



**MARINHA DO BRASIL  
COMANDO DO 3º DISTRITO NAVAL**

**ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E EQUIPAMENTOS SIMILARES**

**Processo Administrativo n º 62032.001923/2026-14**

**ITEM 1 –** Fritadeira industrial a gás, capacidade mínima de 44 litros, alimentação elétrica 220 V para acionamento e/ou componentes auxiliares, construída em aço inoxidável, equipada com cuba de alta capacidade, no mínimo 02 cestos metálicos para fritura com cabos térmicos, sistema de drenagem de óleo, pés niveladores, destinada ao uso contínuo em cozinhas industriais,acompanhada de manual de instruções e garantia mínima do fabricante.



**ITEM 2 – CHAPA SANDUICHEIRA GRILL ELÉTRICA INDUSTRIAL**

Chapa sanduicheira grill elétrica industrial ,com prensa superior estrutura em aço inoxidável escovado,chapa de aquecimento em aço carbono, alimentação 220 V, potência mínima de 2.150 W, controle de temperatura, pés antiderrapantes ou niveladores, dimensões aproximadas de 20 x 33 x 43 cm (A x L x P),destinada ao preparo de sanduíches,carnes, hambúrgueres e grelhados em geral, adequada para uso contínuo em cozinhas industriais, acompanhada de manual de instruções e garantia mínima do fabricante.



### **TEM 3 – PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL**

Processador de alimentos industrial, confeccionado em aço inoxidável e alumínio de alta resistência, destinado ao processamento de alimentos em cozinhas industriais, com capacidade para cortar, fatiar, ralar, desfiar e triturar alimentos diversos, potência mínima de 1/2 CV, alimentação elétrica bivolt (127/220V), acompanhado de no mínimo 09 discos intercambiáveis para, sistema de diferentes tipos de corte segurança que impeça o acionamento com tampa aberta, componentes removíveis para higienização e adequado para uso profissional contínuo



### **ITEM 4 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE BAIXA ROTAÇÃO**

Liquidificador industrial de baixa rotação, tipo basculante, com capacidade mínima de 25 litros, copo em aço inoxidável, estrutura reforçada para uso profissional contínuo, potência mínima de 1,5 CV, alimentação elétrica 220 V, sistema basculante para facilitar o escoamento do produto processado, lâminas em aço inoxidável de alta resistência, destinado ao preparo de sucos, vitaminas, molhos, cremes, sopas e demais alimentos em cozinhas industriais, acompanhado de tampa, manual de instruções e garantia mínima do fabricante.



## **ITEM 5 – LIXEIRA**

Lixeira com capacidade mínima de 100 litros, confeccionada em plástico de alta resistência, equipada com tampa acionada por pedal, mecanismo interno metálico, rodas para movimentação, resistente à umidade, impactos e agentes de limpeza, adequada para coleta e armazenamento temporário de resíduos em ambientes de cozinha industrial.

