, age sem agredir a natureza.

Altura: 685mm; Largura: 410 mm; Profundidade: 490 mm; Rotação da pá agitadora: 40 RPM; Compressor: 1/6CV; Consumo: 0,24kw/h.

ITEM 62 – CONSERVADOR VERTICAL CONGELADOS 2 PORTAS

Desenvolvido para conservação e exposição de produtos congelados em temperaturas de -16°a -20°C. Com revestimento externo em Aço revestido com película Tipo Inox e interno em Aço Inox 304, refrigeração por ar forçado com evaporador aletado, dotado de controlador eletrônico com indicador de temperatura e degelo automático, garantindo maior praticidade no dia-a-dia com economia de tempo em sua manutenção. Gabinete monobloco com rodízios e travas, 4 níveis de prateleiras aramadas em aço inox 304 reguláveis e portas cegas. Frente 1400, profundidade 1010, altura 2050, capacidade bruta (litros) 1421, consumo kwh/dia (60Hz) 16,85.

Item 63 - REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS

Refrigerador vertical industrial de alta performance, projetado para armazenamento e conservação de alimentos resfriados em cozinhas profissionais.

Construção: Revestimento externo e interno totalmente em aço inoxidável AISI 304. Isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade (mínimo 40 kg/m³), isento de CFC. Portas: 04 (quatro) portas cegas em aço inox com gaxetas magnéticas de fácil substituição, sistema de retorno automático (autofechamento) e parada a 90°. Puxadores embutidos de alta resistência. Interior: Equipado com prateleiras internas aramadas com pintura epóxi ou em aço inox, reguláveis em altura e dimensionadas para acomodar cubas padrão Gastronorm (GN 2/1 ou GN 1/1). Iluminação interna em LED ativada na abertura das portas. Refrigeração: Sistema de refrigeração forçada por ar ventilado (forçador de ar) com degelo automático programável. Compressor hermético de alta eficiência com fluido refrigerante ecológico (R404A ou R290). Controle e Operação: Painel de controle frontal com controlador eletrônico digital e indicador de temperatura, faixa de trabalho ajustável de 0°C a +5°C. Estrutura: Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura ajustáveis.

ITEM 64 - REFRIGERADOR VERTICAL 6 PORTAS

Refrigerador vertical industrial de grande capacidade para cozinhas profissionais de alto volume. Construção: Revestimento externo e interno em aço inoxidável AISI 304 18/8, com acabamento escovado. Isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade ecológico. Portas: 06 (seis) portas cegas bi-partidas em aço inox, com

fechamento automático, travamento de segurança e gaxetas magnéticas removíveis para higienização. Interior: Amplo espaço interno dotado de prateleiras aramadas ajustáveis com proteção anticorrosiva, compatíveis com cubas Gastronorm (GN). Cantos internos arredondados para facilitar a higienização e evitar acúmulo de sujidades. Iluminação interna por iluminação LED de baixo consumo. Refrigeração: Unidade condensadora hermética refrigerada a ar, evaporador aletado com ventilação forçada e ciclo de degelo automático por resistência/gás quente. Fluido refrigerante ecológico R404A/R290. Controle e Operação: Microprocessador digital com display de alta visibilidade para ajuste de parâmetros e monitoramento de temperatura na faixa de 0°C a +5°C. Estrutura: Pés em aço inox Ø1 1/2" com sapatas niveladoras reforçadas.

ITEM 65 - BALCÃO DE SERVIÇO CONSERVADOR DE CONGELADOS

Balcão congelador (freezer) de serviço com tampo liso multifuncional para apoio e manipulação de alimentos em cozinhas industriais. Construção: Revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304. Isolamento térmico em poliuretano injetado de 60mm de espessura. Tampo superior liso em aço inox reforçado estruturalmente por pernas/perfis de ombro para suportar carga e manipulação pesada. Portas/Acesso: Portas cegas em aço inox com gaxeta magnética de vedação e puxadores integrados. Interior: Prateleiras internas aramadas e reguláveis. Cantos com acabamento arredondado conforme normas sanitárias. Refrigeração: Refrigeração por ar forçado de alta capacidade para manutenção de produtos congelados. Faixa de temperatura de trabalho de -18°C a -22°C. Sistema de degelo automático. Unidade condensadora acoplada ou remota com fluido refrigerante ecológico. Controle: Termostato/termômetro digital para controle preciso da temperatura interna. Estrutura: Pés em aço inox com niveladores de altura ajustáveis.

ITEM 66 - BALCÃO DE SERVIÇO REFRIGERADO - 3 PORTAS

Balcão refrigerado de bancada com 3 portas, ideal para conservação de insumos resfriados e apoio de equipamentos ou preparação rápida na linha de produção. Construção: Estrutura e revestimento totalmente em aço inoxidável AISI 304. Tampo superior reforçado liso em aço inox (opcional com espelho posterior de encosto de 100mm). Isolamento térmico em poliuretano injetado. Portas: 03 (três) portas cegas em aço inox com sistema de mola de retorno e vedação através de gaxetas magnéticas. Interior: Acomoda prateleiras ajustáveis compatíveis com padrão GN. Iluminação interna em LED. Refrigeração: Sistema de refrigeração por ar forçado com evaporador aletado. Unidade condensadora hermética embutida no gabinete lateral. Faixa de temperatura de operação de 0°C a +7°C. Degelo automático acionado por controlador digital. Controle: Painel digital com display LED para indicação e ajuste de temperatura. Estrutura: Pés tubulares em aço inox com sapatas niveladoras.

ITEM 67 - MÁQUINA DE GELO CUBO TH320 – ATÉ 150 KG/DIA

Produtora de gelo automática industrial para produção contínua de gelo em cubo de alta pureza e densidade. Capacidade de Produção: Produção nominal de até 150 kg por dia (24 horas), considerando condições ideais de temperatura ambiente e água. Tipo de Gelo: Gelo em formato de cubo (maciço, cristalino e de lenta fusão). Construção: Gabinete e estrutura externa fabricados em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência à corrosão e impacto. Depósito acoplado/incorporado ou para acoplamento em silo com isolamento térmico em poliuretano de alta densidade e revestimento interno em polietileno atóxico de fácil higienização. Sistema de Refrigeração: Unidade condensadora refrigerada a ar (ou a água), compressor hermético de alto rendimento, gás refrigerante ecológico R404A/R134a. Evaporador vertical em cobre niquelado. Funcionamento: Sistema automático de alimentação de água, congelamento, liberação do gelo (degelo por gás quente) e parada automática por sensor de depósito cheio. Conexões: Acompanha filtro de água/cartucho purificador, mangueira de entrada de água e ponto de drenagem de efluentes. Alimentação Elétrica: 220V / 60Hz.

ITEM 68 – SISTEMA DE COCÇÃO HIGH-SPEED / FORNO COMBINADO IHEXAGON 6-1/1 – RATIONAL (MODELO IHX061)

Sistema de cocção inteligente de alta velocidade (High-Speed Combi-Steamer) que combina de forma simultânea e inteligente as frequências de micro-ondas, ar quente e vapor fresco em todos os 6 níveis da câmara. Capacidade: 6 inserções para recipientes Gastronorm GN 1/1 (ou 12 x GN 1/2). Desenvolvido para alta produtividade em curto tempo de preparo. Tecnologia de Cocção (iClimateBoost): Gerenciamento inteligente da climatização e energia. Integração harmonizada de: Vapor Fresco: Gerador de vapor 100% higiênico de alta eficiência com regulação de umidade. Ar Quente Forçado: Distribuição uniforme de calor até 300°C. Energia de Micro-ondas Distribuída: Ajuste inteligente e direcionado por nível para aceleração da cocção em até 30% sem perda de qualidade, douração ou textura. Assistentes Inteligentes: iCookingSuite: Inteligência artificial que detecta o tamanho, estado e quantidade dos alimentos, ajustando automaticamente os parâmetros de cocção. iProductionManager: Gerenciamento de cargas mistas simultâneas por prateleira, otimizando fluxos de produção e tempos de preparo. iCareSystem AutoDose: Sistema de limpeza e descalcificação 100% automática e autônoma com dosagem integrada de pastilhas/cartuchos, dispensando manuseio direto de produtos químicos. Construção e Ergonomia: Revestimento interno e externo em aço inoxidável cirúrgico/sanitário (DIN 1.4301 / AISI 304) com cantos arredondados. Porta de câmara com vidro triplo e revestimento refletor de calor. Iluminação interna em LED. Interface e Conectividade: Tela sensível ao toque colorida TFT de alta resolução, intuitiva e personalizável (MyDisplay). Conectividade em rede via ConnectedCooking para gestão de receitas, atualização de software e registro de dados HACCP em nuvem. Acessórios de Precisão: Sensor de temperatura de núcleo (sonda) multi-ponto com 6 pontos de medição. Especificações Elétricas e Hidráulicas: Alimentação Elétrica: 380V /

3F+N+T (Trifásico - 50/60 Hz). Potência Instalada: Aprox. 20.1 kW. Entrada de Água: R 3/4" | Saída/Esgoto: DN 50.

ITEM 69 – CADEIRA DE REFEIÇÕES PARA REFEITÓRIO

Cadeira fixa, espaldar médio, sem braços, empilhável e com encosto e assento em concha de polipropileno com carga de fibra de vidro injetado, de alta resistência mecânica e pigmento anti-raios ultravioletas, 100% reciclável, na cor bege, encaixado ao suporte metálico da estrutura da cadeira. Estrutura em aço trefilado maciço com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática em tinta epóxi na cor preta, com sapatas deslizantes em polipropileno injetado, linha Connect, fabricante Frisokar ou similar.

ITEM 70 – MESA DE REFEIÇÕES RETANGULAR

Mesa de Madeira feita sob medida com dimensões totais de 1900 x 1050 x 750 mm (comprimento x largura x altura), composta por Base e Tampo. Base com dimensões de 1800 x 950 x 700 mm (comprimento x largura x altura). Composta por quatro pés de madeira maciça de Demolição com secção de 100 x 100 mm. O Tampo retangular com dimensões de 1900 x 1050 x 50 mm, é composto por chapa de madeira de demolição. Fixação do tampo na base utilizando parafusos.

ITEM 71 – CADEIRA DE REFEIÇÕES PARA REFEITÓRIO

Cadeira de madeira Estrutura em madeira maciça de Tauari na cor carvalho, dimensões totais de (900x440x520) mm (altura x largura x profundidade). Assento estofado revestido com tecido sintético, cor a definir. Encosto em madeira ripada. Pintura com dupla camada de selador e verniz.

ITEM 72 – MESA DE REFEIÇÕES REDONDA 1800MM X 780MM

Mesa de jantar Redonda com tampo composto por chapa de madeira compensada tipo Block Board, revestida com lâmina branca, ou equivalente na cor branca. Estrutura em madeira maciça de jequitibá cor natural com reforço e junções em aço carbono pintado com diâmetro de 1800 mm e altura de 780 cm. Ref: San German ou equivalente.

ITEM 73 / ITEM 81 FRITADEIRA À GÁS GLP - COM 2 CUBAS DE 12,5 LITROS CADA

Fritadeira industrial a gás de alta produtividade e rápida recuperação térmica, desenvolvida para frituras por imersão em cozinhas profissionais. Capacidade: 02 (duas) cubas/tanques independentes com capacidade para 12,5 litros de óleo cada (capacidade total de 25 litros). Construção: Revestimento externo, corpo, tampas e tanques confeccionados totalmente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado e cantos internos arredondados sanitários. Aquecimento e Queimadores: Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inox para operação com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Sistema com zona fria no fundo do tanque para decantação de resíduos, prolongando a vida útil do óleo. Controle e Segurança: Válvula de controle de gás com termostato de regulação de temperatura, piloto e sistema de segurança contra falta de chama. Termostato de segurança limite contra superaquecimento. Acessórios: Cestos reforçados em arame inox/estanhado com pegadores isolados termicamente, registros de dreno tipo esfera no painel inferior e tampas em aço inox. Estrutura: Pés tubulares em aço inoxidável com sapatas niveladoras de altura ajustáveis.

ITEM 74 - FRITADEIRA ELÉTRICA - COM 01 CUBA DE 25 LITROS

Fritadeira elétrica industrial de alta eficiência e precisão de temperatura para grande volume de produção. Capacidade: 01 (uma) cuba/tanque único de alta capacidade para 25 litros de óleo. Construção: Gabinete externo, tanque e estrutura totalmente fabricados em aço inoxidável AISI 304. Tanque de estampagem profunda sem soldas internas, com cantos arredondados de fácil higienização. Aquecimento: Resistências elétricas blindadas em aço inox de alta potência basculantes (ou articuladas), facilitando a limpeza interna do tanque. Zona fria de decantação no fundo do tanque. Controle e Segurança: Termostato de trabalho com ajuste de temperatura preciso (até 200°C), termostato de segurança independente com rearme manual e chave interruptora geral. Acessórios: Acompanha 02 (dois) cestos médios reforçados (ou 01 cesto grande), dreno frontal com válvula de esfera para escoamento do óleo e tampa em aço inox. Estrutura e Alimentação: Pés niveladores reforçados em aço inox. Alimentação elétrica trifásica 220V ou 380V.

ITEM 75 - FORNO TURBO À GÁS - CAPACIDADE 10 ESTEIRAS

Forno turbo a gás profissional para panificação e confeitaria, projetado para assar de forma homogênea grandes volumes de produtos. Capacidade: Suporte interno para 10 (dez) esteiras/assadeiras no padrão 58x70 cm ou 40x60 cm. Construção: Revestimento externo e câmara interna fabricados em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade. Isolamento térmico de alta performance em lã de rocha para retenção de calor e economia de combustível. Circulação e Aquecimento: Turbina/ventilador de alta vazão para circulação forçada de ar quente, garantindo assamento uniforme em todas as

esteiras. Queimador a gás GLP de alta eficiência com acendimento automático. Porta e Visor: Porta reforçada em aço inox com vedação em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, visor em vidro temperado duplo e trava de segurança de fácil manuseio. Iluminação interna halogenada ou LED resistente a calor. Controle: Pannel digital multifuncional com controle de temperatura, temporizador com alarme sonoro (timer) e injetor de vapor automático/manual para crosta e brilho em pães. Estrutura: Cavalete/base estrutural integrada em aço inox com pés niveladores ajustáveis.

ITEM 76 - AMACIADOR DE CARNES E BIFES - PRODUÇÃO 400KG

Equipamento industrial para amaciar e padronizar bifés de carne bovina, suína ou aves em açougues, cozinhas industriais e frigoríficos. Capacidade de Produção: Capacidade de processamento de até 400 kg/h de carne. Construção: Estrutura e gabinete externo totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304. Mecanismo de Amaciamento: Conjunto de rolos amaciadores e lâminas em aço inoxidável temperado, projetados para sectionar as fibras da carne sem rasgar ou alterar a forma do bife. Segurança: Sistema de segurança eletrônico e mecânico conforme norma NR-12, incluindo bocal de alimentação dimensionado para evitar contato com as lâminas, botão de emergência e sensor de parada ao abrir a tampa protetora. Higienização: Conjunto de pentes e rolos de fácil remoção sem necessidade de ferramentas especiais para limpeza completa. Motorização e Alimentação: Motor potente com caixa de redução blindada. Alimentação monofásica ou trifásica (220V/380V).

ITEM 77 - AMASSADEIRA RÁPIDA 05 KG

Amassadeira rápida compacta para preparo e sova de massas pesadas (pães, pizzas, salgados) em cozinhas de médio e pequeno porte ou confeitarias. Capacidade: Capacidade para até 5 kg de massa pronta por ciclo. Construção: Corpo em aço carbono com pintura eletrostática a pó ou acabamento em aço inox. Bojo/cuba de amassamento e batedor especial em aço inoxidável AISI 304 sanitário. Operação: Processo rápido de mistura e desenvolvimento de glúten através de batedor helicoidal/espátulado de alta rotação. Segurança: Grade de proteção superior em aço inox com microchave de segurança que desliga o motor automaticamente ao ser levantada (conforme NR-12). Comando: Chave liga/desliga com proteção impermeável e botão de emergência. Alimentação: Motor elétrico monofásico 110V ou 220V.

ITEM 78 - CHAPA A GÁS - COCÇÃO EM AÇO CARBONO 25MM

Chapa de cocção profissional a gás com placa extra espessa para retenção máxima de calor e alta produtividade em grelhados e hambúrgueres. Área de Cocção: Placa superior lisa em aço carbono especial tratada, com espessura de 25 mm (1 polegada), garantindo

retenção e distribuição uniforme de calor sem empenamento. Gabinete: Corpo, estrutura externa e gaveta de gordura construídos em aço inoxidável AISI 304 escovado. Aquecimento a Gás: Queimadores tubulares de alta potência operados a gás GLP/GN, dispostos longitudinalmente para aquecimento uniforme de toda a superfície. Controle: Válvulas de gás individuais com ajuste de chama alta/baixa por queimador e gaveta/gaveteiro piloto para acendimento seguro. Acessórios: Cerco/para-respingo superior e lateral em aço inox soldado e gaveta coletora de resíduos removível na parte frontal. Estrutura: Pés tubulares em aço inox com sapatas niveladoras.

ITEM 79 - CHAPA ELÉTRICA EM AÇO INOX

Chapa de cocção elétrica profissional totalmente higiênica e de fácil manutenção para grelhados em cozinhas industriais. Construção: Placa de cocção e gabinete externo totalmente fabricados em aço inoxidável AISI 304 de alta espessura e acabamento sanitário. Aquecimento: Resistências elétricas blindadas em aço inox fixadas sob a placa de cocção, proporcionando distribuição homogênea de calor por toda a superfície de trabalho. Controle de Temperatura: Termostato(s) regulável(is) de alta precisão até 300°C com lâmpadas piloto indicadoras de aquecimento e funcionamento. Acessórios: Borda de proteção contra respingos em aço inox e canaleta frontal com dreno direcionado para gaveta coletora de gordura removível. Estrutura e Alimentação: Pés ajustáveis antiderrapantes. Alimentação elétrica 220V ou 380V.

ITEM 80 - FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO 8 QUEIMADORES

Fogão industrial reforçado de encosto para preparação contínua de refeições em grande escala. Configuração: 08 (oito) queimadores dispostos em módulos de alta potência para encosto de parede. Construção: Estrutura reforçada e painel frontal em aço inoxidável AISI 304. Grelhas/grelhados superiores e queimadores em ferro fundido de alta resistência ao impacto e calor. Queimadores: Combinação de queimadores duplos e simples em ferro fundido com alto rendimento calórico operados a gás GLP/GN. Controle: Registros de gás em latão forjado com controle progressivo da chama. Bandeja coletora de resíduos inferior em aço inox em toda a extensão do fogão, totalmente removível para higienização. Estrutura: Pés tubulares em aço inoxidável com sapatas niveladoras de altura ajustável e prateleira inferior de encosto/suporte.

ITEM 82 - MÁQUINA PARA CAFÉ FILTRADO - B10 C/ CESTA BRAVILOR

Sistema profissional de extração e produção contínua de café filtrado em grandes volumes para refeitórios, hotéis e cozinhas industriais. Modelo/Fabricante: Bravilor Bonamat - Série B10 (com cesta de filtragem em aço inox). Capacidade: Produção de até 60 litros de café por hora. Módulo composto por coluna de percolação e

recipiente/recipientes isotérmicos de 10 litros. Construção: Gabinete, câmara de percolação, cesta de filtro e recipientes fabricados totalmente em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade e higienização. Operação e Funcionalidade: Preparo direto em recipientes isotérmicos móveis equipados com vidro de nível, torneira de extração antigota e isolamento térmico para manutenção da temperatura e aroma sem queimar a bebida. Painel digital intuitivo com contadores de produção, indicador de descalcificação e programação de volume de café. Sinal sonoro ao finalizar a extração do café e sistema de segurança contra funcionamento sem água. Alimentação Elétrica e Hidráulica: Conexão direta à rede de água (3/4") com aquecedor rápido e potente. Alimentação elétrica trifásica ou monofásica de alta potência.

ITEM 83 - LAVA-LOUÇAS DE CÚPULA – PT-L

Lava-louças industrial de capota/cúpula de alta performance para higienização rápida e eficiente de pratos, copos, talheres e bandejas. Modelo/Fabricante: Winterhalter - Linha PT (Tamanho L). Dimensões do Cesto: Cesto de 500 x 500 mm (ou 500 x 600 mm para bandejas grandes no modelo L). Construção: Corpo monobloco com parede dupla isolada, cúpula com acionamento suave por alavanca ergonômica e câmara interna sanitária em aço inoxidável AISI 304 com cantos estampados arredondados. Tecnologia de Lavagem: Braços elípticos de lavagem e enxágue superiores e inferiores com geometria de bicos especial para cobertura total da louça. Sistema de filtragem de água de lavagem em múltiplos estágios (quadruplo filtro com sensor de sujeira) para uso eficiente de água e detergente. Enxágue com água quente mantida por caldeira pressurizada para desinfecção térmica garantida. Painel e Inteligência: Tela tátil (touchscreen) colorida com código de cores para status de operação, programas de lavagem específicos configuráveis e autodiagnóstico de falhas. Alimentação e Conectividade: Dosadores automáticos embutidos de detergente e secante, bomba de dreno e alimentação elétrica trifásica (220V/380V).

ITEM 84 - BALANÇA PLATAFORMA DIGITAL 500 KG

Balança eletrônica de piso tipo plataforma para recebimento de mercadorias, conferência de estoque e pesagem de insumos em almoxarifados e cozinhas industriais. Capacidade e Precisão: Capacidade máxima de pesagem de 500 kg com divisão/precisão de 100g ou 200g. Plataforma: Estrutura reforçada em aço carbono pintado ou aço inox, com chapa superior xadrez/lisa em aço inoxidável AISI 304 antirreflexo. Dimensões de plataforma projetadas para acomodar caixas e monoblocos. Células de Carga: Equipada com célula de carga central insensível a excentricidade ou 4 células nas extremidades com grau de proteção IP67 contra umidade e pó. Indicador Digital: Pedestal móvel ou fixo com indicador digital de LED/LCD de alta visibilidade, funções de Tara, Zero, Fixação de Peso e interface RS232 para integração com sistemas de gestão. Alimentação: Bivolt automático (110V/220V) com bateria interna recarregável de longa autonomia.

ITEM 85 - CORTINA DE AR SOBRE PORTA - 2134 M³/H

Cortina de ar de grande vazão para instalação sobre portas de acesso, câmaras frias ou passagens de serviço, criando uma barreira invisível contra insetos, poeira e perda de ar climatizado. Vazão de Ar: Capacidade de vazão de ar de 2.134 m³/h. Construção: Gabinete externo em aço inoxidável ou aço carbono com pintura eletrostática anticorrosiva, compacto e de baixo nível de ruído. Ventilação: Ventiladores centrífugos/tangenciais de alta eficiência acionados por motores blindados com proteção térmica contra sobrecarga. Defletor: Defletores direcionadores de ar ajustáveis na saída para otimização da barreira de ar conforme a altura da porta. Controle: Acompanha chave seletora de velocidades (2 ou 3 velocidades) ou controle remoto. Alimentação: Monofásica (220V / 60Hz).

ITEM 86 - ARMADILHA LUMINOSA MATA-MOSCA LATERAL INOX

Armadilha luminosa adesiva (glueboard) para controle higiênico e silencioso de insetos voadores em áreas de manipulação de alimentos. Construção: Carenagem externa e chassi fabricados integralmente em aço inoxidável AISI 304 escovado, resistente à corrosão e adequado para normas de vigilância sanitária (Anvisa/HACCP). Funcionamento: atração de insetos por lâmpadas UV-A (luz negra) especiais anti-estilhaço (fragment-retention/shatterproof) e captura silenciosa via placa adesiva descartável oculta no interior da armadilha (sem choque e sem contaminação do ambiente). Instalação: Projetada para fixação lateral em parede. Área de Cobertura: Eficiente para cobrir áreas de 40 a 60 m². Alimentação: Bivolt (110V/220V).

ITEM 87 - CARRO INOX PARA DETRITOS COM TAMPA SEM PEDAL - 80 L

Lixeira móvel reforçada em aço inox para recolhimento e transporte de resíduos em áreas de preparação e higienização. Capacidade: 80 Litros. Construção: Corpo cilíndrico ou prismático construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado. Tampa: Tampa em aço inox com pegador superior central para remoção e encaixe manual justo (sem pedal). Mobilidade: Base equipada com rodízios giratórios em polipropileno/borracha termoplástica (com ou sem freios) para movimentação suave e sem marcas no piso.

ITEM 88 - CARRO INOX PARA DETRITOS COM TAMPA E PEDAL - 80 L

Lixeira móvel ergonômica com acionamento por pedal para descarte de resíduos sem contato manual, atendendo às exigências sanitárias. Capacidade: 80 Litros. Construção: Corpo e estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Acionamento: Mecanismo de abertura da tampa acionado por pedal reforçado em aço inox com haste de articulação

embutida ou traseira, garantindo abertura hands-free sem contato com as mãos. Mobilidade e Puxador: Alça/puxador traseiro e rodízios reforçados antiderrapantes para transporte rápido dos resíduos até a área de lixo.

ITEM 89 - CARRO INOX PARA REMOLHO DE TALHERES

Carro móvel específico para imersão, sanitização e pré-lavagem de talheres na linha de higienização da cozinha industrial. Construção: Estrutura tubular e cuba profunda confeccionadas em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência mecânica e contra produtos químicos/detergentes. Cuba e Dreno: Cuba de remolho profunda estampada, com fundo inclinado para o dreno central equipado com válvula esférica/registro de escoamento rápido no fundo ou painel inferior. Acessórios (Opcional): Suporte para cesto perfurado de talheres em inox para facilitar o escoamento e transferência para a máquina de lavar louças. Mobilidade: 04 rodízios giratórios (sendo 02 com freio) com rodas em material sintético não-marcante e para-choques de borracha nos cantos para proteção de paredes e equipamentos.

ITEM 90 – MODELADORA DE ATÉ 1000 PÃES POR HORA

Equipamento altamente funcional, ideal para modelagens em formato cilíndrico para diversos tipos de pães. Distância entre rolos e feltros ajustável, garantindo padronização na modelagem. Sistema de segurança completo conforme normas NR12. Sensores magnéticos que monitoram a abertura da tampa da esteira de alimentação, promovendo parada imediata da máquina. Botão de emergência e sistema de rearme para acionamento seguro. Componentes elétricos certificados e normatizados. Bandeja de recepção e sistema de retorno fabricados em aço inox 304. Grades de proteção em aço inox 304. Grades monitoradas por sensores magnéticos, interligados a relé de segurança. Funcionamento condicionado ao fechamento das proteções, impedindo acesso aos cilindros. Bandeja reversa com opção de retorno automático, permitindo operação por apenas um operador. Capacidade de modelagem de 25g a 650g. Produção de até 1.000 pães por hora (variável conforme agilidade do operador). TENSÃO (V) 220 380 ALIMENTAÇÃO TRIFÁSICA POTÊNCIA (kW) 0,37 FREQUÊNCIA (Hz) 60 CORRENTE NOMINAL (A) 2,07 1,2 DISJUNTOR (A) 4 2 SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (mm²) 4 X 2,5 5 X 1,5 DADOS TÉCNICOS ITEM DIMENSÕES A X L X P (M) PESO (KG) DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO 1,30 x 0,71 x 0,92 112 DIMENSÃO EMBALAGEM 1,51 x 0,93 x 1,01 28

ITEM 91 – DIVISORA BOLEADORA DE MASSA 30 PEDAÇOS

Equipamento industrial de alta precisão projetado para dividir e bolear (arredondar) massas de pães, brioques, salgados e confeitarias de forma rápida, padronizada e automatizada. Capacidade e Divisão: Divisão e boleamento simultâneo em 30

pedaços/porções iguais por operação. Faixa de peso ajustável por porção (g): atende de 30 g até 100 g por porção de massa (conforme densidade da receita). Fabricante/Grupo: ITW (Hobart / Perfecta ou equivalente do grupo ITW). Construção e Estrutura: Chassi e gabinete estrutural reforçado em aço inoxidável AISI 304 ou aço carbono com pintura epóxi eletrostática de alta durabilidade e proteção anticorrosiva. Cabeçote de corte, navalhas em estrela e facas de corte em aço inoxidável cirúrgico/sanitário de alta durabilidade. Disco/bandeja de boleamento em material sintético atóxico de grau alimentício (ABS/polietileno) de fácil remoção para higienização. Mecanismo e Funcionamento: Sistema hidráulico ou mecânico de corte suave que evita o estresse mecânico da massa, mantendo a estrutura celular do glúten intacta. Movimento de boleamento orbital excêntrico para formação de bolinhas perfeitamente lisas e homogêneas. Alavanca/manípulo ergonômico ou acionamento semiautomático/automático de fácil operação. Segurança e Ergonomia (Norma NR-12): Grade/proteção de segurança frontal e sistema de travamento de emergência que impede o funcionamento com o cabeçote aberto. Botão de emergência do tipo "soco" no painel frontal. Alimentação Elétrica: Trifásica ou Monofásica (220V / 380V - 60 Hz).

ITEM 92 - AMASSADEIRA ESPIRAL 80 KG DE MASSA / 50 KG DE FARINHA

Amassadeira espiral industrial de alta performance desenvolvida para sovagem e desenvolvimento de glúten em massas pesadas e semipesadas de panificação e confeitaria de grande volume. Capacidade de Processamento: Capacidade máxima de massa pronta: 80 kg por ciclo. Capacidade máxima de farinha: 50 kg por ciclo. Fabricante/Grupo: ITW (Hobart / Perfecta ou equivalente do grupo ITW). Construção e Estrutura: Tacho (cuba), batedor em espiral e haste central (divisor de massa) fabricados integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência mecânica e sanitária. Corpo e estrutura robusta em aço reforçado com acabamento em pintura epóxi de alta durabilidade e proteção anticorrosiva. Sistema de Transmissão e Velocidades: Duas velocidades de trabalho (velocidade 1 para mistura/homogeneização e velocidade 2 para desenvolvimento da malha de glúten). Sistema de transmissão por correias reforçadas, proporcionando operação silenciosa, suave e livre de vibrações excessivas. Motores independentes para o batedor e para o tacho (ou sistema de rotação sincronizada de alto rendimento). Painel de Controle e Automação: Painel digital ou eletromecânico intuitivo equipado com dois temporizadores (timers) independentes para troca automática da 1ª para a 2ª velocidade. Chave seletora para modo manual/automático e inversão do sentido de rotação do tacho (facilita o recolhimento inicial dos ingredientes). Segurança e Ergonomia: Grade de proteção de segurança superior em aço inoxidável com sensor elétrico de parada imediata do motor ao ser elevada (conforme norma NR-12). Botão de parada de emergência do tipo "soco" de fácil acesso no painel frontal. Estrutura de Apoio: Pés fixos reforçados com sapatas niveladoras antivibratórias (e rodízios para movimentação técnica). Alimentação Elétrica: Trifásica (220V / 380V - 60 Hz).

ITEM 93 - CILINDRO LAMINADOR DE MASSA 15 KG – MODELO RL5 – ITW

Cilindro laminador elétrico de alta performance para sovar, cilindrar e laminar massas de pães, pizzas, salgados e confeitarias de alto volume em padarias e cozinhas industriais. Capacidade de Carga: Capacidade para até 15 kg de massa por operação/passada. Modelo/Fabricante: Modelo RL5 - Grupo ITW (Hobart / Perfecta ou equivalente do grupo ITW). Estrutura e Construção: Corpo e estrutura em aço carbono com pintura eletrostática a pó de alta resistência ou revestimento em aço inoxidável AISI 304. Mesa e calhas de entrada e saída em aço inoxidável AISI 304 sanitário de fácil higienização. Rolos/Cilindros: Rolos laminadores em aço carbono/inox trefilado e cromado com acabamento espelhado de alta dureza e precisão. Diâmetro e largura dos rolos dimensionados para laminação uniforme. Regulação da abertura dos rolos por meio de manípulo/volante lateral com indicador visual de espessura de fácil manuseio. Raspadores superiores e inferiores em nylon atóxico/inox para evitar a aderência da massa aos rolos. Segurança e Ergonomia (Norma NR-12): Grade de proteção de segurança superior sobre os rolos com intertravamento elétrico (microchave de segurança) que interrompe o movimento imediatamente ao ser acionada. Botão de parada de emergência do tipo "soco" localizado no painel frontal. Chave de comando e acionamento protegida contra entrada de umidade. Motorização e Transmissão: Motor elétrico potente com sistema de transmissão por correias e correntes reforçadas, projetado para operação contínua e pesada sem perda de velocidade. Alimentação Elétrica: Trifásica ou Monofásica (220V / 380V - 60 Hz).

ITEM 94 - CÂMARA FRIGORIFICA (CONGELADOS) - PARA PRODUTOS CONGELADOS DIMENSÕES EXTERNAS: 2700x2400x2600 mm.

Revestimento: parede e teto: Termo painel PIR (poliisocianurato) com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 100 mm. A escolha do PIR se dá por possuir um melhor desempenho térmico, bem como, maior resistência a fogo, garantindo uma maior segurança.

Produto armazenado: produtos alimentícios em geral; Temperatura de entrada: -5°C; Temperatura interna: -18°C;

EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO (CONDENSADORA E EVAPORADORA):

- Unidade condensadora de 4,5 HP, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes do tipo baixo nível de ruído;
- Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula de solenoide, visor de líquido, calço de borracha;
- Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina atestada a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores;

QUADRO DE COMANDO:

Quadro elétrico, equipado com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelamento elétrico, chaves magnéticas, contadores, relês, chave liga e desliga;

TUBULAÇÃO/GÁS REFRIGERANTE:

Tubulação totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante do tipo: R404.

CONJUNTO TERMO PAINEL/ PAREDES E TETO:

Termopainel com núcleo isolante de PIR (POLIISOCIANURATO) na medida de 1149 mm de largura e 100 mm de espessura e constituído nas duas faces metálicas de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme a norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparentemente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³, sistema de junção que garanta a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PIR de até 100°C. isolamento do piso: isolamento térmica em placas de EPS posteriormente será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de EPS barreira de vapor, a espessura aplicada seguem as condições de temperatura conforme projeto.

ACABAMENTO INTERNO e EXTERNO:

Internamente a câmara deverá possuir acabamento arredondado em seus cantos, evitando assim proliferação de sujeiras e facilitando a higienização. As paredes na parte frontal externa e porta deverá possuir chapas xadrez em alumínio para proteção de possíveis colisões com carrinhos.

CONJUNTO BATENTE/PORTA FRIGORIFICA:

Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipada com dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência.

Dimensão: 1 (uma) porta medindo 2000x800x100 mm – tipo giratória.

ABERTURA EXTERNA POR RECONHECIMENTO FACIAL E SISTEMA DE ALARME MONITORADO:

A abertura externa deverá possuir dispositivo eletrônico de reconhecimento facial, onde sua abertura se dá com a leitura e reconhecimento das pessoas cadastradas que podem ter acesso a câmara.

A câmara deverá possuir um termostato lógico-programável para cada conjunto frigorífico que apresente a mesma qualidade e seguintes características:

- Possuir dois sensores de temperatura, sendo um para a temperatura da câmara e um para a temperatura da placa da unidade evaporadora;
- Os termômetros lógico-programáveis serão ligados a um nobreak de 1000 w;
- Dotados de 04 (quatro) relês de saída para controle do compressor, ventilador, degelo e alarmes. As saídas controlarão os contactores e em nenhum caso controlarão diretamente os equipamentos;
- Senha de proteção dos parâmetros de configuração;
- Display digital de no mínimo 12,5 mm;
- Possibilidade de ativação de ciclo de degelo em qualquer momento;
- Possibilidade de controle de degelo com parada do compressor (câmaras refrigeradas);
- Possibilidade de sensores PTC ou NTC (termistores) – possibilidade de retardo do arranque do compressor;
- Possibilidade de desligar os ventiladores dos evaporadores na parada dos compressores;
- Acionamento de alarme sonoro e remoto por alta e baixa temperatura;
- O alarme remoto deverá utilizar discador que acione pelo menos três vezes, três números de telefone;
- Tempo de desativação do alarme na partida do instrumento;
- Com saída que permita controle via computador;
- Faixa de medição: -50°C a 99°C.

ILUMINAÇÃO INTERNA:

Sistema de iluminação interna em LED, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta.

ACESSÓRIOS:

- Cortinas em PVC no interior da entrada da câmara.
- Estantes em aço inoxidável AISI 304 com quatro planos perfurados, capacidade de carga 300 kg por plano, regulagem de altura dos planos, montantes com niveladores de altura.

ITEM 95 -CÂMARA FRIGORIFICA – PARA PRODUTOS RESFRIADOS

DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS: 2700x2400x2600 mm

DESCRIÇÃO COMPLETA:

Revestimento: parede e teto: Termo painel PIR (poliisocianurato) com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 100 mm. A escolha do

PIR se dá por possuir um melhor desempenho térmico, bem como, maior resistência a fogo, garantindo uma maior segurança.

Produto armazenado: produtos alimentícios em geral;

Temperatura de entrada: + 25°C;

Temperatura interna: 0°C a +5°C;

EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO (CONDENSADORA E EVAPORADORA):

- Unidade condensadora de 3,5 HP, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes do tipo baixo nível de ruído;
- Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula de solenoide, visor de líquido, calço de borracha;
- Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina atestada a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores;

QUADRO DE COMANDO:

Quadro elétrico, equipado com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelamento elétrico, chaves magnéticas, contadores, relês, chave liga e desliga;

TUBULAÇÃO/GÁS REFRIGERANTE:

Tubulação totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante do tipo: R404.

CONJUNTO TERMO PAINEL/ PAREDES E TETO:

Termopainel com núcleo isolante de PIR (POLIISOCIANURATO) na medida de 1149 mm de largura e 100 mm de espessura e constituído nas duas faces metálicas de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme a norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparentemente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³, sistema de junção que garanta a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PIR de até 100°C. Isolamento do piso: isolamento térmica em placas de EPS posteriormente será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de EPS barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperatura conforme projeto.

ACABAMENTO INTERNO e EXTERNO:

Internamente a câmara deverá possuir acabamento arredondado em seus cantos, evitando assim proliferação de sujeiras e facilitando a higienização. As paredes na parte frontal externa e porta deverão possuir chapas xadrez em alumínio para proteção de possíveis colisões com carrinhos.

CONJUNTO BATENTE/PORTA FRIGORIFICA:

Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipada com dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência.

Dimensão: 1 (uma) porta medindo 2000x800x100 mm – tipo giratória.

ABERTURA EXTERNA POR RECONHECIMENTO FACIAL E SISTEMA DE ALARME MONITORADO:

A abertura externa deverá possuir dispositivo eletrônico de reconhecimento facial, onde sua abertura se dá com a leitura e reconhecimento das pessoas cadastradas que podem ter acesso a câmara.

A câmara deverá possuir um termostato lógico-programável para cada conjunto frigorífico que apresente a mesma qualidade e seguintes características:

- Possuir dois sensores de temperatura, sendo um para a temperatura da câmara e um para a temperatura da placa da unidade evaporadora;
- Os termômetros lógico-programáveis serão ligados a um nobreak de 1000 w;
- Dotados de 04 (quatro) relês de saída para controle do compressor, ventilador, degelo e alarmes. As saídas controlarão os contactores e em nenhum caso controlarão diretamente os equipamentos;
- Senha de proteção dos parâmetros de configuração;
- Display digital de no mínimo 12,5 mm;
- Possibilidade de ativação de ciclo de degelo em qualquer momento;
- Possibilidade de controle de degelo com parada do compressor (câmaras refrigeradas);
- Possibilidade de sensores PTC ou NTC (termistores) – possibilidade de retardo do arranque do compressor;
- Possibilidade de desligar os ventiladores dos evaporadores na parada dos compressores;
- Acionamento de alarme sonoro e remoto por alta e baixa temperatura;
- O alarme remoto deverá utilizar discador que acione pelo menos três vezes, três números de telefone;
- Tempo de desativação do alarme na partida do instrumento;
- Com saída que permita controle via computador;
- Faixa de medição: -50°C a 99°C.

ILUMINAÇÃO INTERNA:

Sistema de iluminação interna em LED, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta.

ACESSÓRIOS:

- Cortinas em PVC no interior da entrada da câmara.
- Estantes em aço inoxidável AISI 304 com quatro planos perfurados, capacidade de carga 300 kg por plano, regulagem de altura dos planos, montantes com niveladores de altura.

ITEM 96 - CÂMARA FRIGORIFICA – PARA SALA DE CORTE DE CARNES

DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS: 1260x2240x2400 mm

DESCRIÇÃO COMPLETA:

Revestimento: parede e teto: Termo painel PIR (poliisocianurato) com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 70 mm. A escolha do PIR se dá por possuir um melhor desempenho térmico, bem como, maior resistência a fogo, garantindo uma maior segurança.

Produto armazenado: produtos alimentícios em geral;

Temperatura de entrada: + 25°C;

Temperatura interna: 0°C a +4°C;

EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO:

Tipo plug-in com estrutura “self-contained” com compressores herméticos recíprocos ou scroll de alta eficiência com fluido refrigerante R404A do tipo ecológico, com condensador aletado de alta eficiência, com tubos de cobre e aletas de alumínio com proteção contra intempéries e evaporador integrado com ventiladores integrados de alto desempenho e degelo elétrico ou por gás quente, com pressostatos de alta e baixa pressão, visor de líquido e filtro secador. Potência de 1,5 hp.

QUADRO DE COMANDO:

Quadro elétrico embarcado, instalado no próprio equipamento, equipado com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelamento elétrico, chaves magnéticas, contadores, relês, chave liga e desliga;

TUBULAÇÃO/GÁS REFRIGERANTE:

Tubulação totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante do tipo: R404.

CONJUNTO TERMO PAINEL/ PAREDES E TETO:

Termopainel com núcleo isolante de PIR (POLIISOCIANURATO) na medida de 1149 mm de largura e 70 mm de espessura e constituído nas duas faces metálicas de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme a norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparentemente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³, sistema de junção que garanta a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PIR de até 100°C. Piso confeccionado em painel de PISO tecnicamente dimensionada e isolamento adequado.

ACABAMENTO INTERNO e EXTERNO:

Internamente a câmara deverá possuir acabamento arredondado em seus cantos, evitando assim proliferação de sujeiras e facilitando a higienização. As paredes na parte frontal externa e porta deverá possuir chapas xadrez em alumínio para proteção de possíveis colisões com carrinhos.

CONJUNTO BATENTE/PORTA FRIGORIFICA:

Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipada com dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência.

Dimensão: 1 (uma) porta medindo 2000x800x70 mm – tipo giratória.

ABERTURA EXTERNA POR RECONHECIMENTO FACIAL E SISTEMA DE ALARME MONITORADO:

A abertura externa deverá possuir dispositivo eletrônico de reconhecimento facial, onde sua abertura se dá com a leitura e reconhecimento das pessoas cadastradas que podem ter acesso a câmara.

A câmara deverá possuir um termostato lógico-programável para cada conjunto frigorífico que apresente a mesma qualidade e seguintes características:

- Possuir dois sensores de temperatura, sendo um para a temperatura da câmara e um para a temperatura da placa da unidade evaporadora;
- Os termômetros lógico-programáveis serão ligados a um nobreak de 1000 w;
- Dotados de 04 (quatro) relês de saída para controle do compressor, ventilador, degelo e alarmes. As saídas controlarão os contactores e em nenhum caso controlarão diretamente os equipamentos;
- Senha de proteção dos parâmetros de configuração;

- Display digital de no mínimo 12,5 mm;
- Possibilidade de ativação de ciclo de degelo em qualquer momento;
- Possibilidade de controle de degelo com parada do compressor (câmaras refrigeradas);
- Possibilidade de sensores PTC ou NTC (termistores) – possibilidade de retardo do arranque do compressor;
- Possibilidade de desligar os ventiladores dos evaporadores na parada dos compressores;
- Acionamento de alarme sonoro e remoto por alta e baixa temperatura;
- O alarme remoto deverá utilizar discador que acione pelo menos três vezes, três números de telefone;
- Tempo de desativação do alarme na partida do instrumento;
- Com saída que permita controle via computador;
- Faixa de medição: -50°C a 99°C.

ILUMINAÇÃO INTERNA:

Sistema de iluminação interna em LED, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta.

ACESSÓRIOS:

- Cortinas em PVC no interior da entrada da câmara.

ITEM 97 - CÂMARA FRIGORIFICA – PARA SALA DE CORTE DE SALADAS

DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS: 1260x2240x2400 mm

DESCRIÇÃO COMPLETA:

Revestimento: parede e teto: Termo painel PIR (poliisocianurato) com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 70 mm. A escolha do PIR se dá por possuir um melhor desempenho térmico, bem como, maior resistência a fogo, garantindo uma maior segurança.

Produto armazenado: produtos alimentícios em geral;

Temperatura de entrada: + 25°C;

Temperatura interna: 0°C a +4°C;

EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO:

Tipo plug-in com estrutura “self-contained” com compressores herméticos recíprocos ou scroll de alta eficiência com fluido refrigerante R404A do tipo ecológico, com condensador aletado de alta eficiência, com tubos de cobre e aletas de alumínio com

proteção contra intempéries e evaporador integrado com ventiladores integrados de alto desempenho e degelo elétrico ou por gás quente, com pressostatos de alta e baixa pressão, visor de líquido e filtro secador. Potência de 1,5 hp.

QUADRO DE COMANDO:

Quadro elétrico embarcado, instalado no próprio equipamento, equipado com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelamento elétrico, chaves magnéticas, contadores, relês, chave liga e desliga;

TUBULAÇÃO/GÁS REFRIGERANTE:

Tubulação totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante do tipo: R404.

CONJUNTO TERMO PAINEL/ PAREDES E TETO:

Termopainel com núcleo isolante de PIR (POLIISOCIANURATO) na medida de 1149 mm de largura e 70 mm de espessura e constituído nas duas faces metálicas de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme a norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparentemente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³, sistema de junção que garanta a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PIR de até 100°C. Piso confeccionado em painel de PISO tecnicamente dimensionada e isolamento adequado.

ACABAMENTO INTERNO e EXTERNO:

Internamente a câmara deverá possuir acabamento arredondado em seus cantos, evitando assim proliferação de sujeiras e facilitando a higienização. As paredes na parte frontal externa e porta deverá possuir chapas xadrez em alumínio para proteção de possíveis colisões com carrinhos.

CONJUNTO BATENTE/PORTA FRIGORIFICA:

Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipada com dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência.

Dimensão: 1 (uma) porta medindo 2000x800x70 mm – tipo giratória.

ABERTURA EXTERNA POR RECONHECIMENTO FACIAL E SISTEMA DE ALARME MONITORADO:

A abertura externa deverá possuir dispositivo eletrônico de reconhecimento facial, onde sua abertura se dá com a leitura e reconhecimento das pessoas cadastradas que podem ter acesso a câmara.

A câmara deverá possuir um termostato lógico-programável para cada conjunto frigorífico que apresente a mesma qualidade e seguintes características:

- Possuir dois sensores de temperatura, sendo um para a temperatura da câmara e um para a temperatura da placa da unidade evaporadora;
- Os termômetros lógico-programáveis serão ligados a um nobreak de 1000 w;
- Dotados de 04 (quatro) relês de saída para controle do compressor, ventilador, degelo e alarmes. As saídas controlarão os contactores e em nenhum caso controlarão diretamente os equipamentos;
- Senha de proteção dos parâmetros de configuração;
- Display digital de no mínimo 12,5 mm;
- Possibilidade de ativação de ciclo de degelo em qualquer momento;
- Possibilidade de controle de degelo com parada do compressor (câmaras refrigeradas);
- Possibilidade de sensores PTC ou NTC (termistores) – possibilidade de retardo do arranque do compressor;
- Possibilidade de desligar os ventiladores dos evaporadores na parada dos compressores;
- Acionamento de alarme sonoro e remoto por alta e baixa temperatura;
- O alarme remoto deverá utilizar discador que acione pelo menos três vezes, três números de telefone;
- Tempo de desativação do alarme na partida do instrumento;
- Com saída que permita controle via computador;
- Faixa de medição: -50°C a 99°C.

ILUMINAÇÃO INTERNA:

Sistema de iluminação interna em LED, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta.

ACESSÓRIOS:

- Cortinas em PVC no interior da entrada da câmara.