

SENAC - TAUBATÉ
REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

PROJETO EXECUTIVO

REVISÃO 02

04/05/2021

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES / EQUIPAMENTOS

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 3
		N° Proj.	Rev 02

ÍNDICE

1. OBJETIVO

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

- MÁQUINAS
- DIVERSOS
- CARROS
- COCÇÃO
- MESAS E BALCÕES
- PRATELEIRAS
- REFRIGERAÇÃO
- EXAUSTÃO

4. LIGAÇÕES

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- ELÉTRICA
- A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ
- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.
- O GÁS É GLP

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 4
		N° Proj.	Rev 02

1. OBJETIVO

Esta Especificação Técnica tem como objetivo estabelecer os critérios mínimos para a contratação de fornecimento de equipamentos para o Laboratório de Gastronomia do SENAC-Taubaté.

1.1. Normas e Documentos

Todos os itens constantes do escopo, incluindo serviços, materiais e procedimentos, deverão estar de acordo com as normas brasileiras, em suas últimas versões.

Caso estas normas se apresentem omissas ou divergentes, deverão ser complementadas pelas normas das associações internacionais.

O SENAC deverá aprovar previamente a utilização de normas diferentes das indicadas acima.

1.2. Interferências

Poderão ocorrer interferências com outros serviços a serem executados no mesmo local e período. A Contratada deverá verificar antes do início dos trabalhos, se existem estas interferências e prever as alterações necessárias para não prejudicar o bom andamento dos serviços e o prazo de finalização acordado.

Qualquer intervenção na rede elétrica existente, assim como serviços que dependam de paradas operacionais, deverão ser previamente programados e aprovados pelo SENAC.

1.3. Propostas

Os fornecedores deverão apresentar sua proposta em duas partes: técnica e comercial. As duas propostas deverão ser elaboradas levando-se em conta a itemização constante desta Especificação Técnica. Os itens não orçados deverão estar assim identificados tanto na proposta técnica quanto na comercial.

A Proposta Técnica deverá ser elaborada com as características dos itens a serem fornecidos como capacidade, dimensões, potência, atendendo a Especificação Técnica, fazendo constar para os itens de revenda as marcas e modelos oferecidos, bem como os catálogos.

Podem ser apresentadas alternativas para os itens especificados desde que estes tenham as mesmas características, devendo neste caso, ser apresentados catálogos com informações técnicas e referências de locais onde estes equipamentos tenham sido instalados, bem com telefone e nome de pessoa para contato.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 5
		Nº Proj.	Rev 02

1.4. Modalidade de contratação

Os serviços e fornecimento deverão ser cotados por item.
O SENAC se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

1.5. Escopo geral

Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

a)-Verificação dos documentos de trabalho

Os fornecedores deverão verificar a compatibilidade dos desenhos fornecidos pelo SENAC e outras informações de instalação com os pontos de seus equipamentos de linha, principalmente para máquinas pesadas e refrigeração. O “de acordo” ou os desenhos de correção devem ser encaminhados ao SENAC.

b)-Mão-de-obra especializada para a função a ser desempenhada, direta e indireta, equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução dos serviços.

c)-Transporte horizontal e vertical, recebimento, carga e descarga, inspeção visual, estocagem, preservação, condicionamento e manuseio de todos os materiais necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pelo SENAC, caso existam.

d)-Quando necessário, fornecimento, montagem e desmontagem de andaimes.

e)-Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.

f)-Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

1.6. Escopo de fornecimento

a)-Todos os itens de equipamentos relacionados na Especificação Técnica para compra de equipamentos.

Os itens não-orçados deverão assim estar designados nas propostas Técnica e Comercial.

b)-Instalação de todos os itens relacionados com o fornecimento dos materiais de consumo tais como: tubos flexíveis, abraçadeiras,etc e todo o material necessário para a instalação dos equipamentos aos pontos deixados pela obra, incluindo:

-**Sifões**, conforme desenho em projeto, para todas as cubas e lavatórios da cozinha;

-**Plugs compatíveis** com o sistema de tomadas adotado na obra para todos os equipamentos com conexão elétrica. (Steck ou equivalente).

c)-Treinamento operacional e acompanhamento da partida das operações

Na partida das operações, o fornecedor deverá manter um técnico no local por 05 dias úteis, para o atendimento de emergências que possam surgir. Os custos de trabalho e peças de reposição, neste período, devem estar embutidos na instalação bem como a hospedagem e alimentação deste técnico.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 6
		Nº Proj.	Rev 02

d)- Fornecimento dos desenhos de fabricação dos seus itens de fornecimento e cópias de catálogos de itens de revenda para avaliação e aprovação antes do início do processo de fabricação dos mesmos.

e)-Medidas em obra

Os fornecedores devem ir a obra fazer as medições para acerto dos equipamentos sob medida e elaboração dos respectivos desenhos de fabricação.

f)-Data book

Os fornecedores deverão entregar a SENAC, concluídos os serviços de instalação dos equipamentos, uma pasta contendo todos os manuais originais de todos os equipamentos e respectivos termos de garantia originais.

Os fabricantes estão sujeitos a inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas. Estas condições são programadas em um cronograma conjuntamente estabelecido.

Os equipamentos fornecidos devem manter suas condições contratuais de um ano de garantia e manutenção, firmadas na sua aquisição.

Após a montagem, os equipamentos e instalações serão limpos e testados, recebendo as últimas regulagens para aprovação e entrega para funcionamento. Os equipamentos de refrigeração devem ficar em funcionamento direto por 05 dias consecutivos, para serem considerados aprovados.

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

Para orçamento e desenhos de fabricação deverão ser consultados os desenhos da lista de documentos anexa, além desta especificação técnica:

SENAC-2131-TAU-EX-AR01 - Layout

SENAC-2131-TAU -EX-AR03 - Pontos

SENAC-2131-TAU -EX-AR06 – Elevações

SENAC-2131-TAU -EX-AR07 - Elevações

SENAC-2131-TAU -EX-AR08 – Elevações

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 7
		N° Proj.	Rev 02

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

EQUIPAMENTOS EXISTENTES

E01 01 BATEDEIRA DE MASSAS

Potência: 500W – Bifásico – 220V
Ref. Kitchenaid

E02 01 FREEZER VERTICAL 01 PORTA

Potência: 650KW – Bifásico – 220 V
Ref. Macom

MÁQUINAS

Q01 02 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis
Dimensão: Altura 430 mm - Comprimento do tubo: 160 mm
Potência: 220 W - Bifásico – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 160 V.V. ou equivalente.



Q02 01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado.
Porta frontal com dupla proteção: apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.
Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora
Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.
Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.
Dimensão: 435 x 530 x 700 mm
Potência: 3,5KW – Bifásico – 220 V
Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 8
		N° Proj.	Rev 02



OPÇÃO: Winterhalter mod. UCS

Q03 02 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado.

Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar.

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 900 W – Bifásico – 220 V

Ref. Skysen Modelo TA-02-N ou equivalente



Q04 02 Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L

Velocidade: 1500 rpm. Tempo médio de processamento: 3 a 5 minutos

Tampa em policarbonato previsto para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação. Bloco do motor em aço inox.

Standard – lâmina lisa em aço inoxidável - **Acompanha:** Lâmina serrilhada para ralar, amassar e uma lamina serrilhada mais fina para cortes parciais.

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado.

Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade elevada.

Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm

Potência: 550 W – Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 9
		N° Proj.	Rev 02



Q05 01 Cortador de frios

Deve atender a NR12 do MTE e Portaria 371 do INMETRO.

Corpo único superior construído em alumínio anodizado sanitário, sem frestas e cantos arredondados. Permite a desmontagem manual dos principais componentes que tenham contato com alimento para uma completa higienização.

Botão de emergência, Botão Rearme e Chave Geral

Sensores de duplo canal na proteção da lâmina e conjunto de afiação que evita o funcionamento se não estiverem posicionados.

Comando elétrico conforme a NR12: relês de duplo Canal, Fonte 24Vcc, contatora dupla

Trava de segurança mecânica, que bloqueia a abertura da lâmina ao remover o carro suporte de frios para higienização

Conjunto de afiação da lâmina incorporado ao equipamento para uma rápida afiação em 10 segundos, de uso simples e seguro.

Dimensão: 600 x 610 x 560 mm

Potência: 1/3 CV - Bifásico – 220 V

Ref. Hobart mod. HCM ou equivalente.



Q06 01 Seladora a vácuo

Construída com Aço Inox AISI 304

Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).

Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção.

Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo.

Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 35s por ciclo, conforme o produto a ser embalado.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 10
		Nº Proj.	Rev 02

Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara.

Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm

Dimensão (CxLxH): 520 x 500 x 440 mm

Potência: 2,6 KW – Bifásico – 220 V

Ref. Selovac Linha 200 Mod. 200B II ou equivalente.



Q07 01 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

Gabinete: Externamente em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 06 Kg (aproximadamente 315 cubos de gelo).

Isolamento térmico: Em espuma rígida de poliuretano.

Sistema de refrigeração: Compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540)

Baixo consumo de energia. Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8".

Evaporador em tubo de cobre níquelado com 24 dedais para formação de gelo.

Placa de circuito eletrônico: Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo.

Gas refrigerante: R-134a (HFC)

Com filtro de água

Dimensão (LxPxH): 445 x 540 x 510 mm

Potência: 1/4HP – Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC50A ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 11
		N° Proj.	Rev 02

Q08 05 Batedeira de massas capac. 6,9lt

Motor e engrenagens mais silenciosos;
 Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
 Levantamento da tigela
 Tigela com capacidade de 6,9 litros;
 Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
 Acompanha: Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
 Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
 Potência: 500W – Bifásico – 220V
 Ref. Kitchenaid mod. KEC97A3SNA - Stand Mixer Pro Line 6,9 L ou equivalente



Q09 01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 05Kg de massa pronta
 Velocidade: 180 RPM
 Corpo em aço SAE 1020
 Cuba em aço inoxidável
 Grades de proteção cromada
 Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores
 Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado
 Espirais em ferro fundido com banho de estanho
 Acabamento de alta resistência em pintura epóxi
 Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm
 Potência: 0,5 CV– Bifásico – 220 V
 Ref. G Paniz mod. AE 05 L ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 12
		N° Proj.	Rev 02

Q10 01 Divisora de massas de mesa

Divisora Manual

Projetada para dividir manualmente a massa em 30 divisões

Base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono

Base revestida em aço inoxidável

Estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido

Acabamento em aço inox

Sem pedestal

Dimensão (LxPxH): 420 x 385 x 620 mm

Ref.: G.Paniz mod. DV 30/1



Q11 01 Modeladora

Velocidade: 365 RPM

Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi

Gabinete fechado

Proteção de segurança

Retorno automático

Esteira transportadora para cilindro

Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro

Rolamentos blindados

Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm

Ref. G. Paniz mod. MPS 250 ou equivalente.

Potência: 1/4 CV - Bifásico – 220 V



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 13
		N° Proj.	Rev 02

Q12 01 Câmara de fermentação

Para a câmara de fermentação fornecer as grades para colocação de GN

Capacidade de 8 bandejas 600 x 400 mm

Temperatura máxima 50°C

Dimensão (LxPxH): 800 x 713 x 757 mm

Potência: 1,2 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Unox mod. XLT193 ou equivalente.



Q13 01 Máquina de sorvete de mesa

Produção mínima: 1,5 Kg

Produção máxima: 2,5 Kg

Interruptor de controle para iniciar a produção, extração, limpeza e parada

Agitador monobloco de três pás

Porta de isolamento térmico com trava de segurança

Com condensador a ar

Dimensão (LxPxH): 365 x 715 x 660 mm

Potência: 2,2 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Carpigiani mod. Labo 8 12 E ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 14
		Nº Proj.	Rev 02

Q14 01 Resfriador/congelador rápido

4 ciclos padrão para resfriamento e ultracongelamento dos produtos

Produção por ciclo de 20 kg:

No núcleo dos alimentos (de 90 ° C a 3 ° C)

No núcleo dos alimentos (de 90 ° C a -18 ° C)

Capacidade.

Bandeja de 65/60 milímetros de altura 4 (GN1 / 1 ou 600x400 mm)

Bandeja de 40 milímetros de altura 5 (GN1 / 1 ou 600x400 mm)

Bandeja de 20 milímetros de altura 8 (GN1 / 1 ou 600x400 mm)

Inteiramente construído em aço inox com cantos internos arredondados.

Condensação a ar. Rack interno regulável. Sonda multisensor de 5 pontos

Ventiladores de velocidade variável. O sistema de bloqueio imediato dos ventiladores evita a saída do frio durante a abertura da porta.

Porta com sistema magnético.

Evaporadores vedados inteiramente tratados através de processo de cataforese, anticorrosivo.

Dimensão: 790 x 771 x 870 mm

Potência: 1,2 KW - Bifásico – 220 V

Ref. IRINOX mod. Easy Fresh 20.1 ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 15
		N° Proj.	Rev 02

DIVERSOS

V01 02 Estante em aço inox com 06 planos

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 180 Kg / plano.

Montantes em cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, providos de reforços soldados para receber os rodízios.

Provida de 4 rodízios giratórios de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 pára-choques de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado

Dimensão: 1200 x 500 x 2000 mm

V02 01 Recipiente para lixo retangular em aço inox

Abertura da tampa basculante por acionamento de pedal localizado no lado direito.

Corpo construído totalmente em aço inox, cap. 25 litros

Dim. 350 x 155 x 460 cm

Ref. Draco ou equivalente.



V03 01 Lavatório de mãos em aço inox

Lavatório oval em aço inoxidável AISI 304;

Acionamento frontal por joelho/quadril; com torneira temporizada.

Bica Móvel com limitador de vazão

Válvula de escoamento em aço inox AISI 304. Flexíveis em aço inox

Suporte de inox para fixação à parede

Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)

Ref.: WOG mod. River SPA

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 16
		N° Proj.	Rev 02



V04 01 Filtro de água

(Ponto da cuba da cocção)
Com sistema de tripla filtração
Com corpo transparente. Vazão (l/h): 340 litros/hora
Ref. Aqualar – AP200



V05 02 Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg

Gabinete em ABS, base em alumínio injetado

Prato de pesagem plano e removível em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.

Canaletas frontais e traseiras protegem teclado e os mostradores contra escoamentos de líquidos.

Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica.

Provida de painel eletrônico de leitura com leds de boa definição e visor duplo.

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

Potência: 100 W – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz

Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 17
		Nº Proj.	Rev 02

V06 02 Armário superior em aço inox com 02 portas de abrir com chave e prateleira intermediária

Construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #20.
Estrutura em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 16.
Prateleiras construídas em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.
Provido de chaves.
Acabamento sanitário com polimento escovado.
Dim. 1100 x 350 x 800 mm

V07 02 Armário para vestiário 03 portas

Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimoho - NOBAC), com batentes de borracha, dobradiças de 05 pontos internas e reforço central nas portas, sapatas reguláveis para desníveis do piso, prateleiras e portas com bordas enroladas.
Com 03 portas com fechadura e chave.
Dimensões: 500 mm x 450mm x 1820mm
Ref. NilKo mod. 1323, cor branco ou equivalente.



V08 16 Armário para vestiário 03 portas

Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimoho - NOBAC), com batentes de borracha, dobradiças de 05 pontos internas e reforço central nas portas, sapatas reguláveis para desníveis do piso, prateleiras e portas com bordas enroladas.
Com 04 portas com fechadura e chave.
Dimensões: 300mm x 450mm x 1820mm
Ref. NilKo mod. 1303, cor branco ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 18
		Nº Proj.	Rev 02

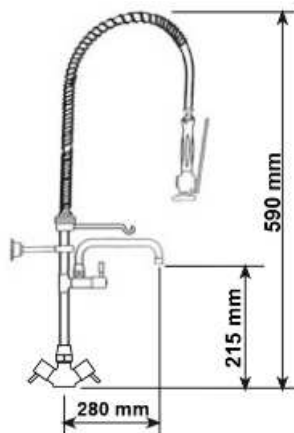
V09 01 Balança plataforma

Capacidade 100 kg – 20g
Com prato em ao inos
Pés emborrachados
Dimensões: 400mm x 500mm
Ref. Micheletti mod. MIC A ou equivalente.



V10 01 Pré washer misturador de bancada com torneira

Corpo e alavancas em latão cromado
Cartuchos discos cerâmicos com 90°
Mola cromada
Flexível em aço inoxidável revestido, com rosca cônica giratória da ducha e gancho em aço inox
Válvulas especiais de não retorno.
Vazão: Torneira 32 l/min. e Ducha 16 l/min. à pressão de 3 bar
Furação: 33 mm



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 19
		Nº Proj.	Rev 02

CARROS

C01 02 Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e superior.

Cantoneira em perfil "L" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm), em número de 10 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 130 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf.

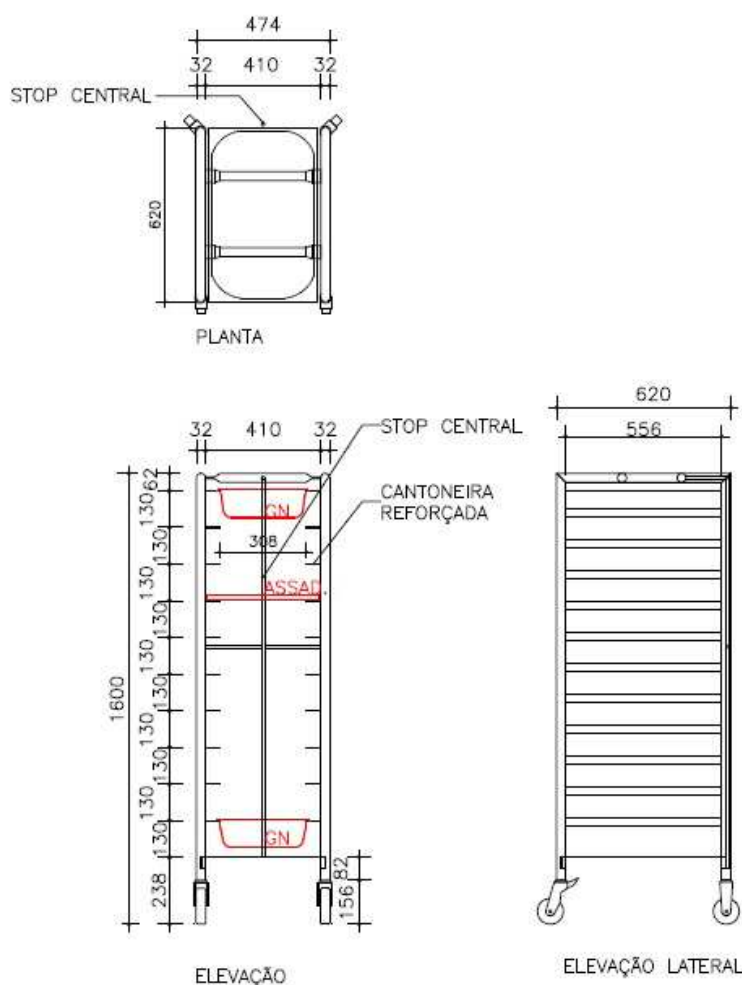
Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

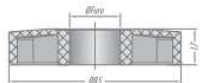
Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 20
		Nº Proj.	Rev 02

Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

C02 02 Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16.

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil “U” invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.

Cantoneira em perfil “U” de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 05 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5” da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

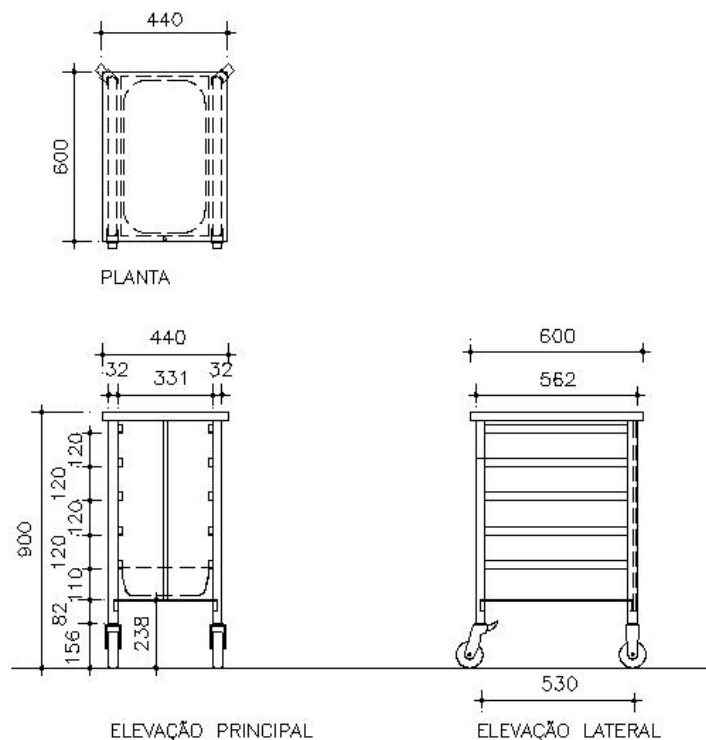
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

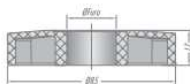
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 21
		Nº Proj.	Rev 02

Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

C03 02 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal

Construção em aço inoxidável AISI304.

04 rodízios $\phi 3"$ giratórios.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Dimensão $\varnothing = 572 \times 626$ mm de altura.

Ref. Macom mod. CAR-80PD ou equivalente.



C04 01 Chassi para apoio da máquina de lavar

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,5 mm), de 50x50mm.

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2", sendo 2 com travas e 02 para-choques de borracha de canto.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

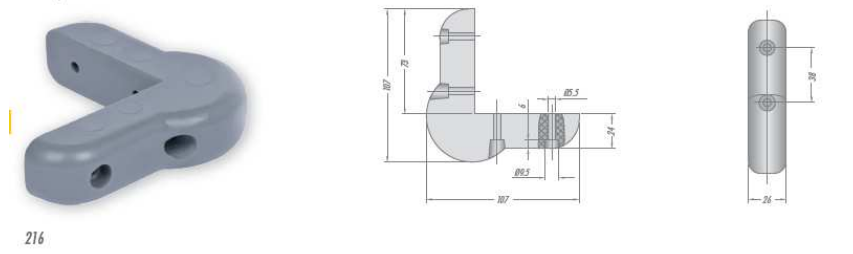
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 23
		N° Proj.	Rev 02

Bumper Cantoneira



COCÇÃO

K01 02 Forno microondas– USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros
 Com porta em vidro temperado
 100 itens de menu programáveis
 4 estágios de cozimento
 5 níveis de potência
 Touch pad em Braille
 Construído em aço inox (interno e externo)
 Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 559 x 438 x 349 mm
 Ref. Menumaster mod. MCS10TS ou equivalente.



K02 06 Fogão portátil de indução

Com 01 área de aquecimento com comando touch
 Com 8 funções pré programadas e 8 temperaturas
 Mesa em vidro vitrocerâmico
 Com bloqueio de painel
 Com Timer e desligamento automático de segurança
 Dimensão: 290 x 370 x 38 mm
 Potência: 2,0 KW - Bifásico – 220 V
 Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 24
		N° Proj.	Rev 02

K03 02 Conjunto de cocção composto por:

01 Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável.

Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm.

Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama.

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.

Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável.

Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.

Consumo de gás GLP: 1,30 Kg/h

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700HP mod FE72C-G ou equivalente.



01 Módulo neutro

Construído em aço inox, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeita.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 HP mod. MN72C-S ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 25
		Nº Proj.	Rev 02

01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;
Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304;
Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura;
Unidade de refrigeração completa;
Termocontrolador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso;
Evaporador com ar forçado;
04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;
Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;
Barreira térmica com resistência elétrica;
06 pés em plástico injetado **de 100 mm** com ajuste de altura;
Fluido Refrigerante- R134a;
Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h;
Ref. Potência: 0,53KW – Bifásico – 220 V
Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



K04 01 Conjunto de cocção composto por:

01 Char broiler

Construção em aço inoxidável AISI 304.
Grelhas em ferro fundido.
Queimadores tubulares em aço esmaltado.
Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama.
Válvula em latão para verificação de pressão do gás;
Gaveta coletora de resíduos deslizante em aço inoxidável com puxador também em aço inoxidável;
Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
04 pés com regulagem de altura;
Consumo de gás GLP: 1,96 Kg/h

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 26
		N° Proj.	Rev 02

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 HP mod CB72C-G ou equivalente.



01 Módulo neutro

Construído em aço inox **com tampo em granito Branco Itaúnas**, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeita.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 HP mod MN72C-G ou equivalente.



Imagem ilustrativa

01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;

Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304;

Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura;

Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso;

Evaporador com ar forçado;

04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

Barreira térmica com resistência elétrica;

06 pés em plástico injetado **de 100 mm** com ajuste de altura;

Fluido Refrigerante- R134a;

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 27
		Nº Proj.	Rev 02

Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h;
 Ref. Potência: 0,53KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
 Ref.: Macom mod. RHB2-G-7 ou equivalente.



K05 01 Conjunto de cocção composto por:

01 Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inoxidável.
 Grelhas em ferro fundido, medindo 352 x 268 mm.
 Queimadores em ferro fundido, coroa em latão com 02 anéis de chama.
 Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama.
 Bandejas coletoras de resíduos inferior e superior em aço inox inoxidável.
 Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
 Consumo de gás GLP: 1,30 Kg/h
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 HP mod FE72C-G ou equivalente



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 28
		N° Proj.	Rev 02

01 Módulo neutro

Construído em aço inox **com tampo em granito Branco Itaúnas**, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeita.

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

Ref. Macom Linha 700 mod MN72C-S ou equivalente.



Imagem ilustrativa

01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;

Construção interna e externa (frente e lateral) em aço inox AISI 304;

Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura;

Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador para degelo automático e controle de temperatura com display luminoso;

Evaporador com ar forçado;

04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

Barreira térmica com resistência elétrica;

06 pés em plástico injetado **de 100mm** com ajuste de altura;

Fluido Refrigerante- R134a;

Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h;

Ref. Potência: 0,53KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 29
		Nº Proj.	Rev 02

K06 01 Forno de lastro com 02 câmaras

Forno elétrico com 2 câmaras **altas**. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm

Com capacidade para 1 assadeira de medida 80x60cm/câmara ou 2 assadeiras de medida 60x40cm/câmara.

Com estrutura base em aço inox com calhas.

Com cobertura sem exaustor.

Com comandos digitais.

Com funções de controle de temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potencia para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara.

Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Distribui de forma inteligente a potencia elétrica disponível para varias partes do forno, mantendo o equilibrio, tornando o assamento eficaz e uniforme. As recuperações de temperatura são rápidas, mesmo a baixo consumo, utilizando o dinamismo da massa térmica acumulada.

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox.

Isolamento térmico inovador com sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno a temperatura ambiente.

Lastro construído em material refratário, com 25 mm de espessura, desenvolvido a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.

Portas de construção robusta com 30 mm de espessura de vidro temperado duplo.

Dimensão(LxPxH): 1060 x 1010 x 1590 mm (com a mesa)

Potência: 11,9 KW – Trifásico – 220 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1

Acompanha: Mesa em aço inox com prateleiras intermediárias para apoio do forno (caso a mesa tenha cantoneiras para assadeiras, fornecer as grades para apoio de GN)



MODULRAM CLASSIC			ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS			ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m)	ALTURA INTERIOR (m)
0,13	CUPULA com exaustor			
0,07	COBERTURA sem exaustor			
0,35	CÂMARA NORMAL		0,16	0,23
0,40	CÂMARA ALTA		0,21	0,28
0,45	CÂMARA SUPER ALTA		0,26	0,33
0,60	CÂMARA SUPER-SUPER ALTA		0,31	0,38
ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS			PRATELEIRAS	
			N.º DE CÂMARAS	A (m)
			1	0,90
			2	0,66
			3	0,59
			4	0,29
			ESTUFA	B (m)
			3	0,63
			6	0,96
POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico			POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico	
TIPO	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)
M1	1,2	0,7	3,6	2,2
M2	1,8	1,1		

(Foto ilustrativa)

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 30
		Nº Proj.	Rev 02

DIMENSÕES INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSADORIAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TÍPICO			OPÇÃO VAPOR (TIPO)
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,60 x 0,90 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PROFUNDIDADE (m)		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA / ECU (kW)	CONSUMO TÉCNICO (kW/h)	
0,47	0,75				0,91	1,05	1,13	130	3,36	2,12	1,27	M1
	1,20				0,91	1,50	1,58	170	4,80	2,88	1,72	M1
0,62	0,80				1,06	1,10	1,18	150	4,34	2,64	1,58	M1
	1,65				1,06	1,95	2,03	170	8,68	5,09	4,85	M1
0,94	0,75				1,38	1,05	1,13	180	5,04	3,00	1,80	M1
	1,20				1,38	1,50	1,58	240	7,20	4,11	2,46	M1
1,25	0,80				1,69	1,10	1,18	170	6,16	3,78	2,26	M2
	1,65				1,69	1,95	2,03	210	12,32	6,94	4,16	M2
1,42	0,75				1,86	1,05	1,13	230	6,72	3,87	2,32	M2
	1,20				1,86	1,50	1,58	290	9,60	5,34	3,20	M2

K07 01 Forno combinado a gás capac. 10gns

Caracterização

- Forno de ar quente (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN 18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado. Segurança de trabalho
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil actualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

Operação

- Comando para o ajuste dos modos de confeção, temperatura, temperatura do núcleo e a hora
- Pannel de comandos visível 'a distancia. • Viseira de funcionamento de fácil leitura Limpeza, manutenção e segurança operacional
- Programa de limpeza manual
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Programa de descalcificação conduzido pelo menu

Equipamento

- Interface USB
- Medição da temperatura do núcleo térmico através dum sensor
- Memória de programação para, pelo menos, 100 programas de cozedura com até 6 passos cada
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador • Gerador de alta potência de vapor fresco

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 31
		Nº Proj.	Rev 02

- Lavagem e esvaziamento automáticos do gerador de vapor por meio duma bomba
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável • Forno livre de juntas por razões de higiene, com cantos arredondados, forno com protecção contra salpicos - sem derrames de água • Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o colector de gordura • Material interior e exterior em aço inoxidável 304 (DIN 1.4301)
- Ducha retrátil integrada
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Protecção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia de acordo com as necessidades através dum sistema modular de queimador com soprador, de alta potência e baixo ruído
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- Unidade de temperatura programável em °C ou °F • Pés do aparelho reguláveis em altura
- Fluido dinâmico do ar

Conjunto de acessórios

01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras

10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".

15 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo.

10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais.

10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

1. Mangueira de Gás
2. Plug
3. Tubos de enxágue e deságue
4. Conexões Hidráulicas

Potência: 1,0 KW – Bifásico – 220 V

Consumo gás GLP – 2,60 Kg/h

Dimensão(LxPxH): 847 x 771 x 1017 mm

Ref. Rational Combimaster Plus CMP 101, ou equivalente



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 32
		Nº Proj.	Rev 02

K08 02 Fritadeira Elétrica de mesa

Capacidade 5,5 litros de óleo
Construído em chapa de aço inox
Cesto com cabo removível - Painel de controle rebatível
Suporte para escorredor
Dimensão(LxPxH): 300x670x280mm
Potência: 2,5 KW – Bifásico – 220 V
Ref. Skymssen - mod FE-10-N ou equivalente.



MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa com cuba

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda quadrada por todo perímetro, e espelho de encosto apenas na parte traseira de 100 mm com largura de 30 mm.

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em “U” invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2” de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4” parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Cuba construída em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18, pelo método de fundo repuxado e laterais montadas, com fundo arredondado, provida de válvula americana de metal cromado de 3 1/2”x 1 1/2”.

Acompanha sifão flexível conforme desenho

Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de acabamento.

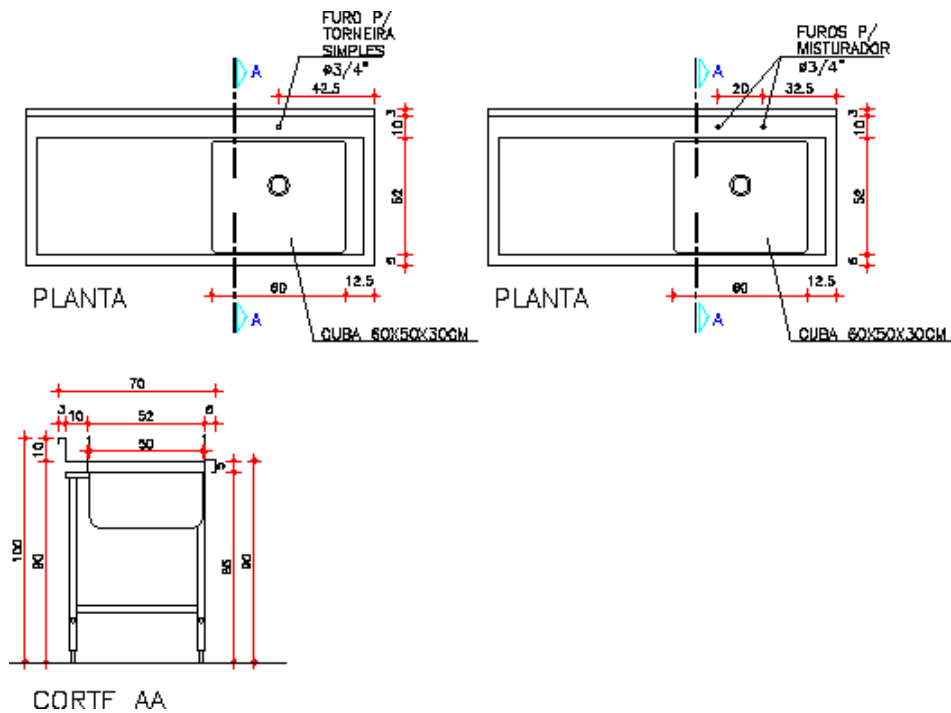
Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

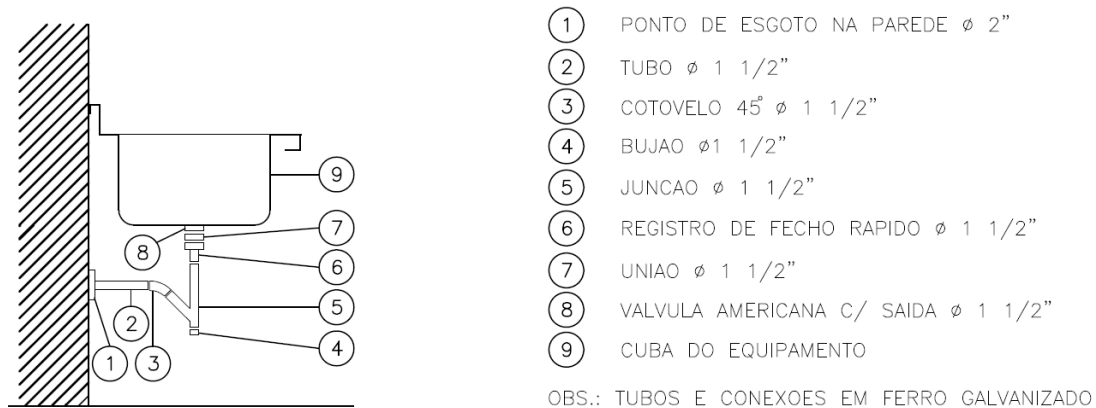
Soldas para fixação de estrutura: através de parafusos de tiro, por parafuso e porca de aço inoxidável

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 33
		Nº Proj.	Rev 02



Planta e Corte da mesa com cuba



Detalhe sifão

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 34
		Nº Proj.	Rev 02

Mesa lisa

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

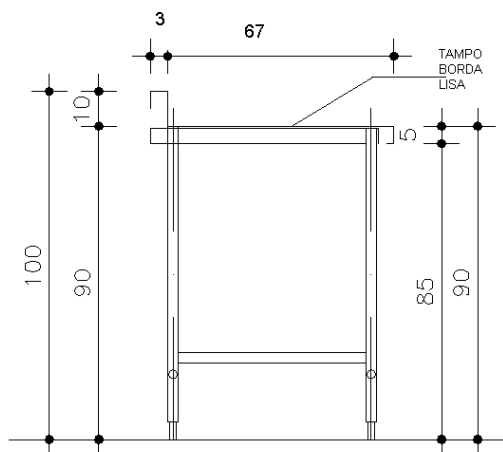
Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em “U” invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2” de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



Corte da mesa com tampo com borda lisa

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

Estrutura para tampo em perfis “U” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14.

Pernas: em tubo de aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4 “de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Refrigerador construído: externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #22.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m3, formando um monobloco com a estrutura do equipamento.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Portas: em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com revestimento interno em aço inoxidável, isolamento em espuma de poliuretano injetado, provida de puxador embutido na própria porta, dobradiças, e fechamento hermético através de gaxetas magnéticas, **COM CHAVE.**

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 35
		Nº Proj.	Rev 02

Abrigo de compressor: gabinete lateral em aço inoxidável com veneziana removível, com a parte traseira aberta, salvo informação em contrário.

Compressor hermético. Gás refrigerante: ecológico, R 134a

Montantes das portas providos de resistências espaguete para eliminação de condensação nas portas.

Sistema de refrigeração por ar forçado.

Dreno estampado, localizado na parte frontal, porém, no meio do comprimento do gabinete refrigerado, com 3/8" de diâmetro, acompanha bandeja coletora.

Sistema interno: cantoneiras em aço inoxidável, sendo **5 pares** de cantoneiras e **2 prateleiras** em vergalhão de aço inoxidável por porta.

Padrão interno: para recipiente GN1/1

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Provido de chave comutadora liga-desliga, lâmpada sinalizadora de energização e termômetro digital localizados na veneziana removível do gabinete do compressor.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Temperatura de operação: 4°C

Alimentação elétrica: 220 V – CA=60 Hz

Com instalação.

Módulo Neutro

Tampo construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm (quando indicado)

Estrutura para tampo em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14.

Gabinete construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20

Pernas em tubo de aço inox AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4" de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

MESAS E BALCÕES

M01 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 01 – Fl. AR06

M02 01 Freezer horizontal 02 portas

Com 02 portas padrão GN, **com chave** e cabine para compressor a direita

Dim. 1350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,53KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom Modelo FHC2 ou equivalente.

Elevação 01 – Fl. AR06

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 36
		N° Proj.	Rev 02



M03 02 Refrigerador horizontal com 03 portas

Com 03 portas padrão GN **com chave** e cabine para compressor a direita

Dim. 1850 x 700 x 900 mm

Potência: 0,61KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom Modelo RHC3 ou equivalente.

Elevações 01 – Fl. AR06 e 03 – Fl. AR07

M04 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora

Com espelho alto

Dimensão: 600 x 700 x 600 mm

Elevação 04 – Fl. AR07

M05 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 04 – Fl. AR07

M06 01 Balcão em aço inox com 04 portas

Gabinete com 04 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 02 portas com 01 prateleira intermediária. (Prateleiras remov

Dimensão: 2200 x 700 x 900 mm

Elevação 04 – Fl. AR07

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 37
		Nº Proj.	Rev 02

M07 06 Mesa lisa de centro com rodas

Estrutura em aço inox e tampo **em granito Branco Itaúnas**.

Provida de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5" da linha hospitalar, sendo **os quatro** com travas.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox com altura igual à espessura da pedra para proteção do granito.

Com 02 prateleiras inferiores recuadas da parte frontal. P=500 mm

Dimensão: 1500 x 800 x 900 mm

Elevação 02 – Fl. AR06

M08 01 Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 03 – Fl. AR07

M09 01 Mesa lisa baixa em aço inox

Espelho com 250 mm de altura

Com 02 prateleiras gradeadas inferiores C=700 mm

E 01 prateleira gradeada inferior C=1400 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 750 mm

Elevação 03 – Fl. AR07

M10 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras

Dimensão: 850 x 700 x 800 mm

Elevação 07 – Fl. AR08

M11 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 340 x 400 x 200 mm

Dimensão: 850 x 700 x 900 mm

Elevação 08 – Fl. SA08

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 38
		N° Proj.	Rev 02

PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

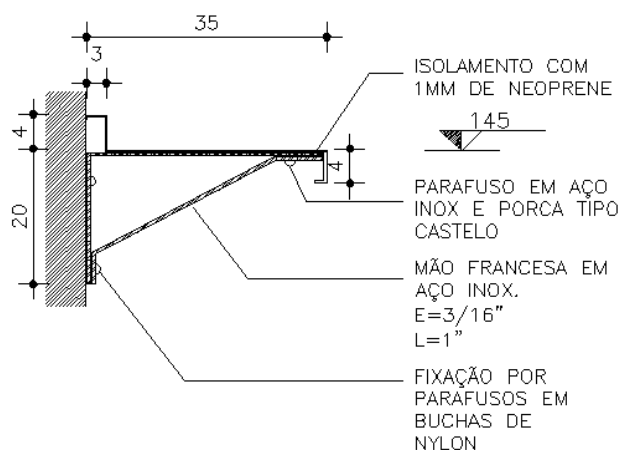
Prateleira superior lisa ou perfurada

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, dotada de espelho de 40mm de altura na parte traseira.

Fixação na parede através de mãos francesas em barra chata de aço inoxidável de 3/16"x1.1/2", com parafusos inoxidável sextavados e bucha de nylon "parabolt" S8.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



PRATELEIRAS

P01 03 Prateleira perfurada em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm

Elevações 01 – Fl. AR06 e 03 – Fl. AR07

P01A 01 Prateleira perfurada em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 800 x 350 mm

Elevações 01 – Fl. AR06 e 03 – Fl. AR07

P02 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1350 x 350 mm

Elevação 01 – Fl. AR06

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 39
		N° Proj.	Rev 02

P03 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1850 x 350 mm

Elevação 01 – Fl. AR06

P04 03 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm

Elevação 03 e 04 – Fl. AR07

P05 01 Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas

Fixação por mãos francesas

Dim. 1400 x 450 mm

Elevação 03 – Fl. AR07

P06 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 850 x 350 mm

Elevação 07 – Fl. AR08

REFRIGERAÇÃO

R01 02 Freezer vertical

Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20.

Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, Ø de 2.1/4”, com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m3, formando um monobloco com a estrutura do equipamento.

Portas em aço inox **com chave**.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Sistema de refrigeração por parede fria.Termocontrolador digital.

Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis “L” ou “U” de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares.

Acompanha 10 grades

Acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre 06 a 08° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 3/4 HP – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVV-GN-603-2P ou equivalente

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 40
		N° Proj.	Rev 02



R02 01 Refrigerador vertical em aço inox

Construído externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #20.

Pernas: em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, Ø de 2.1/4", com sapatas niveladoras ajustáveis de alumínio.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m3, formando um monobloco com a estrutura do equipamento

Portas em aço inox **com chave.**

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Sistema de refrigeração por forçador de ar.

Termocontrolador digital.

Cantoneiras para apoio de GN 2/1 em perfis "L" ou "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com 30x50mm, em número de 17 pares.

Acompanha 10 grades. - Acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre 06 a 08° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 1/2 HP – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVV-GN-603-2P ou equivalente



		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 41
		Nº Proj.	Rev 02

EXAUSTÃO – ESPECIFICAÇÃO GERAL

GERAL - COIFA WASH-PULL (4ª geração)

Esta coifa tem por finalidade agrupar em um único equipamento duas funções, a função de captação e a função de lavagem dos gases com presença de gordura proveniente do preparo de alimentos, minimizando a impregnação de gordura nas redes de dutos atenuando os riscos de incêndio no sistema.

O sistema de lavagem utilizado tem o princípio de contra fluxo de fluidos, fluxo dos gases exauridos em contra fluxo com fluxo de água atomizada.

DESCRIÇÃO DO FUNCIONAMENTO

O funcionamento do sistema é baseado em 4 estágios de filtragem.

O 1º estágio de filtragem (pré-filtro) promove a retenção partículas maiores por filtros centrífugos helicoidais por efeito inercial, no 2º estágio a filtragem das menores partículas é obtida pelo fato das mesmas serem expostas ao contra fluxo de água atomizada, dessa forma por impactação ocorre a aderência entre as partículas formando assim partículas maiores de fácil retenção, e ainda, a atomização da água promove a filtragem de vapores por condensação em função do resfriamento obtido, o 3º estágio retém as maiores partículas geradas no estágio anterior por brusca alteração de trajetória e o 4º estágio finaliza a retenção das partículas através de filtro tipo “demister” com 03 deflexões.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construção da carcaça em aço inoxidável AISI 304 totalmente soldada em atmosfera inerte com acabamento externo escovado;
- Cartuchos modulares e removíveis em toda a extensão do captor encaixadas sobre guias de aço inox;
- Filtro Helicoidal em aço inox (tipo centrífugo) encaixado dentro dos cartuchos;
- Sistema de lavagem com duplo bico spray de latão para cada módulo de cartucho;
- Calha de líquido recirculante através de bomba centrífuga;
- Demister tipo labirinto em perfil especial de alto desempenho e construção em aço inox;
- Sistema de drenagem automática para expurgo da solução água/detergente/gordura;
- Pannel elétrico completo com proteções e acionamentos;
- Luminárias do tipo “tartaruga” IP-54.
- Suporte do reservatório de detergente construído em aço inox fixada em local visível, preferencialmente ao lado da coifa;

Para dimensões e posição das interligações com os dutos ver projeto específico de exaustão.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 42
		Nº Proj.	Rev 02

EXAUSTÃO

X01 01 Coifa em aço inox com sistema de lavagem

Shaft para ligações em aço inox de um só lado, passando na lateral da coifa. (Ver planta de pontos)

Dimensão: 3300 x 2050 mm

Potência: 0,75 HP – Trifásico – 220 V

Elevações 05 e 06 – FI. AR07



X02 01 Coifa fresta em aço inox com filtro (forno lastro)

Dimensão: 1550 x 600 mm

Elevação 07 – FI. AR07

X03 01 Coifa em aço inox com sistema de lavagem

Dimensão: 2000 x 1150 mm

Potência: 0,75 HP – Trifásico – 220 V

Elevação 07 – FI. AR07

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 43	
	Nº Proj.	Rev 02	

CRONOGRAMAS E RESPONSABILIDADES

As possíveis áreas e profissionais envolvidos neste processo são os seguintes:

Proprietário - Pro -

Na contratação de projetos, serviços, materiais e equipamentos para implantação do serviço de alimentação o proprietário deve sempre referenciar este caderno, como instrumento de definições de responsabilidades.

Arquitetura - Arq -

A autoria do projeto arquitetônico e a coordenação dos projetos complementares são de responsabilidade da arquitetura. No serviço de alimentos e bebidas fornece os dados civis de materiais, serviços e acabamentos.

Mecânica - Mec -

Os projetos de câmaras frigoríficas, climatização e exaustão são de responsabilidade da engenharia mecânica, coordenados pela arquitetura. Dados básicos para seus trabalhos podem ser fornecidos pelo consultor

Elétrica - Ele -

Os projetos de redes elétricas são de responsabilidade da engenharia elétrica, coordenados pela arquitetura. Os dados principais de locação de pontos e cargas estão fornecidos nestas especificações. Os mesmos devem atender as solicitações contidas na Norma NR-10 do MTE e as Normas da ABNT.

Hidráulica - Hid -

Os projetos de redes hidráulicas são de responsabilidade da engenharia hidráulica, coordenados pela arquitetura. Os dados principais de locação de pontos e bitolas estão fornecidos nestas especificações.

Empreiteira - Emp -

A empresa responsável pela execução da obra deve analisar e conferir a compatibilidade das informações do consultor com os projetos de engenharia hidráulica, elétrica e mecânica. Deve obter também a aprovação destas informações por parte de fabricantes, montadoras e instaladoras, comunicando ao consultor qualquer modificação.

Fabricantes - Fab -

Os fabricantes ou fornecedores de equipamentos devem observar as normas aqui contidas, principalmente quando definem os instrumentos que devem vir incorporados a seus equipamentos, no que concerne a comandos, controles e proteções.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 44	
	Nº Proj.	Rev 02	

Montadoras - Mon -

A empresa responsável pela montagem dos equipamentos, que poderá ou não ser o próprio fornecedor, deverá observar todas as normas aqui contidas, aprovando ou comunicando à empreiteira qualquer alteração, que deverá ser aprovada antes do início dos trabalhos.

Instaladoras - Ins -

As instaladoras de sistemas como gás, água pressurizada, chopp, post mix e ar comprimido devem fornecer ao coordenador as informações necessárias à instalação de seus sistemas e equipamentos, para aprovação, antes de sua execução.

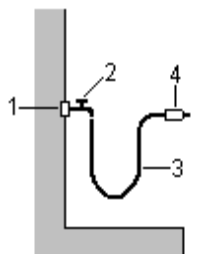
Consultor - Con

Na fase de projeto, é de sua responsabilidade o projeto operacional e as informações técnicas aos demais integrantes da equipe, sob a coordenação da arquitetura.

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 45
		Nº Proj.	Rev 02

LIGAÇÕES

ÁGUA FRIA / QUENTE

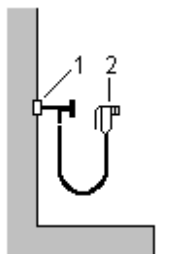


HA01 - mangueira para lavagem

RESP

- 1 . Ponto de água $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Torneira de jardim.
- 3 . Mangueira plástica $\varnothing = \frac{1}{2}$ " - C = 10 m.
- 4 . Esguicho metálico regulável.

Emp
Emp
Fab
Fab

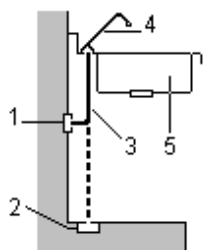


HA02 - mangueira para equipamento

RESP

- 1 . Ponto de água $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Ducha com flexível.

Emp
Fab

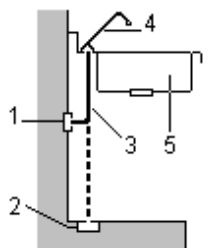


HA03 A - torneira de mesa simples / giratória

RESP

- 1 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 3 . Tubo metálico flexível.
- 4 . Torneira giratória mesa.
- 5 . Cuba do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Fab



HA03 B - torneira de mesa misturadora / giratória

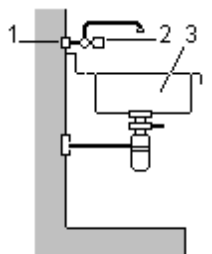
RESP

- 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Opção desses mesmos pontos no sócolo.
- 3 . Tubos metálicos flexíveis - AF e AQ.
- 4 . Torneira giratória, misturadora de mesa.
- 5 . Cuba do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Fab

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 46
		N° Proj.	Rev 02

Água Fria / Quente (Cont.)



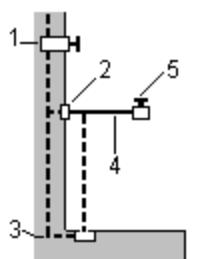
HA04 A - torneira de parede simples / giratória

RESP

HA04 B - torneira de parede misturadora / giratória

- 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Torneira de parede.
- 3 . Cuba do equipamento.

Emp
Emp
Fab

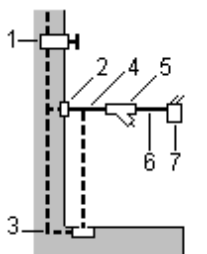


HA05 - ponto de água para equipamentos comuns

RESP

- 1 . Registro de gaveta.
- 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ "
- 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo
- 4 . Tubo metálico flexível
- 5 . Comando do equipamento

Emp
Emp
Emp
Emp
Fab

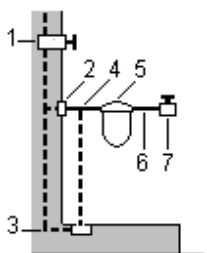


HA06 - ponto de água para máquinas e cocção

RESP

- 1 . Registro de gaveta.
- 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.
- 5 . Filtro de vapor com inspeção (quando aplicável).
- 6 . Tubo metálico flexível.
- 7 . Comando do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab
Fab



HA07 - ponto de água para máquinas de consumo

RESP

- 1 . Registro de gaveta.
- 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.
- 5 . Filtro de água.
- 6 . Tubo metálico flexível.
- 7 . Comando do equipamento.

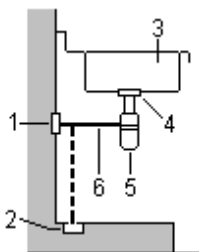
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 47
		Nº Proj.	Rev 02

ESGOTO

HE01- drenagem de cubas rasas

RESP

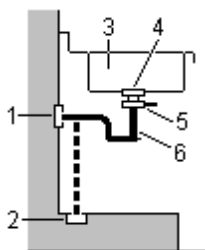


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . CUBA do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{4}$ ".
- 5 . Sifão desmontável.
- 6 . Tubo metálico de conexão.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE02 - drenagem de cubas fundas

RESP

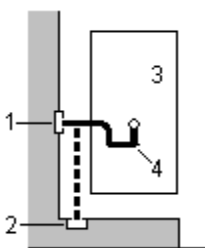


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . CUBA do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ".
- 5 . Válvula de fecho rápido em aço inoxidável.
- 6 . Sifão desmontável

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos

RESP

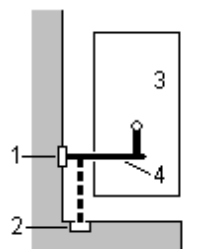


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ " (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico.

Emp
Emp
Fab
Fab

HE04 - drenagem direta dos equipamentos

RESP



- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ " (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Saída direta com inspeção, metálica ou plástica

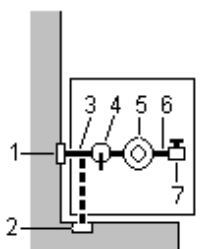
Emp
Emp
Fab
Fab

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 48
		Nº Proj.	Rev 02

GÁS

HG01- ponto de gás GLP

RESP



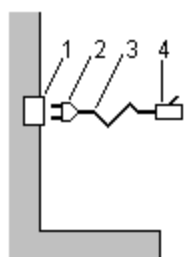
- 1 . Ponto de gás GLP na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 3 . Tubos e conexões metálicos rígidos.
- 4 . Válvula de esfera.
- 5 . Válvula de regulagem de pressão de gás.
- 6 . Tubos metálicos rígidos ou flexíveis.
- 7 . Registro de comando do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab

ELÉTRICA

EL01 - equipamento indutivo comum

RESP

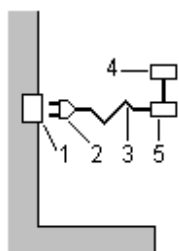


- 1 . Tomada a prova de água / Caixa blindada com prensa cabo
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.

Emp
Emp
Emp
Fab

EL02 - equipamento indutivo / contatora

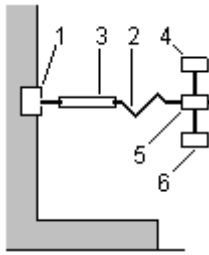
RESP



- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Botoeira.
- 5 . Contatora com relê de sobrecarga.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 49
		N° Proj.	Rev 02

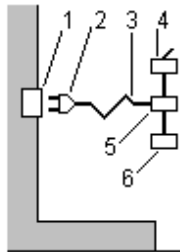


EL03 - equipamento resistivo

RESP

- 1 . Caixa blindada com prensa cabo / Tomada a prova de água
- 2 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 3 . Eletroduto flexível.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp
Fab
Fab
Fab
Fab
Fab

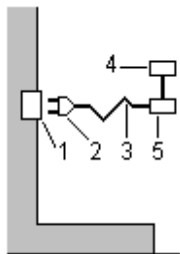


EL04 - equipamento resistivo / contatora

RESP

- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

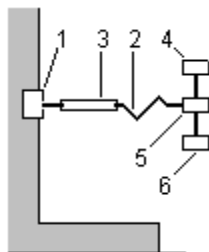


EL05 - equipamento resistivo / termostato

RESP

- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Termostato.
- 5 . Interruptor.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab



EL06 - máquina lavadora

RESP

- 1 . Caixa blindada com prensa cabo.
- 2 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 3 . Eletroduto flexível.
- 4 . Termostato.
- 5 . Caixa blindada com porta fusíveis, contatora botoeira e relê de sobrecarga.
- 6 . Válvula solenóide.

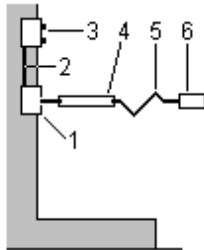
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab
Fab

		Obra SENAC TAUBATÉ	
Projeto REFORMA DO LABORATÓRIO DE. GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2131-TAU-PE-ET	Folha 50
		Nº Proj.	Rev 02

Elétrica (Cont.)

EL07 - aquecedor de passagem

RESP



- 1 . Caixa blindada com prensa cabo.
- 2 . Eletroduto embutido.
- 3 . Botoeira.
- 4 . Eletroduto flexível.
- 5 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 6 . Termostato.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab