

SENAC - MARÍLIA

**LABORATÓRIO GASTRONOMIA/LABORATÓRIO DE
ALIMENTOS E BEBIDAS E
DEPÓSITO**

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

**PROJETO EXECUTIVO
REVISÃO 02**

11/04/2023

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES / EQUIPAMENTOS

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 3	
	Nº 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:
380 V - TRIFÁSICO E 220 V - MONOFÁSICO - 60 HZ
- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.
- O GÁS É GLP

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 4	
	Nº 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 / Laboratório de Alimentos e Bebidas e Depósito do SENAC Marília.

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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 5
		Nº Proj.	Rev 02

1.4. Modalidade de contratação

Os serviços e fornecimento deverão ser cotados por item, conforme relação da Planilha de Quantitativos.

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).

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 6	
	Nº Proj.	Rev 02	

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.

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-2256-MA-PE-SA01 - Planta de itens

SENAC-2256-MA-PE-SA07 - Elevações 01 e 02

SENAC-2256-MA-PE-SA08 - Elevações 03 e 04

SENAC-2256-MA-PE-SA09 - Elevação 05 e 06

SENAC-2256-MA-PE-SA10 - Elevação 07 e 08

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 7
		N° Proj.	Rev 02

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

MÁQUINAS

Q01 01 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

Gabinete externo 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 com 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 niquelado 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): 450 x 540 x 610 mm

Potência: 1/4HP - Monofásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 8
		N° Proj.	Rev 02

Q02 05 Batedeira planetária digital capac. 5,0 lts

Motor e engrenagens mais silenciosos;
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
Levantamento da tigela
Tigela com capacidade de 5,7 litros;
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet
Acompanha:

01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX

01 Conjunto de Prensas para Macarrão - KI301CX

01 Modelador de Massa para Stand Mixer - KIN01CR

Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm

Potência: 500W – Monofásico – 220V

Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Q03 01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 5 Kg 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– Monofásico – 220 V

Ref. G Paniz mod. AE 05 L ou equivalente.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 9	
	Nº Proj.	Rev 02	



Q04 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



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 10	
	Nº Proj.	Rev 02	

Q05 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 - Monofásico – 220 V



Q06 01 Câmara de fermentação

Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães).
 O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara.
 Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior).
 Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expensor ecológico e anti-chamas.
 Placas de 50mm desmontáveis.
 Aquecimento por resistências blindadas.
 Convecção de ar forçado por meio de ventilação.
 Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.
 Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira.
 Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes.
 Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno).
 Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto.
 Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto.
 Rodízios giratórios para facilitar a movimentação.
 Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C.
 Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm
 Potência: 1,32KW – Monofásico – 220 V
 Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 11
		Nº Proj.	Rev 02

Elevação 02 – Fl. SA02



Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)		Cabo (mm²)	Tomada
							Refrig.	Ferm.		
CFK16	220	1	4,47	60	0,98	10	-	0,98	1,5	2F+T
CFCK16	220	1	4,47	60	1,32	10	0,6	0,98	1,5	2F+T

Q07 01 Máquina de sorvete de mesa

Capacidade por ciclo: 2,5 litros

Possui cilindro superior vertical (inicia pasteurização) e um cilindro horizontal inferior (termina da fase de pasteurização e inicia a produção da mistura).

Cilindros independentes podendo trabalhar simultaneamente, permitindo dois processos ao mesmo tempo.

Dimensão (LxPxH): 360 x 680 x 700 mm

Potência: 3,0 KW - Monofásico – 220 V

Ref. Bravo mod. 12 ou equivalente.



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 12
		N° Proj.	Rev 02

Q08 01 Purificador de água

Vazão: 40 60 litros/hora

Capacidade do reservatório: 2,6 litros

Vida útil dos elementos filtrantes: 6.000 litros ou dois anos

Dimensão (CxLxH): 480 x 305 x 285 mm

Potência: 0,18 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Europa mod. SummerLine UVLS HF ou equivalente.



Q09 01 Resfriador/congelador rápido

Ciclo de congelamento mínimo: 12kg

Ciclo de resfriamento 27kg

Construído em aço inox com Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano

Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética

Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta

Equipado com válvula de expansão eletrônica

Congelamento a -18°C no núcleo do alimento

Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto

Função Pré-Resfriamento

Conversão automática para função conservação após o término do processo

8 diferentes opções de processos

Dimensão: 820 x 812 x 995 mm

Potência: 1,8 KW - Monofásico – 220 V

Ref. Prática mod. UK 05 Easy ou equivalente.



A	Saída da mangueira de dreno. Deve ser ligada a um entrada de esgoto.
B	Cabo de alimentação (2F+1T) 3,0 m X 1,5mm ² .

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 13	
	Nº Proj.	Rev 02	

Q10 03 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 470 mm - Comprimento do tubo: 190 mm
Velocidade variável 2000 a 12500 rpm
Potência: 250 W - Monofásico – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 V.V ou equivalente.



Q11 01 Cortador de frios

Construído em alumínio anodizado e aço inox.
Sensores estão posicionados para monitorar as ações do operador, garantindo segurança total. Com cantos arredondados que impedem o acúmulo de resíduos e líquidos.
O prato e o suporte de apoio possuem sulcos quem facilitam o deslizamento durante o corte, além de ter um sistema automático de tensionamento da correia, o que proporciona maior precisão, mesmo em produtos maior atrito e rigidez.
Afiador integrado que se acionado durante o corte, desliga o fatiador
Lâmina de aço de alta durabilidade.
Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 505 mm
Potência: 0,3 KW - Monofásico – 220 V
Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.

9300 G Comfort	
Movimento	Automático e semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	300
Rotações/minuto	220
Tensão de alimentação (Vca)	220
Potência do motor da lâmina (KW)	0,3
Potência do motor do prato (KW)	0,09
Grau de proteção	IP 54
Abertura máxima de corte (mm)	2
Velocidade de corte (fatias/min)	40
Pé a Pé (mm)	427 x 322,5
Largura total (mm)	684
Profundidade total (mm)	596
Altura total (mm)	600
Peso líquido (kg)	44
Peso embalado (kg)	64
Dimensões da embalagem – LxPxH (mm)	700 x 600 x 830
Consumo (kWh)	1,1
CAPACIDADE DE CORTE	
Produtos com face quadrada (mm) ☐	180 x 180
Produtos com face retangular (mm) ☐	220 x 180
Produtos com face circular (mm) ☐	200



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 14	
	Nº Proj.	Rev 02	

Q12 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 lâmina 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 – Monofásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Q13 02 Liquidificador capacidade 2 litros

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: 1000 W – Monofásico – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA2 ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 15	
	Nº Proj.	Rev 02	

Q14 02 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 – Monofásico – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.

Acompanha: 03 Gavetas para Copos 18 cm x 25 Copos



Opção: Winterhalter mod. UCS

Q15 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 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado.

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

Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm

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

Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm

Potência: 2,6 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 16
		Nº Proj.	Rev 02



Q16 01 Máquina de café expresso com 02 grupos com moinho dosador

Máquina de café expresso com 02 grupos

- Acionamento eletrônico automático ou semi-automático
- Tubos de vapor em aço inoxidável
- Saída de água quente anti-respingo
- Aquecedor de xícaras
- Enchimento automático da caldeira.
- Sensores de nível de água e de salva-resistência
- Manômetro de escala para caldeira

Acabamento aço inox

Dimensão: 710 x 530 x 475 mm

Potência: 2,6KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. Elite ou equivalente.

Acompanha:

Moinho dosador:

Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cupula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 17
		Nº Proj.	Rev 02

Q16A 01 Gaveta para borra de café

Gaveta em aço inox polido, com batedor para borra de café.
Pode ser colocada embaixo do moinho de café.
Dimensão: 260 x 430 x 80 mm
Ref. Cafestore ou equivalente



Q17 01 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,
Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm
Potência: 500 W – Monofásico – 220 V
Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Q18 01 Liquidificador para bar

Capacidade 1,4 Litros
Copo de policarbonato cristal.
Lâmina cortada a laser de aço inox endurecido, apoiada em rolamentos de esferas blindados que suportam altíssimas rotações, podendo ser removida para limpeza ou troca facilmente.
Botões com proteção contra umidade e tampa de borracha de limpeza.
Ciclo controlado eletronicamente e velocidade variável com a precisão necessária para misturar os mais diversos ingredientes.
Com timer para controle do tempo das preparações.
O ciclo inicia em baixa rotação para incorporar os ingredientes, depois aumenta ao máximo para misturar e volta a diminuir até o desligamento.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 18	
	Nº Proj.	Rev 02	

Projetado para resistir ao sobreaquecimento ao misturar ingredientes extra-densos.

Dimensões: 203 x 229 x 510 mm

Potência: 1.500 W – Monofásico – 220 V

Ref. Vitamix Drink Machine ou equivalente.



Q19 01 Drink Mixer

Copo de mistura e haste em aço inoxidável

Duas velocidades.

Cabeça flexível para facilitar a mistura e retirada do copo

Haste removível para rápida limpeza

Copo em aço inox de 790 ml

Dimensão: 520 x 580 x 740 mm

Potência: 70W – Monofásico – 220 V

Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 19	
	Nº Proj.	Rev 02	

Q20 01 Adega

Capacidade 39 garrafas Bordeaux

Gavetas: 4 gavetas corrediças com frente cromada e 1 grade fixa

Porta com perfil em PVC e vidro duplo com gás argônio

Display de cristal líquido retro-iluminado na cor âmbar

Alarme de porta aberta (visual e sonoro)

Alarme de temperatura (visual e sonoro)

Indicador de compressor ligado

Indicador externo de temperatura

Luz interna através de LED (Light Emitting Diode)

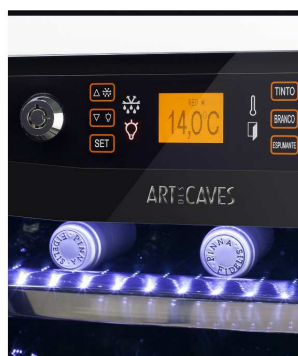
Tecclas de atalho: ajuste da temperatura para espumantes, vinho branco ou tinto com um toque

01 com porta esquerda/direita e 01 com porta direita / esquerda - **Com Chave.**

Dimensão: 520 x 580 x 740 mm

Potência: 1/2 HP – Monofásico – 220 V

Ref. Art Des Caves mod. Sophistiqué 40 cor grafite ou equivalente.



Q21 02 Thermomixer

Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas

Copo em inox com capacidade de 2,2 L

Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L

Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm

Regulagem de velocidade especial (alternando o sentido da lâmina) para fazer massa – função espiga/sovar massa

Recurso de segurança especial: proteção eletrônica do motor para evitar a sobrecarga

Proteção contra superaquecimento

Balança com gramatura de 5g em 5g, até 3kg (capacidade total +6kg) e gramatura negativa de -5g em -5g até -3kg (máximo – 6kg)

Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura

Dimensões sem Recipiente (AxLxP): 34,1 cm x 32,6 cm x 32,6 cm

Dimensões Recipiente (AxLxP): 13,1 cm x 38,3 cm x 27,5 cm

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 20	
	Nº Proj.	Rev 02	

Potência: 1,5KW – Monofásico – 220 V
Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.



DIVERSOS

V01 01 Balança plataforma

Capacidade 120kg x 20g
Plataforma em aço inox AISI304
Com coluna de 80cm
Dimensão (LxPxH): 500 x 500 mm
Potência: 0,2KW – Monofásico – 220V
Ref. Toledo mod. 2098 ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 21	
	Nº Proj.	Rev 02	

V02 05 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 de plástico ABS

Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.

Display de cristal líquido com backlight

Bateria interna recarregável;

Carregador de bateria automático;

Desligamento automático;

Fonte adaptadora multivoltagem

Proteção contra interferências e sobrecargas

Tara sucessiva;

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

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

Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente



V03 05 Estante com 06 planos em aço inox

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 300 Kg / plano.

Montantes em cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço para receber os rodízios.

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

Pés em aço inox com sapata de regulação.

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

Dimensão (LxPxH): 1050 x 500 x 2000 mm

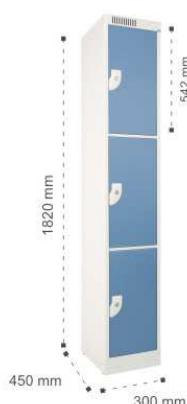
		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 22
		Nº Proj.	Rev 02

V04 01 Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras

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
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.
Dimensão: 1000 x 550 x 2000 mm

V05 06 Armário para vestiário 03 portas

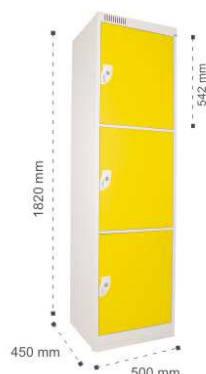
Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimfo - NOBAC), com batentes de borracha, dobradiças de 05 pontos internas e reforço central nas portas, sapatas reguláveis para desníveis do piso, prateleiras e portas com bordas enroladas.
Com 03 portas com fechadura e chave.
Dimensões: 300mm x 450mm x 1820mm
Ref. Nilko mod. 1303, cor branco ou equivalente.



V06 02 Armário para vestiário 03 portas

Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimfo - 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.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 23
		N° Proj.	Rev 02



V07 01 Banco

Banco em chapa de aço perfurada, com acabamento em pintura eletrostática e apoios em sapatas.

Dim. 100x42x45 cm

Ref. Nomen Design - linha Arco – Cor Preto



V08 03 Filtro de água pequeno

Com sistema de tripla filtração. Com corpo transparente

Vazão máxima (l/h): 680 litros/hora

Dimensão: 115 x 290 x 290 cm

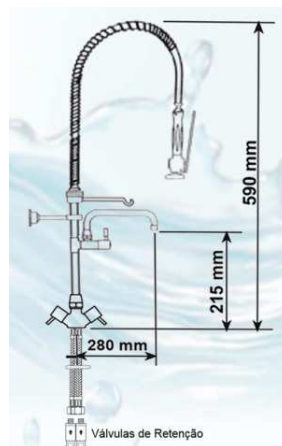
Ref. Aqualar – AP200



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 24
		N° Proj.	Rev 02

V09 03 Pré washer misturador de bancada com bica

Conjunto Misturador Monobloco Ducha Pré Lavagem Mesa.
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. Completo de acessórios para fixação na parede ou ilha
Vazão: Torneira 32 l/min. e Ducha 16 l/min. à pressão de 3 bar
Furação: 33 mm
Instalação: Recomenda-se utilizar ligações flexíveis com mini registro na parede
Dimensão: Medida especial: 590x280x25mm
Ref. Wog Código Cód: 6878603



V10 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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 25	
	Nº Proj.	Rev 02	

V11 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.



V12 02 Filtro de água

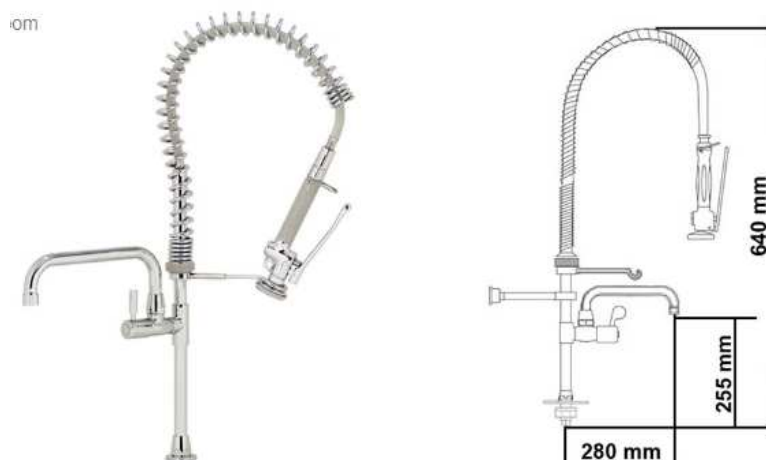
Filtro em polipropileno
Vazão: 1360 litros/hora
Dim. 350 x 155 x 460 cm
Ref. Aqualar mod. Aquatotal ou equivalente.



V13 01 Pré washer de bancada com bica

Conjunto de Pré-lavagem com
Bica móvel com desviador 240 mm - Ø 20
Completo de acessórios para fixação na parede ou ilha
Flexível em aço inoxidável revestido
Mola cromada
Suporte de fixação sem parafusos aparente
Suporte Ø 50 para instalação sobre a pia
Cartucho discos cerâmicos rotação a 90°
Corpo e alavanca em latão cromado
Vazão: Torneira 32 l/min. e Ducha 16 l/min. à pressão de 3 bar
Furação: 28 mm
Instalação: Recomenda-se utilizar ligação flexível com mini registro na parede
Dimensão: medida especial: 640 mm x 280 mm
Ref. Wog Código 6756009

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 26
		Nº Proj.	Rev 02



V14 01 Conjunto de higienização de 20m

Composto por: Mangueira plástica cristal de diâmetro de 3/4" de comprimento de 20 metros. Esguicho metálico com regulagem, tipo revólver emborrachado. Suporte circular (para enrolar a mangueira) em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14, acabamento sanitário com polimento escovado e soldado em atmosfera inerte de argônio e 03 suportes tipo gancho para parede. O suporte circular não deve ser fixado à alvenaria. Provido de abraçadeira para fixação no esguicho e rosca com espigão em bronze.



V15 01 Mesa auxiliar com rodas

Carrinho em madeira maciça (Tauari) laminada (Argelim) e tingida, com acabamento encerado. Possui 3 prateleiras, detalhes em metal com tratamento em zinco marítimo e rodízios plásticos, sendo os frontais com travas. Carga máxima suportável: 15kg/tampo, 15kg/prateleira e 15kg/base; distribuídos uniformemente. Pode haver variação de tonalidades e veios. Acompanha cera para manutenção; instruções para utilização no rótulo. Dimensão: 750 x 370 x 750 mm

Ref. Tok Stok mod. Mascavo

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 27
		Nº Proj.	Rev 02



V16 02 Fechamento em chapa perfurada de aço inox

Construído em chapa de aço inoxidável removíveis, padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #20 com perfuração quadrada e disposição reta. (L=40,0 – C=48,0 – P=69% - R-Permetal)
Fixadas em montantes para drywall com guias “U” fixadas no piso e estrutura e montantes duplos verticais de aço galvanizado a cada 60 cm encaixados e parafusados nas guias.
As laterais e o topo do fechamento serão em chapa dobrada, sem arestas vivas.
Acabamento sanitário com polimento escovado.
Conferir as dimensões de acordo com os equipamentos adquiridos, considerando a altura e a espessura para recobrimento dos afastadores posteriores dos refrigeradores.
Dimensão: 2150 x 60 x 900 mm

CARROS

C01 01 Carro plataforma

Plano construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90º, puxador em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, Ø de 1” com espessura da parede de 1,5mm.
Provido de reforço inferior para fixação dos rodízios.
Provido de 4 rodízios giratórios de placa de 5” da linha hospitalar, sendo 2 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.
Fixação do puxador com solda diretamente ao reforço inferior.
Provido de pára-choques de borracha de canto.
Acabamento sanitário com polimento escovado.
Soldas em atmosfera inerte de argônio.
Dimensão (LxPxH): 800 x 600 x 220 (altura do plano)/900 mm (altura do puxador)

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 28
		N° Proj.	Rev 02



C02 01 Chassi para apoio da máquina de gelo

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.

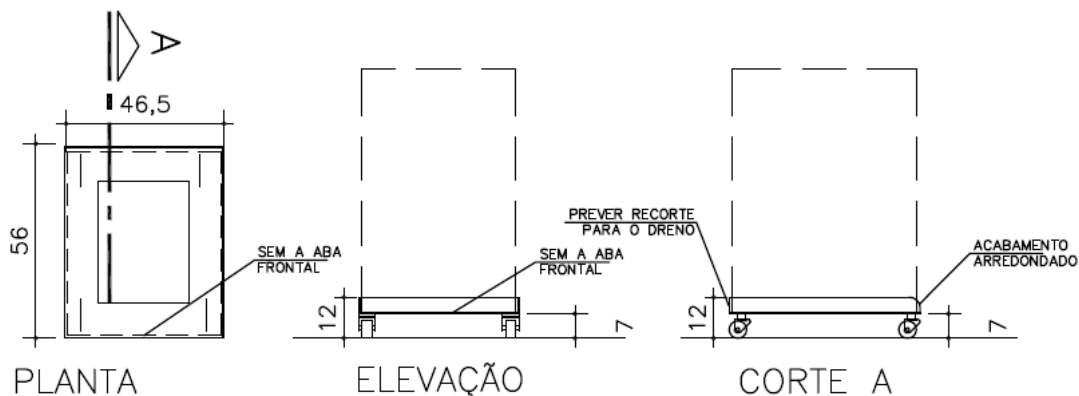
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

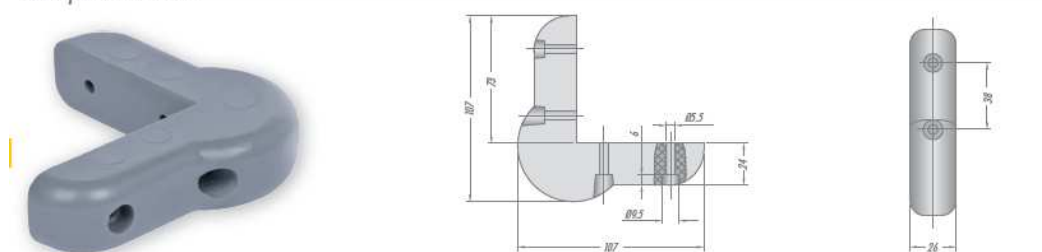
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 465 x 560 x 120 mm



Bumper Cantoneira



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 29	
	Nº Proj.	Rev 02	

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

Construção em aço inoxidável AISI304.

04 rodízios $\varnothing 3"$ 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 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 $\varnothing$ 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.

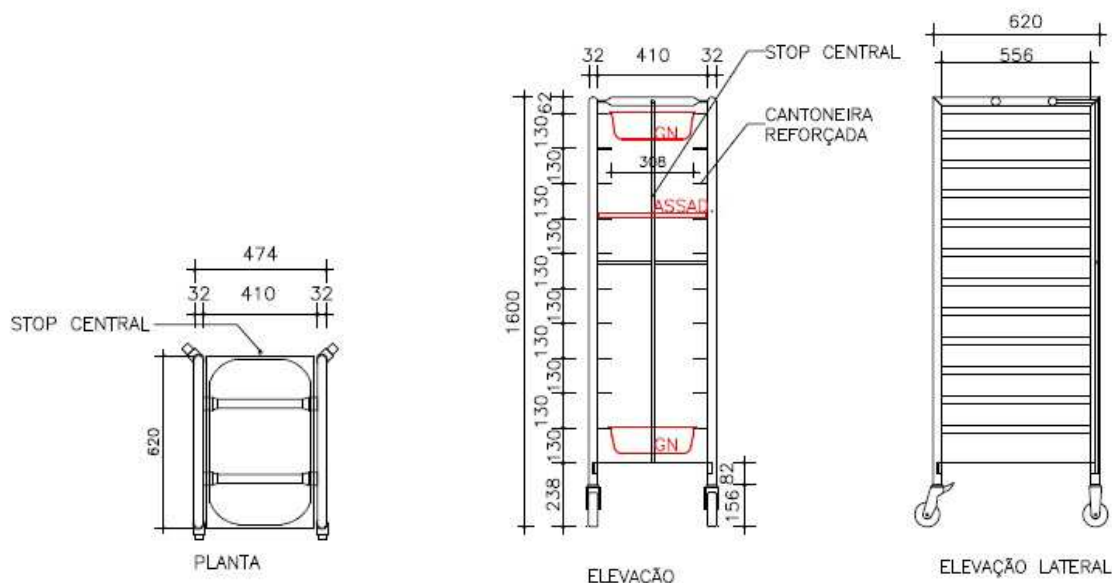
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

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

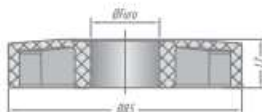
Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 30
		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	

C05 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 5 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5” da linha hospitalar, sendo 2 com travas.

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.

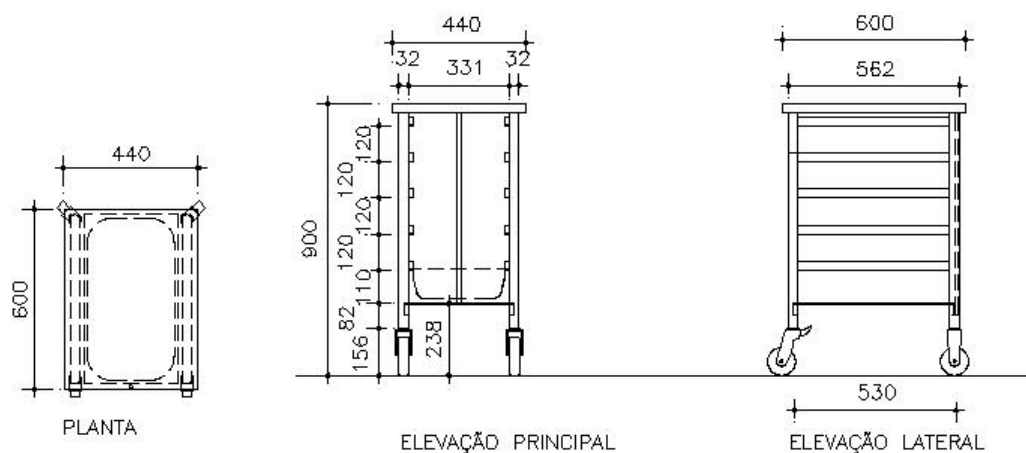
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

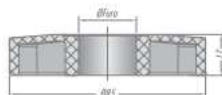
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 31
		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	

C06 02 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 pára-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

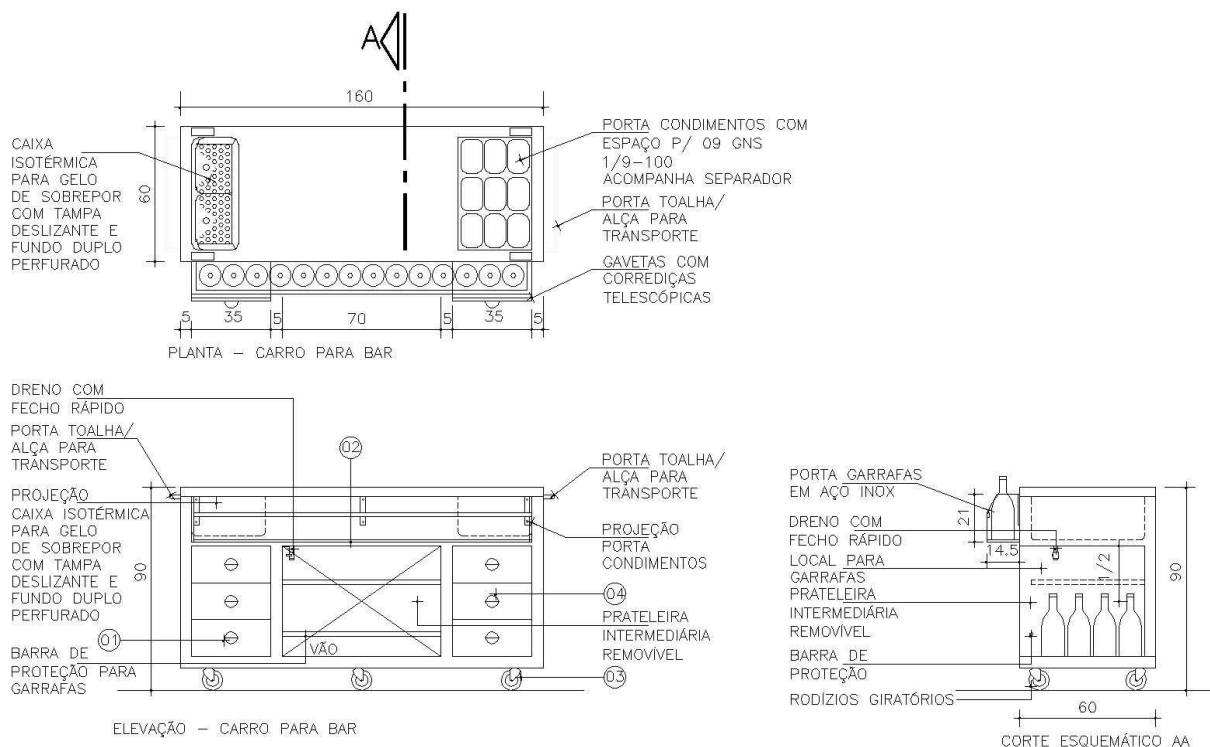
Acabamento sanitário com polimento escovado.

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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET Nº Proj.	Folha 33 Rev 02



ESPECIFICAÇÕES:

01-GAVETAS DE AÇO INOX AISI 304 #18, LIGA 18.8 DE CORRER

02-PORTA GARRAFAS EM AÇO INOX AISI 304 #18

03-RODÍZIOS Ø5" EM AÇO INOX

04-PUXADORES DAS GAVETAS EMBUTIDOS

C08 01 Chassi para apoio da adega

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 04 pára-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.

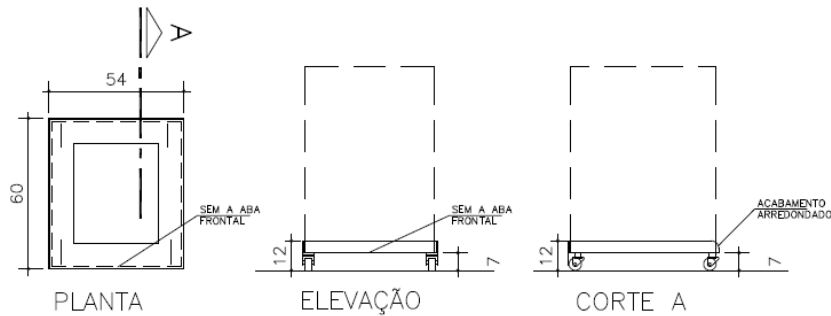
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

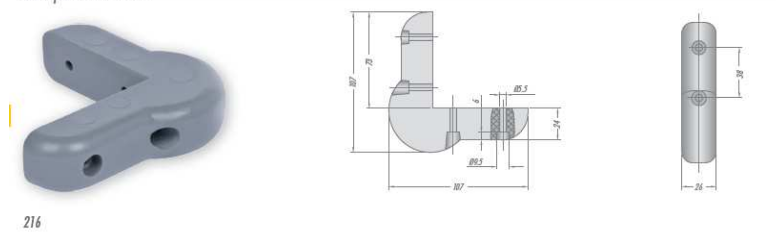
Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 540 x 600 x 120 mm

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 34
		Nº Proj.	Rev 02



Bumper Cantoneira



C09 02 Carro coletor de lixo com pedal - capacidade 240 litros

Recipiente para lixo com abertura da tampa basculante por acionamento de pedal.
Tampa com encaixe justo e superposto.
Cantos arredondados e contornos lisos que facilitam limpeza.
Corpo construído totalmente em polipropileno, cap. 240 litros.
Dimensão: 540 x 710 x 1000 mm
Ref. Natural Limp ou equivalente.



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 35	
	Nº Proj.	Rev 02	

COCÇÃO

K01 02 Forno Micro-ondas – USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros

5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas

Potência: 1,0KW – Monofásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



K02 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.

Sem cobertura

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.

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox. **Sem fornecimento de pressurizador.**

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.

Acompanha estufa de base com controle de temperatura e umidade e portas em vidro temperado.

Projeto
LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E
BEBIDAS E DEPÓSITO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS

Arquivo
SENAC-2187-MA-PE-ET
Nº Proj.

Folha
37
Rev
02

DIMENSÕES INTERIORES		CAPACIDADE DA ASSADORIA			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CAMARA - TRÊS FASES			OPÇÃO VAPORIZADOR 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)	1,20 m		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA / ECU (kW)	DISSIMILATEDOR (m³/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	0,60				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	0,60				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

K03 02 Fritadeira Elétrica de mesa

Capacidade 5,5 litros de óleo

Construído em chapa de aço inox

Cesto com cabo removível - Pannel de controle rebatível

Suporte para escorredor

Dimensão (LxPxH): 300x670x280mm

Potência: 2,5 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Skymesen - mod FE-10-N ou equivalente.



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 38	
	Nº Proj.	Rev 02	

K04 01 Forno combinado a gás capac. 10gns

Funções de cocção –

- ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;
- Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção graças ao ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção;
- Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C;
- Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional > Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório);
- Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção;
- Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais;
- Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais
- Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas;
- Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução;
- Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB;
- Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único;
- Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento. Segurança no trabalho e operacional
- Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente;
- Freio da turbina do ventilador integrado;
- Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente solido) para a segurança ideal no trabalho;
- Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB;
- Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma;
- Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL;
- Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso. Limpeza e conservação
- Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede;
- Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor;
- 4 diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e também durante a noite;
- Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante;
- Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente;
- Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care;

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 39	
	Nº Proj.	Rev 02	

- Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura;
- Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza;
- Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado;
- Limpeza externa rápida e segura graças as superfícies de vidro e de aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções graças a classe de proteção IPX5

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

Pressão da água de 1,5 a 6,0 bar

Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V

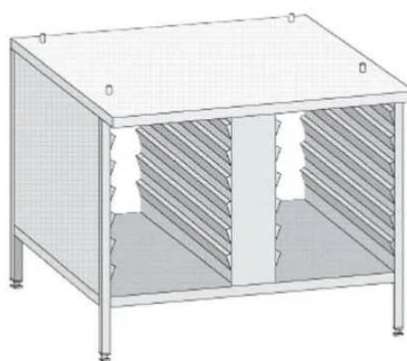
Consumo gás natural – 2,76 m³/h

Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm

Ref. Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO ou equivalente



BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 40	
	Nº Proj.	Rev 02	

K05 01 Char broiler à gás

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

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

Ref. Macom Linha 700 mod CB72C ou equivalente.

Acompanha módulo de base aberto sem prateleira

Dimensão: 720 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME72-A ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 41	
	Nº Proj.	Rev 02	

K06 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: 1,05 Kg/h

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

Ref. Macom Linha 700 mod FE72C-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 perfeito.

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



Imagem ilustrativa

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 42	
	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 150 mm** com ajuste de altura;
 Fluido Refrigerante- R134a;
 Temperatura de trabalho de 2°C a 6°C; Potência Frigorífica 832 kcal/h;
Acompanha bandeja coletora
 Ref. Potência: 1/3HP – Monofásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
 Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



K07 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: 1,05 Kg/h
 Dimensão: 720 x 730 x 245 mm
 Ref. Macom Linha 700 mod FE72C-G ou equivalente.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 43
		Nº Proj.	Rev 02

Acompanha módulo de base aberto sem prateleira

Dimensão: 720 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME72-A ou equivalente



K08 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: 1,05 Kg/h

Dimensão: 720 x 730 x 245 mm

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



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 44
		Nº Proj.	Rev 02

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 730 x 245 mm

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



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 150 mm** com ajuste de altura;

Fluido Refrigerante- R134a;

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

Acompanha bandeja coletora

Ref. Potência: 1/3HP – Monofásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 45
		Nº Proj.	Rev 02

K09 07 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 - Monofásico – 220 V
Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 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.

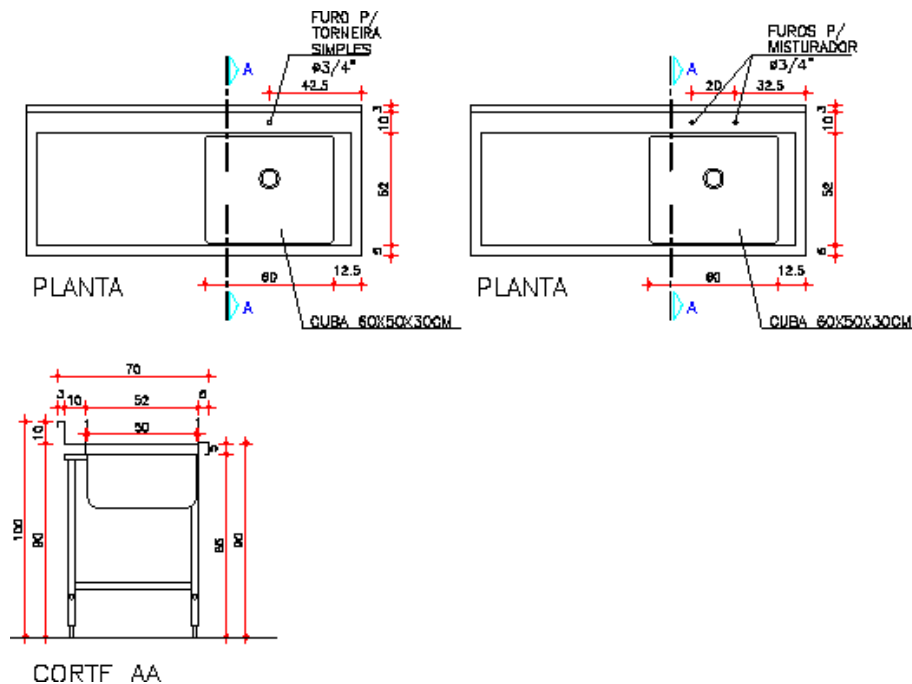
Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

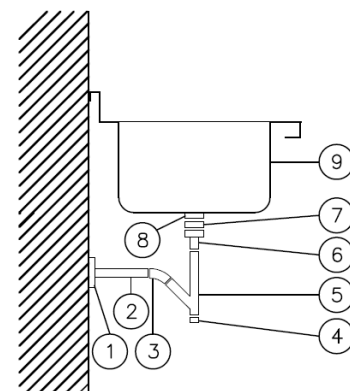
Soldas para fixação de estrutura: através de parafusos de tiro, por parafuso e porca de aço inoxidável

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET Nº Proj.	Folha 46 Rev 02



Planta e Corte da mesa com cuba



- ① PONTO DE ESGOTO NA PAREDE ϕ 2"
- ② TUBO ϕ 1 1/2"
- ③ COTOVELO 45° ϕ 1 1/2"
- ④ BUJAO ϕ 1 1/2"
- ⑤ JUNCAO ϕ 1 1/2"
- ⑥ REGISTRO DE FECHO RAPIDO ϕ 1 1/2"
- ⑦ UNIAO ϕ 1 1/2"
- ⑧ VALVULA AMERICANA C/ SAIDA ϕ 1 1/2"
- ⑨ CUBA DO EQUIPAMENTO

OBS.: TUBOS E CONEXOES EM FERRO GALVANIZADO

Detalhe sifão

As cubas instaladas em refrigeradores ou freezers horizontais do Laboratório de Alimentos e Bebidas e a cuba pequena da Cocção do Laboratório de Gastronomia deverão receber sifão metálico comum para pias de cozinha.

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.

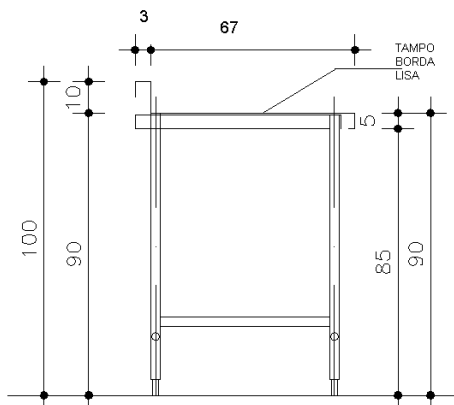
		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 47
		Nº Proj.	Rev 02

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 e **fechaduras individuais em todas as portas.**

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.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 48	
	Nº Proj.	Rev 02	

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 500 x 400 x 200 mm

Com 01 prateleira gradeada inferior C=700 mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 01 – Fl. SA07

M02 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da balança

Sem espelho

Dimensão: 700 x 700 x 600 mm

Elevação 01 – Fl. SA07

M03 01 Mesa lisa em aço inox sobre rodas

Dimensão: 1150 x 600 x 900 mm

M04 02 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 02 – Fl. SA07

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 49	
	Nº Proj.	Rev 02	

M05 01 Gabinete em aço inox

Com 01 prateleira intermediária
Dimensão: 600 x 700 x 900 mm
Elevação 02 – Fl. SA07

M06 02 Refrigerador horizontal com 02 portas

Com 02 portas padrão GN e cabine para compressor à direita. Com chave em todas as portas
Dimensão (LxPxH): 1380 x 700 x 900 mm
Potência: 0,49KW – Monofásico – 220 V
Ref. Macom ou equivalente.
Elevações 02 e 07 – Fl. SA07 e SA10

M07 01 Mesa lisa baixa em aço inox - EXISTENTE

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 02 – Fl. SA07

M08 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras

Com 01 prateleira gradeada inferior C=700 mm
Dimensão: 850 x 700 x 800 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

M09 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

M10 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete

Sem espelho
Dimensão: 500 x 700 x 45 mm
Elevação 03 – Fl. SA08

M11 01 Balcão de centro em aço inox com 04 portas

Gabinete com 04 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 02 porta com 01 prateleira intermediária.
Dimensão: 1650 x 500 x 900 mm
Elevação 05 – Fl. SA09

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 50	
	Nº Proj.	Rev 02	

M12 01 Balcão centro em aço inox com 04 portas

Gabinete com 04 portas com chave sem prateleiras

Dimensão: 1650 x 500 x 900 mm

Elevação 05 – Fl. SA09

M13 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 capac. de carga e o peso próprio do equipamento.

Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox para proteção do granito.

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

Dimensão: 1500 x 800 x 900 mm

Elevação 06 – Fl. SA09

M14 01 Freezer horizontal 02 portas

Com 02 portas padrão GN com chave e cabine para compressor à direita

Dim. 1350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,53 KW - Monofásico – 220 V

Ref. Macom ou equivalente.

Elevação 07 – Fl. SA10



M15 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 07 – Fl. SA10

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 51	
	Nº Proj.	Rev 02	

M15A 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 07 – Fl. SA10

M16 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora

Com espelho alto (400mm)

Dimensão: 700 x 700 x 600 mm

Elevação 07 – Fl. SA10

M17 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo neutro para a máquina de lavar louças com pés de apoio do lado direito.

01 módulo com portas 03 portas com chave com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm e cabine de ligações da máquina de café.

Dim. total. 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 08 – Fl. SA10

M18 01 Refrigerador horizontal

Com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor à esquerda com 01 cuba 400 x 500 x 200 mm

Dim. 1500 x 700 x 920 mm

Potência: 0,49KW - Monofásico – 220 V

Ref. Macom ou equivalente.

Elevação 08 – Fl. SA10

M19 01 Tampo em aço inox

Com pés de apoio do lado esquerdo e cantoneira de fixação do lado direito, no balcão M16.

Dim. 750 x 700x920mm

Elevação 07 – Fl. SA10

PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Prateleira superior lisa ou perfurada

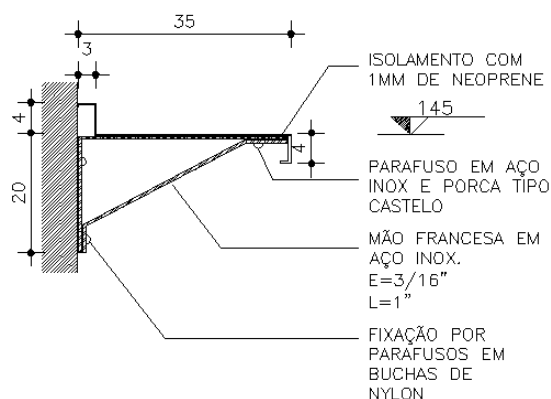
Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, dotada de espelho de 40mm de altura na parte traseira.

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.

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 52
		N° Proj.	Rev 02



PRATELEIRAS

P01 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 2250 x 350 mm

Elevação 01 – Fl. SA07

P02 05 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm

Elevações 02, 03 e 07 – Fl. SA07 e SA10

P03 01 Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas

Fixação por mãos francesas

Dim. 1400 x 450 mm

Elevação 02 – Fl. SA07

P04 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 2250 x 350 mm

Elevação 02 – Fl. SA07

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 53	
	Nº Proj.	Rev 02	

REFRIGERAÇÃO

R01 **04** Refrigerador vertical em aço inox

Capacidade 580 litros
 Corpo interno em aço inox;
 Corpo externo: frente e laterais em aço inox, demais faces em outros materiais;
 01 Porta em aço inox
 Sistema FROST FREE
 Pés Fixos em nylon
 Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C;
 Controle de temperatura por termocontrolador digital
 Sistema de refrigeração por ar forçado
 Isolamento em poliuretano injetado
 Fluido refrigerante (Gás): R134a;
 Acompanha:
 10 pares de trilhos para GN's;
 10 Grades.
 Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm
 Potência: 429W – Monofásico – 220 V
 Ref. Macom mod. RVCS-1IT ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 54
		N° Proj.	Rev 02

R02 01 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.

Porta em aço inox

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.

Com sistema Frost Free

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 -16°C a -20° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 0,83 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS 1I ou equivalente



R03 01 Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 228 litros

Refrigeração de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)

Temperatura regulável: -6°, -4°, +1°C ou +3°C (Modo Economia), através de controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura **e degelo automático (frost free)**

Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada

Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis + 1 estrado

Iluminação interna LED

Gabinete com rodízios (trava no rodízio frontal esquerdo)

Porta: Vidro duplo temperado baixo emissivo, com sistema de aquecimento

Fechamento automático – **com chave**

Revestimento externo: Aço pré-pintado na cor preta

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 55
		N° Proj.	Rev 02

Plano de Carga: 20 latas de 350ml + 60 Garrafas de 600ml

Dimensão: 480 x 535 x 1844 mm

Potência: 1/2 HP – Monofásico – 220 V

Ref. Gelopar mod. GRBA-230 PVA ou equivalente



EXAUSTÃO

Para especificação técnica das coifas, ver projeto de exaustão.

Para todas as coifas prever fechamento em aço inox até 10 cm acima do forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário.

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

X01 01 Coifa em aço inox tipo fresta para o forno de lastro

Dimensão: 1350 x 400 mm

Elevação 03 – Fl. SA08

X02 01 Coifa em aço inox com sistema de lâmpadas UV

Fechamento em aço inox até o forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário.

Dimensão: 2150 x 1250 mm

Potência: 270W– Monofásico – 220 V

Elevação 03 – Fl. SA08

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 56	
	Nº Proj.	Rev 02	

X03 02 Coifa em aço inox com sistema de lâmpadas UV

Fechamento em aço inox até o forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário.

Dimensão: 2650 x 1250 mm

Potência: 270W– Monofásico – 220 V

Elevação 04 – Fl. SA08

MOBILIÁRIO

B01 01 Mesa escritório 120 x 60 cm e gaveteiro

Mesa e gaveteiro em MDP

Tampas das mesas com acabamento em laminado alta pressão TX cor: Argila

Corpo dos armários, acabamento em laminado TX cor: Argila

Frente das mesas, acabamento em laminado TX cor: Argila

Estrutura em chapa de aço, acabamento em pintura eletrostática cor: Cinza Argila

Mesa 120 x 60 cm e gaveteiro 40 x 60 x 74cm

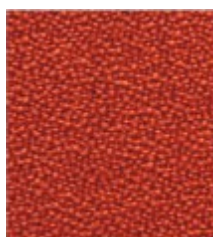
Ref. Martinucci

B02 01 Cadeira giratória (com braços)

Revestimento em Poliéster Crepe cor: PC-FE (Ferrugem)

Estrutura metálica, acabamento em pintura eletrostática cor: Preta

Ref. FLEXFORM” - Linha Erme



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 57
		Nº Proj.	Rev 02

B03 01 Cadeira para docente

Cadeira com rodízio, sem braço
 Mecanismo back sisten preto com regulagem de altura a gás,
 Regulagem de inclinação do encosto em multi posições com trava.
 Regulagem de altura do encosto em multi posições.
 Aro de descanso para os pés com regulagem de altura.
 Assento e encosto confeccionado em espuma injetada revestida em courissimo preto
 Estrutura cor preto
 Ref. Mega Office - mod. ST-MOCHO1669 ou equivalente



B04 01 Mesa para docente

Corpo e porta traseira em MDF
 01 prateleira interna
 Porta dianteira em MDF cinza
 Porta com chave
 04 rodízios de 4 polegadas, sendo 2 com freios
 Peso do produto 20kg/ Carga máxima suportada 40kg
 Acabamentos: preto fosco
 Dimensões: 61x57cm (aberto 106) H=87cm
 Ref. Lineconference - mod. Rack Line Slim ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 58	
	Nº Proj.	Rev 02	

B05 05 Mesa para aluno

Tampo de mesa com estrutura em MDF, revestido na face superior em laminado texturizado **cor Branco Real**, face lateral em perfil de ABS injetado e fundo melamínico branco

Medida: A=1,9 L=70 P=70 cm

Ref. Abacco mod. Lâmini cód. PNI-A03-ACS ou equivalente

Base de mesa em alumínio injetado com acabamento polido, haste estrela rebatível

Medidas: A=74 cm

Ref. Abacco mod. Quadrante cód. PNO-A10-INA ou equivalente



B06 10 Cadeira para aluno

Cadeira empilhável com assento injetado em polipropileno cor Preto e pés cromados

Medida: A=83 L=44 P=55 cm

Ref. Abacco mod. CLEV ou equivalente



		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 59	
	Nº Proj.	Rev 02	

B07 24 Banqueta para alunos

Banco alto empilhável com assento injetado em polipropileno **cor Preto** e pés em aço carbono cromado.

Dimensões (LxPxA): 43x54x65cm

Ref. Abacco - mod. CLEV-A-ESP-65 CM ou equivalente



Imagem ilustrativa

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 60	
	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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 61	
	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.

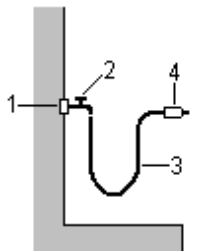
Consultor - Con

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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 62
		N° Proj.	Rev 02

LIGAÇÕES

ÁGUA FRIA / QUENTE

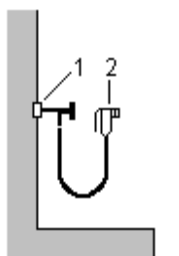


HA01 - mangueira para lavagem

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

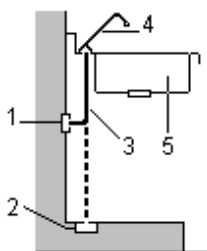


HA02 - mangueira para equipamento

RESP

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

Emp
Fab

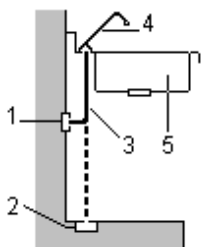


HA03 A - torneira de mesa simples / giratória

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

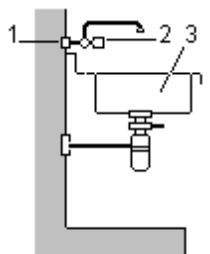
RESP

- 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 MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 63
		N° Proj.	Rev 02

Água Fria / Quente (Cont.)



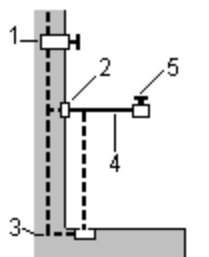
HA04 A - torneira de parede simples / giratória

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

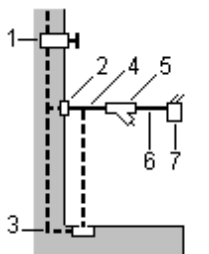


HA05 - ponto de água para equipamentos comuns

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

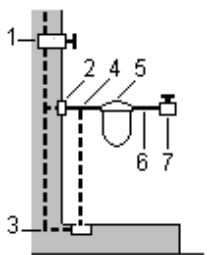


HA06 - ponto de água para máquinas e cocção

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.

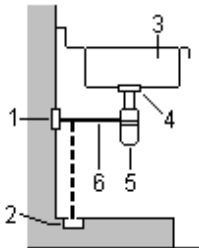
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 64
		N° Proj.	Rev 02

ESGOTO

HE01- drenagem de cubas rasas

RESP

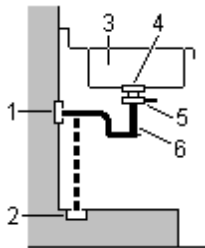


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . CUBA do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{4}$ ".
- 5 . Sifão desmontável.
- 6 . Tubo metálico de conexão.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE02 - drenagem de cubas fundas

RESP

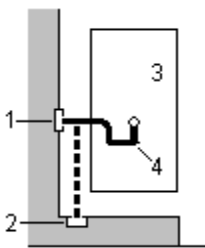


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . CUBA do equipamento.
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ".
- 5 . Válvula de fecho rápido em aço inoxidável.
- 6 . Sifão desmontável

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos

RESP

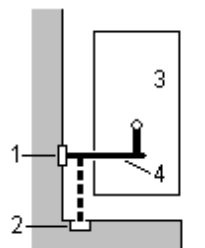


- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ " (ou indicado).
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo.
- 3 . Equipamento.
- 4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico.

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

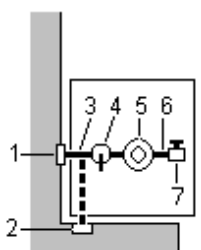
Emp
Emp
Fab
Fab

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 65
		N° Proj.	Rev 02

GÁS

HG01- ponto de gás GLP

RESP



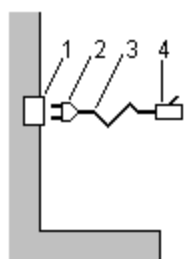
- 1 . Ponto de gás GLP na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".
- 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 3 . Tubos e conexões metálicos rígidos.
- 4 . Válvula de esfera.
- 5 . Válvula de regulagem de pressão de gás.
- 6 . Tubos metálicos rígidos ou flexíveis.
- 7 . Registro de comando do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab

ELÉTRICA

EL01 - equipamento indutivo comum

RESP

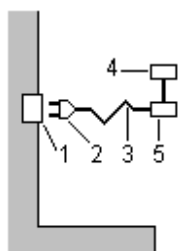


- 1 . Tomada a prova de água / Caixa blindada com prensa cabo
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.

Emp
Emp
Emp
Fab

EL02 - equipamento indutivo / contatora

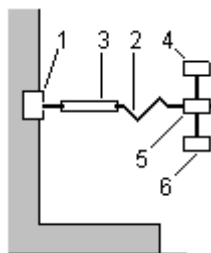
RESP



- 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

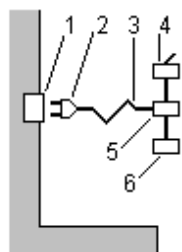
		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 66	
	Nº Proj.	Rev 02	



EL03 - equipamento resistivo

RESP

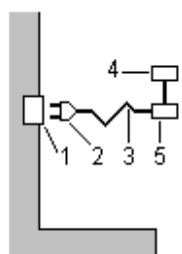
- | | |
|---|-----|
| 1 . Caixa blindada com prensa cabo / Tomada a prova de água | Emp |
| 2 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 3 . Eletroduto flexível. | Fab |
| 4 . Interruptor. | Fab |
| 5 . Contatora. | Fab |
| 6 . Termostato. | Fab |



EL04 - equipamento resistivo / contatora

RESP

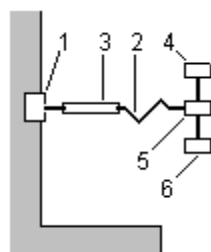
- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 1 . Tomada a prova de água. | Emp |
| 2 . Plug compatível. | Emp |
| 3 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 4 . Interruptor. | Fab |
| 5 . Contatora. | Fab |
| 6 . Termostato. | Fab |



EL05 - equipamento resistivo / termostato

RESP

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



EL06 - máquina lavadora

RESP

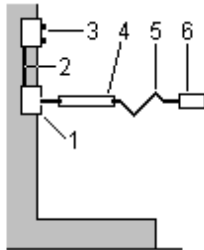
- | | |
|---|-----|
| 1 . Caixa blindada com prensa cabo. | Emp |
| 2 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 3 . Eletroduto flexível. | Fab |
| 4 . Termostato. | Fab |
| 5 . Caixa blindada com porta fusíveis, contatora botoeira e relê de sobrecarga. | Fab |
| 6 . Válvula solenóide. | Fab |

		Obra SENAC MARILIA	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS E DEPÓSITO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2187-MA-PE-ET	Folha 67
		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