

Anexo I- Descrição Detalhada do Objeto															
Item	CATMAT	Código EBSERH	Código AGHUX (Órgão Gerenciador)	Descritivo simples	Descritivo completo	Apresentação EBSERH (Unidade de Medida)	Quantidade	Órgão gerenciador	Quantidade	Órgão participante	Reserva Técnica Administração Central	Quantidade total	Cota 25% para ME/EPP	Participação exclusiva para ME/EPP	Intervalo Mínimo entre Lances
1	444993		155125	Aquecedor térmico de água elétrico com reservatório; capacidade mínima de 50 litros; reservatório interno apropriado para armazenamento de água potável; sistema automático de controle do nível de água por bóia; painel digital para ajuste e indicação da temperatura; alimentação por ligação direta à rede hidráulica, admitindo abastecimento por reservatório externo; torneira para fornecimento de água quente; bandeja coletora de respingos removível; isolamento térmico de alta eficiência; capacidade de fornecimento contínuo de água quente adequada para atendimento de eventos, reuniões, treinamentos e áreas de convivência; potência mínima de 3.000 W; alimentação elétrica 220 V, 60 Hz; sistema de proteção contra superaquecimento; equipamento certificado conforme regulamentação vigente do Inmetro; dimensões aproximadas de 850 mm de altura, 420 mm de comprimento e 370 mm de largura; fornecido completo, com todos os acessórios necessários à instalação e operação; manual de instruções em português; garantia mínima de 12 meses.	Aquecedor térmico de água elétrico com reservatório; capacidade mínima de 50 litros; estrutura externa confeccionada em aço inoxidável; reservatório interno apropriado para armazenamento de água potável; sistema automático de controle do nível de água por bóia; painel digital para ajuste e indicação da temperatura; alimentação por ligação direta à rede hidráulica, admitindo abastecimento por reservatório externo; torneira para fornecimento de água quente; bandeja coletora de respingos removível; isolamento térmico de alta eficiência; capacidade de fornecimento contínuo de água quente adequada para atendimento de eventos, reuniões, treinamentos e áreas de convivência; potência mínima de 3.000 W; alimentação elétrica 220 V, 60 Hz; sistema de proteção contra superaquecimento; equipamento certificado conforme regulamentação vigente do Inmetro; dimensões aproximadas de 850 mm de altura, 420 mm de comprimento e 370 mm de largura; fornecido completo, com todos os acessórios necessários à instalação e operação; manual de instruções em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	5		0		0		0		
2	450917	2630223	155125	Batedeira planetária industrial com capacidade nominal entre 38 e 40 litros;	Batedeira planetária industrial com capacidade nominal entre 38 e 40 litros; estrutura e cuba confeccionadas em aço inoxidável; alimentação elétrica 220 V; sistema de acionamento com, no mínimo, quatro velocidades, ajustadas por inversor de frequência; baixo nível de ruído durante a operação; equipada com grade de proteção de segurança com abertura para adição de ingredientes; fornecida com, no mínimo, três batedores, sendo tipo raquete, tipo gancho e tipo globo; batedores confeccionados em material metálico resistente à corrosão, sendo o globo em aço inoxidável; carrinho para transporte da cuba com rodízios; pés antiderrapantes em borracha, sendo ao menos um pé com regulagem de altura para nivelamento; motor com potência mínima de 1,5 CV; equipamento destinado ao preparo de massas, cremes, coberturas e similares; fornecido completo, montado e pronto para funcionamento; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2		0		0		0	0	0,5
3	610516	6000406	155125	Buffet refrigerado com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430 nas dimensões aproximadas de alt.850 x comp.1100 x larg. 600 mm;	Buffet refrigerado com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430 nas dimensões aproximadas de alt.850 x comp.1100 x larg. 600 mm, balcão inferior com portas corredeiras e um passador de pratos 250 mm de largura (ou bandejas) liso no lado contrário a abertura das portas, em chapa de 1.0mm de espessura. Capacidade para três Gns 1/1 x 100mm posicionadas na sequência com tampa e alças. Protetor salivar em vidro temperado curvo transparente ou em aço inox. Parte inferior do balcão com afastamento do solo na altura de 250mm com rodízios e trava. Sistema de refrigeração através de pista fria refrigerada por compressor, registro para escoamento de água, termostato para controle de temperatura de 5º a 10º. Potência 1/4 kw, capacidade do motor 1/4 HP, tensão 220v. As cubas devem acompanhar o Buffet. Apresentar folder e manual digital com todas as especificações solicitadas. Garantia mínima de 12 meses.	unidade	2		0		0		0	0	0,5

4	637407		155125	Buffet refrigerado para distribuição de alimentos Buffet refrigerado para distribuição de alimentos; estrutura e gabinete confeccionados integralmente em aço inoxidável AISI 430 ou superior; dimensões aproximadas de 850 mm de altura, 1.100 mm de comprimento e 600 mm de largura; compartimento inferior com portas deslizantes para armazenamento; capacidade para, no mínimo, 2 cubas gastronômicas GN 1/1 com profundidade mínima de 100 mm, acompanhadas de tampas; proteção salivar em vidro temperado curvo; sistema de refrigeração por compressor com pista fria; controle de temperatura por termostato ajustável; faixa de temperatura de operação entre 5°C e 10°C ou compatível com a conservação de alimentos refrigerados; sistema de drenagem para escoamento de água; base equipada com rodízios, sendo pelo menos dois com freio; alimentação elétrica 220 V; potência mínima de 1/4 HP; fornecido com todas as cubas e acessórios necessários ao pleno funcionamento; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
5	627673	6000407	155125	Buffet térmico elétrico com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430. Com dimensões aproximadas: alt.850 x comp.1800 x larg. 600 mm balcão inferior com (2 ou 3) portas corredeias e um passador de pratos 250 mm de largura (ou bandejas) liso em uma lateral contrária as portas, sistema de aquecimento por banho maria fabricado em aço inox 430. Com protetor salivar em vidro curvo temperado transparente ou em inox, com resistências elétricas de imersão e dreno para saída de água. Regulagem de temperatura por termostato de 55° a 120°C e lâmpada piloto para controle do aquecimento. Com capacidade para cinco cubas GN 1/1 de aço inoxidável com alça e tampa posicionadas na sequência com as seguintes medidas mm: 530 comp. x 325 x larg. x 100 prof. Com rodízios com freio. Parte inferior do balcão com afastamento do solo na altura de 250mm. Voltagem: 220v 60 Hz e potência mínima 2000 W. As cubas devem acompanhar o Buffet. Apresentar folder e manual digital com todas as especificações solicitadas.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
6	451566	6000408	155125	Buffet térmico elétrico com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430. Com dimensões aproximadas: alt.850 x comp.1500 x larg. 600 mm. Buffet térmico elétrico com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430. Com dimensões aproximadas: alt.850 x comp.1500 x larg. 600 mm. Balcão inferior com (2 ou 3) portas corredeias e um passador de pratos 250 mm de largura (ou bandejas) liso no lado contrário a abertura das portas, sistema de aquecimento por banho maria fabricado em aço inox 430. Com resistências elétricas de imersão e dreno para saída de água. Regulagem de temperatura por termostato de 55° a 120°C e lâmpada piloto para controle do aquecimento. Com capacidade para quatro cubas GN 1/1 de aço inoxidável com alça e tampa posicionadas na sequência com as seguintes medidas (mm): 530 comp. x 325 larg. x 100 prof. Rodízios com freio. Parte inferior do balcão com afastamento do solo na altura de 250mm. Voltagem: 220v 60 Hz e potência mínima 2000 W. As cubas devem acompanhar o Buffet. Apresentar folder e manual digital com todas as especificações solicitadas. Garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5

7	632408	6000409	155125	Buffet térmico elétrico com gabinete fabricado totalmente em aço inox 430. Com dimensões aproximadas: alt.850 x comp.1800 x larg. 600 mm; balcão inferior com (2 ou 3) portas corredeiras e um passador de pratos 250 mm de largura (ou bandejas) (iso no lado contrário a abertura das portas, sistema de aquecimento por banho maria fabricado em aço inox 430. Com protetor salivar em vidro curvo temperado transparente ou em inox, com resistências elétricas de imersão e dreno para saída de água. Regulagem de temperatura por termostato de 55º a 120ºC e lâmpada piloto para controle do aquecimento. Com capacidade para oito cubas GN 1/1 de aço inoxidável com alça e tampa posicionadas na sequência com as seguintes medidas mm: 530 comp. X 325 x larg. x 100 prof. Com rodízios com freio. Parte inferior do balcão com afastamento do solo na altura de 250mm. Voltagem: 220 v, 60 Hz; potência mínima de 2000 W. As cubas devem acompanhar o Buffet. Apresentar folder e manual digital com todas as especificações solicitadas.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
8	607237		155125	Televisor Smart TV LED com tela de no mínimo 32 polegadas; resolução mínima HD (1366 x 768 pixels) ou superior; conversor digital integrado; conectividade Wi-Fi integrada; sistema operacional próprio para Smart TV, acesso a aplicativos de streaming; mínimo de 2 entradas HDMI; mínimo de 1 entrada USB; entrada para rede Ethernet (LAN) ou conectividade sem fio equivalente; recepção de sinais digitais e analógicos; alto-falantes integrados; alimentação elétrica 110/220 V ou bivolt automático; fornecido com controle remoto, cabo de alimentação, manual de instruções em português e todos os acessórios necessários ao pleno funcionamento; Compatível com fixação em suporte de parede padrão VESA, garantia mínima de 12 meses.	unidade	10	0	0	0	0	0	0,5
9	479242		155125	Televisor Smart TV LED com tela de 43 polegadas Televisor Smart TV LED com tela de 43 polegadas; resolução mínima Ultra HD 4K (3840 x 2160 pixels); conversor digital integrado; conectividade Wi-Fi e Bluetooth integradas; sistema operacional para Smart TV com acesso a aplicativos de streaming; mínimo de 3 entradas HDMI; mínimo de 1 entrada USB; entrada de rede Ethernet (LAN); compatível com suporte de fixação padrão VESA; recepção de sinais digitais e analógicos; alto-falantes integrados; alimentação elétrica bivolt automático ou 220 V; fornecido com controle remoto, cabo de alimentação, manual de instruções em português e todos os acessórios necessários ao pleno funcionamento; garantia mínima de 12 meses.	unidade	10	0	0	0	0	0	0,5

10	367657	6000428	155125	Fogão industrial a gás de baixa pressão; 4 queimadores;	Fogão industrial a gás de baixa pressão; 4 queimadores; estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,8 mm; dimensões aproximadas de 800 mm de largura, 950 mm de profundidade e 1.000 mm de altura; tampo superior em aço inoxidável; grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 400 x 400 mm cada; queimadores duplos em ferro fundido com diâmetro aproximado de 180 mm; registros individuais com regulagem gradual da chama; painel frontal com identificação de fogo alto e fogo baixo; bandeja coletora de resíduos removível em aço inoxidável; prateleira inferior em aço inoxidável; pés niveladores com regulagem de altura; forno integrado com dimensões aproximadas de 450 mm de largura, 650 mm de profundidade e 650 mm de altura, equipado com porta e isolamento térmico adequado; alimentação por gás GLP ou gás natural, conforme necessidade da contratante; equipamento em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes, incluindo NR-12 quando aplicável; fornecido completo, montado e pronto para utilização; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
11	620330				Fogão industrial a gás de parede; 6 grelhas; estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou superior; tampo superior em aço inoxidável; grelhas removíveis em ferro fundido com dimensões compatíveis com uso profissional; queimadores em ferro fundido, sendo no mínimo 4 queimadores simples e 2 queimadores duplos; registros individuais tipo borboleta com regulagem gradual e contínua da chama; painel frontal com identificação da intensidade da chama; bandeja coletora de resíduos removível em aço inoxidável; prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; estrutura reforçada com montantes em aço inoxidável; pés niveladores com regulagem de altura; possibilidade de utilização de chapa de sobrepor compatível com o equipamento; alimentação por gás GLP ou gás natural, conforme necessidade da contratante; potência compatível com o porte e a capacidade operacional do equipamento; equipamento em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes; fornecido completo, montado e pronto para utilização; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.		2						
12	620330	6000413	155125	Fogão industrial a gás de centro; 6 grelhas	Fogão industrial a gás de centro; 6 grelhas; estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou superior; tampo superior em aço inoxidável; grelhas removíveis em ferro fundido medindo aproximadamente 425 x 425 mm; queimadores em ferro fundido, sendo no mínimo 4 queimadores simples com diâmetro aproximado de 100 mm e 2 queimadores duplos com diâmetro aproximado de 295 mm; registros individuais tipo borboleta com regulagem gradual e contínua da chama; painel frontal com identificação de intensidade da chama; bandeja coletora de resíduos removível em aço inoxidável; prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; estrutura reforçada com montantes em aço inoxidável; pés niveladores com regulagem de altura; possibilidade de utilização de chapa de sobrepor compatível com o equipamento; dimensões aproximadas de 1.500 mm de largura, 1.000 mm de profundidade e 900 mm de altura; alimentação por gás GLP ou gás natural, conforme necessidade da contratante; potência compatível com o porte e a capacidade operacional do equipamento; equipamento em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes; fornecido completo, montado e pronto para utilização; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5

13	624521	6000425	155125	Fritadeira Industrial a gás de piso;	Fritadeira Industrial a gás de piso; sistema de aquecimento por água e óleo; equipada com 2 cubas independentes; capacidade para, no mínimo, 4 cestos, sendo 2 cestos por cuba, com capacidade mínima de 1 kg cada; dimensões aproximadas de 1.150 mm de altura, 800 mm de largura e 800 mm de profundidade; tanque interno e estrutura externa confeccionados em aço inoxidável; cestos metálicos com cabos isolados termicamente; controle de temperatura por termostato ajustável até, no mínimo, 180°C; sistema de acendimento automático dos queimadores; indicador luminoso de funcionamento e aquecimento; sistema de segurança com dispositivo de corte automático da chama em caso de apagamento acidental; registros com regulagem gradual da intensidade da chama; apoio para escorrimento dos cestos; estrutura reforçada para uso profissional contínuo; alimentação por gás GLP ou gás natural, conforme necessidade da contratante; equipamento em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes, incluindo certificação do Inmetro quando aplicável; fornecido completo, montado e pronto para utilização; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
14	483276	6000403	155125	Geladeira comercial vertical; 4 portas;	Geladeira comercial vertical; 4 portas; capacidade mínima de 1.300 litros; gabinete confeccionado em aço inoxidável AISI 304 ou superior nas superfícies internas e externas de contato; fundo e partes não expostas podendo ser confeccionados em chapa galvanizada ou material de resistência equivalente; sistema de drenagem para limpeza; prateleiras internas removíveis, reguláveis e confeccionadas em aço inoxidável ou material resistente à corrosão; portas com dobradiças reforçadas, sistema de fechamento por gaxeta magnética e isolamento térmico em poliuretano injetado; sistema de refrigeração por unidade hermética com evaporador e condensação forçada; controle automático de temperatura; faixa de temperatura ajustável entre 0°C e +6°C; sistema de degelo automático tipo frost free ou tecnologia equivalente; dimensões aproximadas de 1.700 mm de comprimento, 700 mm de largura e 2.000 mm de altura; alimentação elétrica 220 V, 60 Hz; equipamento destinado à conservação de alimentos refrigerados; fornecido completo, montado e pronto para utilização; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	2	0	0	0	0	0	0,5
15	453490	6000431	155125	Ventilador Industrial de parede;	Ventilador industrial de parede; diâmetro mínimo da grade de 1.000 mm; alimentação elétrica 220 V; mínimo de 3 velocidades de operação; hélice metálica ou em material de alta resistência, balanceada dinamicamente; grade de proteção metálica conforme normas de segurança; oscilação horizontal ou sistema equivalente de direcionamento do fluxo de ar; vazão mínima de ar de 15.000 m³/h; potência compatível com o porte do equipamento; baixo nível de ruído para aplicação industrial; fornecido com suporte para fixação em parede e todos os acessórios necessários à instalação; manual de operação em português; garantia mínima de 12 meses.	unidade	15	0	0	0	0	0	0,5
16	453464		155125	Longarina de espera com 03 (três) lugares de assento	Longarina de espera com 03 (três) lugares de assento, com espaldar médio, base fixa e apoios de braços fixos. Medidas mínimas: altura do encosto de 800mm e altura mínima do assento de 450mm, profundidade de cada assento de 450mm e largura de cada do assento de 450mm. Conjunto de assento e encosto estofado em laminado sintético altamente durável e fácil de limpar.	unidade	20	0	0	0	0	0	0,5

17	621399		155125	Armário guarda-volumes metálico, com 8	Armário guarda-volumes metálico, com 8 compartimentos individuais, confeccionado em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi. Dimensões aproximadas: altura de 190 a 200 cm, largura de 60 a 70 cm e profundidade de 35 a 45 cm. Cada compartimento deve possuir porta individual com sistema de ventilação e dispositivo tipo lingueta metálica para utilização de cadeado. Estrutura com reforço interno, adequada ao uso contínuo em ambiente institucional. Base com pés niveladores ou solução equivalente que permita estabilidade e facilite a higienização do ambiente, garantia mínima de 12 meses.	unidade	50	0	0	0	0	0	0,5
18	601723			Fragmentadora industrial de 500 folhas	Fragmentadora industrial destinada à destruição de documentos em papel, grampos, cliques, cartões magnéticos, cartões de crédito, CDs e DVDs, atendendo, no mínimo, as seguintes características: Tipo de corte em partículas, com nível de segurança mínimo equivalente ao DIN 66399 P-3; Capacidade mínima de fragmentação de 500 folhas de papel A4 de 75 g/m² por alimentação; Capacidade para fragmentação de documentos contendo grampos e cliques sem necessidade de remoção prévia; Velocidade mínima de corte de 12 metros por minuto; Abertura de alimentação mínima de 550 mm; Funcionamento contínuo, sem necessidade de paradas para resfriamento; Sistema automático de parada em caso de atolamento; Sistema automático de reversão em caso de sobrecarga ou atolamento; Motor com potência mínima de 7,5 kW; Alimentação elétrica trifásica, 380 V, 60 Hz; Volume mínimo do compartimento coletor de resíduos de 430 litros; Sistema de compactação e formação automática de fardos dos resíduos fragmentados; Força mínima de prensagem de 80 kN; Produção de fardos com peso mínimo de 80 kg; Nível máximo de ruído de 70 dB(A); Estrutura metálica robusta para operação industrial contínua; Equipamento fornecido completo, pronto para instalação e operação, incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento; Manual de operação e manutenção em língua portuguesa; Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	unidade	20						
19	611473	6000404	155125	Carro pantográfico	Carro pantográfico para elevação e transporte de corpos; estrutura confeccionada em aço inoxidável; sistema de elevação tipo tesoura (pantográfico); acionamento hidráulico manual por pedal; capacidade mínima de carga de 180 kg; altura de elevação ajustável de, no mínimo, 420 mm até 2.000 mm; plataforma superior destinada à movimentação e transferência de corpos; equipado com rodízios giratórios para deslocamento, sendo pelo menos dois com sistema de freio; estrutura resistente à corrosão e adequada para ambientes hospitalares, necrotérios, serviços de verificação de óbitos e institutos médico-legais; operação segura, estável e silenciosa; fácil higienização; fornecido completo, montado e pronto para utilização; garantia mínima de 12 meses com representante técnico no Estado.	unidade	2						

20	257903	6000476	155125	Geladeira portátil	Geladeira portátil com capacidade aproximada de 40 litros, equipada com sistema de refrigeração por compressor, utilizando gás refrigerante compatível com normas ambientais vigentes. Faixa de operação de temperatura entre aproximadamente -20°C a +20°C, com função de refrigeração e congelamento. Alimentação elétrica bivolt automática (100-240V) e compatível com alimentação veicular (12V/24V). Possibilidade de funcionamento com bateria auxiliar compatível, integrada ou acoplável, permitindo operação fora da rede elétrica. Estrutura resistente, adequada ao transporte, com alças reforçadas e/ou sistema de rodízios para mobilidade. Dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade proposta. Produto com garantia mínima de 12 meses. Características adicionais, como conectividade, interfaces digitais ou funcionalidades extras, poderão ser aceitas desde que não restrinjam a competitividade e não comprometam o atendimento aos requisitos principais.	unidade	2						
21	481679	6000152	155125	Empilhadeira - Com operador Externo	Empilhadeira - Com operador Externo-Capacidade: 1600 KG - Centro de Carga 600mm - Tipo Torre: Simples - Sistema de tração: Elétrico c/ operador a pé - Posição do operador: em pé, andando - Tensão Alimentação: 24 V - Altura Elevação Garfo: no mínimo 2.500 MM - Comprimento Total: 1.900 MM - Velocidade de translação com/sem carga: 5,5 / 6 km/h - Velocidade de elevação com/sem carga: mínimo de 0,08 / 0,12 m/s - Velocidade de descida com/sem carga: mínimo de 0,4 / 0,10 m/s - Distância entre eixos: 1419 mm - Distância entre eixo de carga e ponta do garfo: 353 mm - Freio de serviço: eletromagnético - Motor de tração KW: 1,2 - Motor de elevação: mínimo de 2,5 kw - Bateria tracionária compatível com o equipamento: mínimo de 324 Ah - Carregador compatível com a bateria utilizada no equipamento - Autonomia da bateria: 6 a 8 horas - Peso da bateria: de 230 kg a 315 kg. - Controle de tração: eletrônico - - Garantia: mínimo de 6 Meses ou 1.000 Horas - Assistência Técnica: Atendimento especializado em todo Brasil - Características Adicionais: Tracionária, Com Bateria E Carregador - Garantia 12 meses	unidade	2						
22	445455	6000421	155125		Lavadora de louça industrial. Detalhes Técnicos: Construído em açoinoxidávelAISI304. Alimentação trífásica 380V. Potência total aproximada de 47KW. Comprimento máximo, incluindo acessório e mesas de entrada e saída: 4,7 metros. Sentido de operação: Direita para Esquerda. Atendendo aNR12 - Com laudo de conformidade. Controle de temperatura automático digital. Controle de nível automático. Painel de comando com botoeiras de comando e parada de emergência. Condensador de vapor: Sistema que aspira o ar quente e úmido no interior da máquina, condensando-o e devolvendo em forma líquida para o interior da máquina, evitando que este ar úmido se disperse pelo ambiente. Extensor de cobertura na entrada e saída da máquina, em atendimento a nr12. Desligamento das motobombas quando a máquina estiver sem lavagem após 2 minutos. Chave de segurança nas portas que interrompe o funcionamento da máquina em caso de abertura. Tampões dos braços, cestos de resíduos, filtros das motobombas e filtro de água totalmente removíveis. Portas amplias e removíveis Operações básicas: Pré-lavagem, lavagem e enxágue com água quente. Cargas por ciclo: Capacidade mecânica: 265 a 275 gavetas por hora. Capacidade por gaveta: *18 pratos, diâmetro 30cm *9 bandejas * 150 talheres * 25copos. Temperatura máquina lavar: Temperatura da solução de pré lavagem:40°C. Temperatura da solução de lavagem:55°C a 65 °C. Temperatura da água do enxágue: 80°C a 90 °C Dimensões da máquina: Dimensões aproximadas: Largura x Profundidade x Altura (mm)1600 x 930 x1950 Área útil de lavagem (aproximada) 500x430mm - Deve vir acompanhada dos seguintes acessórios: 4 (quatro) gavetas para pratos e bandejas 2 (duas) gavetas para copos 2 (duas) gavetas para talheres, - Mesa de entrada com capacidade de 2 Gaveta- Mesa de Saída com capacidade de 3 Gavetas. Mesa Auxiliar com interruptores para evitar travamento da lavadora. Mangueira de conexão de água de entrada com no mínimo 1,5m de comprimento. Mangueira de dreno (esgoto) com no mínimo 1,5m de comprimento. -Filtro de resíduos sólidos para a entrada de água. -Sistema de secagem composto de resistências e forçador de ar. 1 Manual de instrução em Português. Marcas de referência: Hobart CCR 260 e NETTERTB10 SHOP, podendo ser ofertado de igual ou melhor qualidade. Apresentar catálogo com imagens em português com todas as especificações solicitadas. Garantia mínima de 12 meses com representante da assistência técnica no Estado.	unidade	2						