

ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

*imagens meramente ilustrativas

LOTE 01 – FORNO COMBINADO**1. Forno combinado 10 GNs**

Com capacidade para 10 bandejas GN 1/1 65mm e desejável compatibilidade com GN 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3. Modelo elétrico. Conexão para entrada de água: ¾". Saída de Água: 50 mm. Deve ser 100% confeccionado em aço inoxidável, devendo possuir, minimamente, as seguintes funções: higienização automática, vapor combinado, ar quente, cozinhar no vapor, regenerar, vapor manual, extrator de vapor, armazenamento de receitas, cozimento em baixas temperaturas. Deve possibilitar a produção de entre 80 e 350 refeições por ciclo. Temperatura de trabalho de até 300°C, e controle de vapor ajustável. Deve possuir convecção de ar forçada por meio de turbinas, dreno para higienização, sensor de temperatura. Desejável possuir automação total. ***Equipamento exige instalação e treinamento – inclusos na contratação**

Dimensões aproximadas (A×L×P): 101 x 85 x 77cm.**Marcas de referência:** Prática, Rational**Voltagem:** 220V monofásico / 220V trifásico / 380V trifásico (confirmação no do pedido de compra)**Quantidade:** 02 unidades**2. Forno combinado 6 GNs**

Com capacidade para 06 bandejas GN 1/1 65mm, e desejável compatibilidade com GN 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3. Modelo elétrico. Conexão para entrada de água: ¾". Saída de Água: 50 mm. Deve ser 100% confeccionado em aço inoxidável, devendo possuir, minimamente, as seguintes funções: higienização automática, vapor combinado, ar quente, cozinhar no vapor, regenerar, vapor manual, extrator de vapor, armazenamento de receitas, cozimento em baixas temperaturas. Temperatura de trabalho de até 300°C, e controle de vapor ajustável. Deve possuir convecção de ar forçada por meio de turbinas, dreno para higienização, sensor de temperatura. Desejável possuir automação total. ***Equipamento exige instalação e treinamento – inclusos na contratação**

Marcas de referência: Prática, Rational

Voltagem: 220V monofásico / 220V trifásico / 380V trifásico (confirmação no do pedido de compra)

Dimensões aproximadas (A×L×P): 73 x 65 x 68 cm

Quantidade: 02 unidades

3. Base para forno combinado 03 GNs



Mesa confeccionada totalmente em aço inoxidável, para suporte de forno combinado modelo 03 GNs. Com capacidade de armazenamento para 06 GNs 1/1 de 65mm. Dotada com pés para regulagem de altura. Pode ser do modelo desmontável.

Dimensões aproximadas (LxPxA): 60 x 56 x 78cm

Quantidade: 01 unidade

4. Base para Forno combinado 10 GNs



Mesa confeccionada em aço inoxidável, para suporte de forno combinado modelo 10 GNs. Com capacidade de armazenamento para 10 GNs de 65mm. Dotada com pés para regulação de altura. Pode ser do modelo desmontável.

Dimensões aproximadas (CxPxA): 84 x 61 x 71 cm

Quantidade: 01 unidade

LOTE 02 – REFRIGERAÇÃO

1. Freezer horizontal com tampo de vidro 300L



Freezer expositor horizontal dupla ação, com portas de correr em vidro temperado. Com capacidade aproximada de 300 Litros. Deve possuir controle eletrônico de temperatura (modo freezer ou refrigerador), com painel de controle externo. Com degelo manual e dreno frontal. Deve ser equipado com sistema de refrigeração estática. Com rodízios. Temperaturas de trabalho aproximada: -16 a -20 °C, e 0 a +7 °C.

Vtagem: 110V/220v.

Medidas aproximadas (LxAxP): 111 x 84 x 68 cm

Quantidade: 01 unidade

2. Freezer horizontal com tampo de vidro 200L



Freezer expositor horizontal dupla ação, de cor branca, com portas de correr em vidro temperado. Com capacidade aproximada de **200 Litros**. Deve possuir controle eletrônico de temperatura (modo freezer ou refrigerador), com painel de controle externo. Com degelo manual e dreno frontal. Deve ser equipado com sistema de refrigeração estática. Com rodízios. Temperatura de trabalho aproximada: -16 a -20 °C, e 0 a +7 °C.

Voltagem: 220 V

Medidas aproximadas (LxAxP): 85 x 85 x 68 cm

Quantidade: 01 unidade

3. Refrigerador/minicâmara industrial 4 portas



Refrigerador vertical com quatro portas cegas, revestido externamente em aço inoxidável e internamente em aço galvanizado ou aço inoxidável. Desejável possuir degelo tipo automático. Com controlador eletrônico com indicador de temperatura. Refrigeração em ar forçado com evaporador aletado. Temperatura de trabalho entre 0 e +7°C. Deve possuir prateleiras aramadas reguláveis, pés termoplásticos ajustáveis, porta com puxadores acoplados em plástico resistente na cor preta. Construção do gabinete em monobloco e resistência no quadro de portas. Motor compatível com o volume do equipamento. Capacidade aproximada de 900 litros. Gabinete com rodízios e travas.

Medidas aproximadas (LxAxP): 140 x 201x 90 cm

Voltagem: 220V

Marca de referência: Gelopar, Polar

Quantidade: 01 unidade

4. Refrigerador/Minicâmara industrial 2 portas



Refrigerador vertical com duas portas cegas, revestido externamente em aço inoxidável e internamente em aço galvanizado ou aço inoxidável. Desejável possuir degelo tipo automático. Com controlador eletrônico com indicador de temperatura. Refrigeração em ar forçado com evaporador aletado. Temperatura de trabalho entre 0 e +7°C. Deve possuir prateleiras aramadas reguláveis, pés niveladores, porta com puxadores acoplados em plástico resistente na cor preta. Construção do gabinete em monobloco e resistência no quadro de portas. Motor compatível com o volume do equipamento. Capacidade aproximada de 450 litros. Gabinete com rodízios e travas.

Medidas aproximadas (CxAxL): 63 x 203 x 66 cm

Voltagem: 220V

Marca de referência: Gelopar, Polar

Quantidade: 01 unidade

LOTE 03 – FOGÃO

1. Fogão industrial 04 bocas com forno



Fogão: tipo industrial com forno acoplado, para alimentação a gás tipo GLP. Construído em aço inoxidável 430. Deve possuir quatro grelhas 30x30 cm e queimadores em ferro fundido, pintado na

cor preto fosco, sendo dois queimadores duplos e dois simples. Deve possuir bandeja coletora de resíduos. Deve possuir válvulas de segurança.

Forno: com capacidade aproximada de 70 litros, confeccionado em aço inoxidável, queimador em aço carbono e isolamento em lã de vidro. Revestido internamente em aço. Puxador da porta em baquelite. **Medidas aproximadas do forno: (AxLxP):** 41 x 57 x 56 cm

Medidas aproximadas do fogão (AxLxP): 80 x 72 x 82 cm

Quantidade: 01 unidade

2. Fogão industrial 04 bocas



Fogão industrial 4 bocas, a gás, com 2 queimadores duplos com chama tripla (aproximadamente de 130 mm) e 2 simples (aproximadamente 90mm) ou com 4 queimadores duplos com chama tripla. Grelhas de 30x30cm e queimadores em ferro fundido. Deve possuir bandeja coletora de resíduos e válvula de segurança. Confeccionado em aço inoxidável 430, perfil de aproximadamente 7cm. Pés fixos. fácil regulação de entrada de oxigênio.

Medidas aproximadas (A x L x P): 80 x 90 x 80 cm

Quantidade: 02 unidades

3. Fogão industrial 06 bocas



Fogão Industrial 6 bocas de alta pressão, de centro, confeccionado em aço inoxidável 430, para alimentação a gás tipo GLP. Deve possuir 03 queimadores simples e 03 queimadores duplos, grelhas

em ferro fundido de 30 x 30cm. Deve possuir bandeja coletora de gordura em aço galvanizado. Deve possuir válvulas de segurança.

Dimensões aproximadas (AxLxP): 80 x 150 x 83 cm

Quantidade: 01 unidade

LOTE 04 – PASSTHROUGH

1. Passthrough aquecido



Passthrough do tipo aquecido com duas portas tipo cega e 06 níveis de prateleira, com capacidade para 12 GNs de 1/1. Deve possuir sistema de aquecimento eficiente, para manutenção uniforme de temperatura. Confeccionado em aço inoxidável interna e externamente, com isolamento térmico em poliuretano. Deve possuir controlador digital de temperatura de, no mínimo, 60°C. Deve possuir controlador eletrônico de temperatura, com indicador digital externo. Deve possuir pés reguláveis. Aquecimento por resistência blindada.

Vtagem: 220V

Medidas aproximadas (AxLxP): 204 x 72 x 93 cm

Quantidade: 04 unidades

2. Passthrough refrigerado



Passthrough do tipo refrigerado com duas portas tipo cega e 06 níveis de prateleira, grades em aço inoxidável, com capacidade para 12 GNs de 1/1. Temperatura de trabalho de 1 a 7°C. A refrigeração por meio de ar forçado com serpentina aletada. Revestimento externo em aço inoxidável escovado 304 e interno em aço inoxidável. Deve possuir motor compatível com sua operação e volume. Deve possuir controlador eletrônico de temperatura e degelo automático. Deve possuir pés niveladores.

Vtagem: 220V

Medidas aproximadas (AxLxP): 204 x 72 x 93 cm

Quantidade: 02 unidades

LOTE 05 – BALCÃO REFRIGERADO

1. Balcão refrigerado 150cm



Balcão refrigerado com duas portas, sem cuba. Deve possuir uma prateleira interna. Revestimento externo em aço inox 304. Trincos/puxadores de boa qualidade. Com controlador digital de temperatura. Deve possuir degelo automático e resistências elétricas. Pés com regulagem de altura. Sistema de refrigeração de ar forçado. Motor compatível com o modelo do equipamento e demanda de utilização. Temperatura de 2 a 7°C.

Vtagem: 220V.

Medidas aproximadas (AxLxP): 85 x 70 x 150 cm

Medidas aproximadas da cuba (CxLxP): 30 x 30 x 15 cm

Quantidade: 01 unidade

2. Balcão refrigerado 200cm



Balcão refrigerado com três portas e uma cuba. Deve possuir uma prateleira interna. Revestimento externo em aço inox 304. Trincos/puxadores de boa qualidade. Com controlador digital de temperatura. Deve possuir degelo automático e resistências elétricas. Pés com regulagem de altura. Sistema de refrigeração de ar forçado. Motor compatível com o modelo do equipamento e demanda de utilização. Obs.: A posição da cuba será sinalizada após emissão do pedido de compra.

Temperatura de trabalho: 2 a 7°C.

Vtagem: 220V

Medidas aproximadas do balcão (AxLxP): 85 x 70 x 200 cm.

Medidas aproximadas da cuba (CxLxP): 30 x 30 x 15 cm

Quantidade: 02 unidades

LOTE 06 – BANCADA

1. Bancada em inox 120cm



Mesa de aço inox 304 desmontável, com três planos (dois paineleiros). Pés niveladores ajustáveis.

Medidas aproximadas (CxPxA): 120 x 60 x 85 cm.

Quantidade: 01 unidade

2. Bancada em inox dois planos



Mesa de aço inox 304, superfície lisa, contendo uma prateleira. Sapatas em nylon, com regulagem.

Medidas aproximadas (CxPxA): 160x60x85cm

Quantidade: 03 unidades

3. Bancada em inox com espelho



Mesa em aço inox 304, com espelho/aba traseira de, no mínimo, 7,5 cm. Deve possuir superfície lisa e conter uma prateleira inferior vazada. Sapatas em nylon, com regulagem de altura.

Medidas aproximadas (CxPxA): 275x60x85cm

Quantidade: 01 unidade

4. Bancada em inox com cuba



Mesa em aço inox 304, com espelho/aba traseira de, no mínimo, 7,5 cm e bojo à esquerda. Deve possuir superfície lisa e conter uma prateleira vazada. Sapatas em nylon, com regulagem de altura.

Medidas aproximadas do bojo (CxLxP): 70x40x25 cm

Medidas aproximadas da bancada (CxPxA): 170x60x85cm

Quantidade: 01 unidade

LOTE 07 – MÁQUINA DE GELO**1. Máquina de gelo 50kg**

Máquina de gelo com capacidade de produção de aproximadamente 50kg/dia em cubos transparentes. Porta frontal para recolhimento do gelo. Reservatório de gelo com capacidade para armazenar cerca de 7kg e armazenamento de água de aproximadamente 12 litros. Baixo ruído, confeccionada em aço inoxidável. Com função autolimpante.

Dimensões do produto (LxAxP): 81 x 52 x 69cm

Marca de referência: Polar, Everest

Quantidade: 05 unidades

2. Máquina de gelo 30kg

Gabinete em confeccionado em aço inoxidável com depósito incorporado. Com produção aproximada de 30Kg/dia de cubos transparentes. Porta frontal para recolhimento do gelo. Reservatório de gelo com capacidade para armazenar cerca de 7kg e presença de pá de gelo. Potência aproximada: 240W

Voltagem: 220V

Dimensões aproximadas (AxLxP): 65x39x52 cm

Marcas de referência: Benmax, Icetech

Quantidade: 02 unidades

LOTE 08 – PRATELEIRA**1. Prateleira em inox mão francesa 1,40 m**

Prateleira produzida totalmente em Aço Inoxidável, com três suportes mão francesa ou similar. Capacidade de peso de até 35kg.

Dimensões aproximadas (CxL): 140x35cm (largura entre 35 e 40cm)

Quantidade: 01 unidade

2. Prateleira em inox mão francesa 1,00m

Prateleira produzida totalmente em Aço Inoxidável, com dois ou três suportes tipo mão francesa ou similar. Suporte de até 30kg.

Medidas aproximadas (CxL): 100x35 cm (largura entre 35 e 40cm)

Quantidade: 2 unidades

LOTE 09 – BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO**1. Buffet aquecido termoelétrico**

Balcão: balcão tipo buffet para self service, tampo em granito São Gabriel ou aço inoxidável e corpo tipo balcão modular, de estrutura em aço carbono e rodízios (cor a definir após projeto). Pés com regulagem de altura, removíveis e antiderrapantes laterais. Deve possuir protetor salivar com vidro curvo, para uso central, dotado de luz infravermelha, para proporcionar a manutenção do alimento aquecido. Deve possuir estrutura adequada para embutir vidros termoelétricos, bem como a ligação elétrica adequada destes.

Bancada termoelétrica: vidros temperados termoelétricos de embutir, com regulagem de temperatura entre 30 e 160°C através de controlador digital. Os vidros devem ser compatíveis com a medida da estrutura planejada. **Voltagem das placas:** 220V. **Potência aproximada por placa (mínima e proporcional ao tamanho):** 600 w

Medidas do equipamento (necessário apresentar projeto com metragens após encaminhamento de pedido, para aprovação da metragem, conforme layout do espaço):

Comprimento: 230 cm **Profundidade:** 60 cm **Altura:** 130 cm (incluindo estrutura e vidro superior)

Voltagem: 220V

Quantidade: 01 unidade

2. Buffet refrigerado



Buffet self service refrigerado com tampo em aço inoxidável ou em granito São Gabriel e corpo tipo balcão modular, de estrutura em aço carbono e rodízios (cor a definir após projeto). Pista fria em vidro temperado serigrafado em preto, de embutir, com superfície plana e perfil também em preto, e protetor salivar com vidro temperado, de espessura mínima de 5mm sustentado por tubos em aço inoxidável. Deve possuir iluminação por LED instalada no protetor salivar. Controle de temperatura



CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Senac

Sesc, integrado ao Sistema
Fecomércio MG

através de controlador digital. Sistema de resfriamento através de compressor acoplado e serpentina distribuída no fundo da caixa térmica. Temperatura de trabalho entre +0°C a +10°C.

Medidas do equipamento (necessário apresentar projeto com metragens após encaminhamento de pedido, para aprovação da metragem, conforme layout do espaço):

Comprimento: 170 cm **Profundidade:** 60 cm **Altura:** 130 cm (incluindo estrutura e vidro superior)

Voltagem: 220V

Quantidade: 01 unidade

***O modelo deve ser a mesma linha do aquecido. A aprovação será realizada na apresentação do projeto**

ITENS**1. Balança digital**

Balança digital confeccionada em gabinete de plástico ABS e prato de pesagem em aço inoxidável AISI 430, com centro rebaixado. Deve possuir display líquido com backlight, bateria interna recarregável, carregador de bateria automático e fonte adaptadora multivoltagem. Deve possuir desligamento automático e função tara. Intervalo de pesagem de até 5 gramas. Deve possibilitar interligação com outros terminais, como sistema de automação e impressora.

Capacidade de pesagem: 6 a 15 Kg

Tamanho aproximado prato de pesagem: 35 x 23 cm (LxP), compatível com as medidas do equipamento

Medidas aproximadas do equipamento (LxAxP): 35 x 11 x 35cm

Marcas de referência: Toledo, Ramuza

Quantidade: 01 unidade

2. Carro bandeja em inox

Mesa auxiliar em aço inoxidável tipo 201, possui 3 prateleiras com varanda (para transporte de produtos), puxadores dos dois lados, em inox e rodízios (fabricados em chapa estampada e cabeçote com dupla pista de esferas, apresentando acabamento zincado, eixo da roda é parafusado. Rodas macias e silenciosas). Capacidade aproximada de 120kg, sendo 40kg distribuídos para cada prateleira.

Medidas aproximadas: 80 x 50 x 105 cm

Quantidade: 03 unidades

3. Carro para detritos 50L



Lixeira cilíndrica, confeccionada inteiramente em aço inoxidável 304, escovado, com tampa basculante com acionamento por pedal. Deve possuir alças laterais e rodízios em borracha giratórios e com freio. Capacidade de 50 a 80 litros.

Medidas aproximadas (LxA): 56 x 45 cm, compatível com a litragem.

Quantidade: 02 unidades

4. Chapa bifeteira



Chapa bifeteira elétrica, com acabamento externo em aço inoxidável, com espessura mínima da chapa de 5mm. Deve possuir resistências bem distribuídas em toda a chapa, para aquecimento uniforme. Com controle individual das resistências através de termostato, com temperatura de até 300°C. Deve possuir pés com regulagem de altura e depósito de gordura. Potência mínima de 5000W.

Voltagem: 220V

Medidas aproximadas (AxLxP): 24,5 x 100 x 51cm

Quantidade: 03 unidades

5. Coifa de parede retangular



Coifa de parede, com funções depurador e exaustor, modelo *slim*, para fogão de 4 a 6 bocas, confeccionado em aço inox, com ou sem detalhes em preto, com capacidade de sucção aproximada de 550m³/h. Filtro de carvão ativado e confeccionado em alumínio lavável. Presença de lâmpada e painel de comando. Deve possuir, no mínimo, 03 velocidades de comando. Potência mínima de 140W.

Voltagem: 110V

Dimensões aproximadas da base (LxAxP): 75 x 4 x 47 cm – compatível com o modelo

Dimensão externa aproximada dos dutos (LxAxP): 21 x 50 x 20 cm

Quantidade: 01 unidade

6. Estufa refrigerada 04 bandejas



Estufa refrigerada horizontal, estrutura fabricada em perfil de alumínio anodizado e aço inoxidável, prateleiras em aço inox, vidros laterais tratados termicamente e temperados. Deve possuir dois andares. Presença de porta de correr transparente e iluminação de LED. Deve vir acompanhada de carga de gelo reutilizável termo gel.

Voltagem: 220v

Medidas aproximadas (AxLxP): 37 cm x 62 cm x 33 cm

Quantidade: 02 unidades

7. Extrator de Sucos



Extrator de sucos elétrico, corpo confeccionado em aço inoxidável e pés em borracha. Motor silencioso

Presença de tampa, peneira, jarra e 02 castanhas. Potência mínima de 300W, e rotação média de 1750 RPM.

Voltagem: Bivolt, com chave seletora

Dimensões aproximadas (AxLxP): 43 x 25 x 21 cm;

Marcas de referência: Skymesen, Croydon

Quantidade: 01 unidade

8. Fatiador de frios



Fatiador de frios automático, confeccionado em aço inoxidável, com regulagem de corte. Deve possuir bandeja porta frios, motor robusto e afiador integrado, além de possibilitar ajuste da espessura das fatias. Lâmina de aço temperado ou aço inoxidável, com pelo menos 30cm de diâmetro e 300mm, dotada de sistema de proteção. Deve produzir em média 40 fatias por minuto. Potência mínima de 650W. Os componentes devem ser removíveis. Sua construção deve atender às Normas Regulamentadoras vigentes para o equipamento.

Voltagem: Bivolt, com chave seletora

Medidas aproximadas (AxLxP): 59 x 55 x 57 cm

Quantidade: 02 unidades

9. Forno elétrico de convecção compacto



Forno elétrico de bancada, confeccionado totalmente em aço inox, visor de vidro temperado, pés ajustáveis e lâmpada interna. Com painel para seleção de temperatura e tempo de cocção. Com turbina para convecção de ar forçado, movida por motor elétrico. Temperatura máxima de trabalho entre 210 e 250°C. Capacidade: quatro assadeiras de 35 x 35 cm. Potência mínima de 2000W.

Voltagem: 220V.

Dimensões aproximadas (AxLxP): 45 x 58 x 60 cm

Marca de referência: Prática, Gazin, Venâncio

Quantidade: 02 unidades

10. Geladeira 400 litros branca



Geladeira tipo doméstica na cor branca, com capacidade mínima total de 400 litros. Deve possuir 02 portas (refrigerador e freezer) e sistema de degelo automático. Pés com sapatas niveladoras. Deve possuir prateleiras removíveis e gavetas, iluminação interna com luz de LED e controles externos eletrônicos.

Voltagem: 220V

Medidas aproximadas (A x L x P): 180x65x75 cm

Marcas de referência: Brastemp, Electrolux

Quantidade: 01 unidade

11. Máquina de algodão doce



Modelo profissional, deve possuir proteção antirrespingos. Cuba desmontável em alumínio polido com, no mínimo, 40 cm de diâmetro, e corpo em aço inoxidável. Deve acompanhar colher dosadora. Pés com ventosas. Potência aproximada de 1.400W.

Dimensões aproximadas (A x L x C): 39 x 50 x 50 cm

Voltagem: Bivolt automático

Quantidade: 01 unidade

12. Máquina de lavar louças de capô



Lavadora de Louças industrial, fabricada em aço inoxidável 304, com capacidade para lavar aproximadamente 60 gavetas por hora. Ciclos de lavagem com duração média de 60, 90 ou 130 segundos cada. Capacidade mecânica de aproximadamente 500 – 1080 pratos por hora. Deve possuir painel de fácil leitura e operação e termômetro digital. Incluso, no mínimo: 01 gaveta de pinos; 01 gaveta lisa; 01 suporte para até 120 talheres; mangueiras de água e esgoto (mínimo 2 metros); cabo elétrico (mínimo 2 metros), filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água, Anéis de vedação para o dreno. **Equipamento exige instalação.**

Voltagem: 220V

Temperatura de operação: 50° a 70° C.

Temperatura da água do enxágue quente: 80° a 90° C

Dimensões aproximadas (A x L x P): 153x70x80 cm

Marca de referência: Hobart, Prática ou Netter

Quantidade: 02 unidades

13. Minicâmara para congelados



Equipamento com 2 portas, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, corpo interno em alumínio liso e cantos arredondados, isolamento em poliuretano. Portas inteiriças, puxador em poliamina embutido, sistema de fechamento magnético. Dotado com cantoneiras removíveis, alturas ajustáveis e presença de 10 caixas plásticas perfurada. Deve possuir sistema de refrigeração através de ar forçado e apresentar temperatura de congelamento entre -16º a -18º C, além de

Deve ser dotado de evaporador interno de embutido, degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. Pés niveladores de altura em poliamida 6.6; **Medidas aproximadas (C x L x A):** 100 x 76 x 205 cm

Volume interno aproximado: 800 litros.

Temperatura de operação de congelados: de -16º a -20º C.

Potência mínima do compressor: 1 HP; Voltagem 220 V Monofásica.

Marca de referência: Cozil, Macom ou similar.

Quantidade: 01 unidade

14. Pipoqueira elétrica



Pipoqueira elétrica com estrutura em aço inox. Presença de termostato para controle automático da temperatura. Portas e vitrines em vidro temperado, panela basculante em aço cromado com tampa em inox, parte interna em alumínio, com capacidade para 150g de milho de pipoca. Conjunto misturador estanhado e gaveta de resíduos em aço inox. Lâmpada para iluminação interna. Resistências blindadas, sendo a inferior com potência aproximada de 200 W e da panela com potência aproximada de 1000 W.

Capacidade de produção: 2.8 kg/h; Capacidade para pipoca: 150 g;

Voltagem: 220V

Dimensões aproximadas (AxLxP): 68 x 56 x 36 cm

Quantidade: 01 unidade

15. Prensa e chapa elétrica



Prensa e chapa elétrica, com chapa em alumínio fundido de alta condução térmica e estrutura externa em aço inoxidável. Base inferior em aço carbono. Pés antiderrapantes e presença de caixa de gordura. Equipado com pelo menos duas resistências inferiores e uma superior para aquecimento uniforme. Termostatos independentes, com temperatura de até 320°C, iluminação indicadora de aquecimento.

Voltagem: 220V

Potência aproximada: 4000 W

Medidas aproximadas (AxLxP): 35 x 70 x 50 cm

Marca de referência: Croydon, Progás

Quantidade: 01 unidade

16. Refresqueira 02 cubas



Refresqueira com duas cubas, com capacidade de aproximadamente 16 litros cada reservatório. Sistema de agitação com pá. Gabinete em aço inoxidável. Teclas independentes para comandos de agitação e agitadores. Compressor hermético. Capa do evaporador em aço inoxidável 304. Presença de marcação de nível máximo e mínimo nos reservatórios. Bico de saída de líquidos em silicone. Acionador de torneiras em ABS. Capacidade de rotação das pás: 1/6hp.

Voltagem: 127V. Marca de referência: Venâncio, IBBL

Medidas aproximadas (CxAxL): 49 x 68,5 x 41 cm

Quantidade: 02 unidades

17. Refrigerador frente expositora 300L



Expositor de bebidas vertical, de cor branca, com uma porta de vidro basculante e antiembaçante, pés niveladores e capacidade líquida aproximada de 300L. Com degelo automático e sistema de refrigeração por ar forçado (fluxo de ar contínuo). Deve possuir prateleiras ajustáveis, no mínimo três, iluminação com lâmpada em LED e dreno. Temperatura de trabalho entre 0º e +10ºC. Deve possuir controle de temperatura por termostato.

Voltagem: 220V

Marca de referência: EOS, Metalfrio

Quantidade: 01 unidade

18.Refrigerador frente expositora 500L



Expositor de bebidas vertical, de cor branca, com uma porta de vidro basculante e antiembaçante, pés niveladores e capacidade líquida aproximada de 500L. Com degelo automático e sistema de refrigeração por ar forçado (fluxo de ar contínuo). Deve possuir prateleiras ajustáveis, iluminação com lâmpada em LED e dreno. Temperatura de trabalho entre -6° a 5°C. Deve possuir controle de temperatura por termostato e visor de temperatura externo.

Vtagem: 220V

Marca de referência: EOS, Metalfrio

Dimensões aproximadas (AxLxP): 204 x 67 x 85 cm

Marca de referência: Metalfrio, EOS

Quantidade: 02 unidades

19.Vitrine alta refrigerada



Vitrine expositora tipo autosserviço, modular (abertura externa). Confeccionado em vidro temperado 8mm, base e detalhes em aço inoxidável (produto deve ser na cor cinza). Vidros laterais antiembaçantes. Iluminação em LED branco. Sistema de refrigeração por compressor, sistema ar forçado com duplo forçador, unidade de refrigeração incorporada. Motor compatível com o equipamento. Termocontrolador digital de temperatura. Sistema de degelo automático. Deve



CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Senac

Sesc, integrado ao Sistema
Fecomércio MG

possuir 03 prateleiras para exposição de bebidas, que permitam a circulação de ar. Vidros planos e pés niveladores de altura.

Voltagem: 220V. **Temperatura de trabalho:** 3 a 6°C

Dimensões aproximadas (LxPxA): 80 x 70 x 135 cm

Quantidade: 01 unidade