

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COZINHA PTU 2021

PARA SEREM ENTREGUES NO SENAC OSASCO (trifásico 220V)

Item 1º

01 Resfriador/congelador rápido

12 kg/ciclo (congelamento) - 27 kg/ciclo (resfriamento.)

INDICAÇÃO DE USO:

Os ultracongeladores profissionais, são indicados para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Evitando a formação de macro cristais de gelo no alimento, o que resulta em um descongelamento com mínima perda de líquido, mantendo as características organolépticas* do alimento.

CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES:

Chaparia em aço inoxidável;

Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³;

Sem orifícios laterais, proporcionando versatilidade no posicionamento, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos;

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 que garante maior rendimento ao equipamento; Congelamento a -18 °C no núcleo do alimento;

Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto;

Dreno que facilita a higienização;

Compressor que garante maior eficiência e com nível de ruído e vibração reduzidos em relação aos compressores tradicionais;

Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;

Função Pré-Resfriamento;

Conversão automática para função conservação após o término do processo;

Controlador de fácil operação;

Congelamento Hard e Soft; 8 diferentes opções de processos.

Dimensão: 820 x 812 x 985 mm

Potência: 1,5 KW - **Bifásico** – 220 V

Ref. Klimaquip 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 1,5mm².

Item 2º

01 Refrigerador vertical simples 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

Fluído refrigerante (Gás): R134a;

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 429W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS-1IT ou equivalente



PARA SEREM ENTREGUES NO SENAC RIBEIRÃO PRETO (trifásico 220V)

Item 3º

03 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 – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymesen Modelo TA2 ou equivalente



Item 4º

01 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,
Dimensão (LxPxH): 360 x 270 x 440 mm
Potência: 500 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Skysen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 5º

04 Batedeira de massas 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: Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 6º

01 Soprador Térmico de ar quente

A Pistola de Calor

Com 3 níveis de temperatura (60º, 350º e 550º), ela realiza o trabalho em diversas aplicações, além de permitir sua utilização de maneira estacionária.

Mais de 500 horas de funcionamento contínuo

Com proteção contra sobreaquecimento, garantindo sua segurança especialmente em caso de obstrução do fluxo de ar

Acompanha 1 bico redutor.

Dimensão (LxPxH): 86 x 238 x 244 mm

Potência: 1800 W– **Bifásico** – 220 V

Ref. Bosch mod. GHG-180 Professional ou equivalente.



Item 7º

01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 5Kg 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.



PARA SEREM ENTREGUES NO SENAC SANTOS (trifásico 380V)

Item 8º

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



Item 9º

01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 5Kg 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
Espiraes 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.



Item 10º

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.



Item 11º

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



Item 12º

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 expansor 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.



Item 13º

03 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.

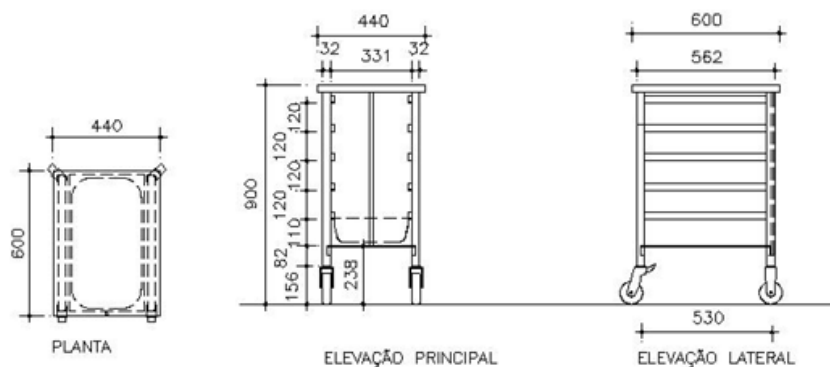
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

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



Item 14º

01 Carro plataforma capacidade 500 Kg

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.

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): 900 x 600 x 220 (altura do plano) /900 mm (altura do puxador)



PARA SEREM ENTREGUES NO SENAC SÃO CARLOS (trifásico 220V)

Item 15º

05 Batedeira de massas 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: Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



PARA SER ENTREGUE NO SENAC TAUBATÉ (trifásico 220V)

Item 16º

01 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: 1000 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Skymssen Modelo TA2 ou equivalente



PARA SER ENTREGUE NO SENAC SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (trifásico 220V)

Item 17º

01 Conservador – Refrigerador Vertical

Tripla Ação

Para conservação e exposição de gelo e produtos congelados ou conservação e exposição de produtos resfriados

Temperatura:

P1 Congelados -20°C

P2 Congelados -18°C

P3 Resfriados +2°C

P4 Resfriados +5°C

Refrigeração: Estática com serpentina, com Degelo: Manual

Controlador eletrônico com indicador de temperatura

Prateleiras aramadas: 4 níveis reguláveis e inclináveis

Porta: Cega

Gabinete com rodízios (trava no rodízio frontal esquerdo)

Dimensão (LxPxH): 675 x 814 x 2068 mm

Potência: 500W – **Bifásico** – 220V

Ref. Gelopar mod. GPC-57SBTI ou equivalente



**PARA SEREM ENTREGUES NO CENTRO UNIVERSITÁRIO
ÁGUAS DE SÃO PEDRO (trifásico 220V)**

Item 18º

03 Batedeira de massas 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: Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX

Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm

Potência: 500W – **Bifásico** – 220V

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



Item 19º

01 Forno de convecção com Umidade

Versão: LED

Capacidade: 10 Bandejas Inserção longitudinal (GN's compatíveis): 600x400 mm

Espaçamento entre trilhos: 75 mm

O equipamento possui racks e painel traseiro removíveis e superfície interna revestida de inox que, somados ao uso de detergente próprio para forno proporcionam limpeza prática e rápida no cotidiano.

Cocção por convecção com temperatura ajustável entre 30°C e 260°C

Cocção por convecção com inserção de umidade com temperatura ajustável entre 48°C e 260°C

Temperatura máxima de pré-aquecimento de 260°C

Entrada de água: ¾ "

Pressão de água: 300 KPa (3 bar) Saída de água: 50 mm;

Acompanha:

Stand alto com suportes laterais

Dimensão: 794X688X738 mm

Distância entre tabuleiros: 60mm

Dimensão: 800x811x952 mm (LxPxA)

Potência: 15,5 KW – **Trifásico - 220 V**

Ref.: UNOX Bakerlux shop pro Camilla Led



Item 20º

01 Pass-Thru aquecido

Construção interna e externa em aço inox;

Portas em vidro

Sistema de aquecimento por resistência aletada

Isolamento térmico composto para alta temperatura

Temperatura de trabalho 65 a 70º C

Unidade de aquecimento com circulação de ar forçado e umidificação

Recipiente interno para umidificação

Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades

Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm

Potências: 3,2KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. PVAS-1VT ou equivalente.



Item 21º

01 Chapa Lisa a gás

Construção extra reforçada em aço inox;

Chapa quente em aço carbono;

Termostato para controle de temperatura;

Queimadores tubulares em aço esmaltado;

Válvulas solenoides de gás, com piloto para controle de temperatura de 100 a 250 °C;

Gaveta coletora de resíduos;

Chaminé para saída dos gases da combustão;

Sistema de acendimento externo;

Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação da graduação de temperatura.

Potência: 0,10 KW – **Bifásico** – 220 V

Consumo de gás GLP: 1,47 Kg/h - pressão 285mmCA

Dimensão (LxPxH): 900 x 960 x 900 mm

Ref. Macom Linha 900 mod. CH92C-G ou equivalente

Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira
Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;
Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm
Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente



Item 22º

01 Descascador de Legumes

Capacidade 10kg
Construção em aço inoxidável.
Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).
Prato de alumínio com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF),
Auto-arrasto de resíduos no desaguamento.
Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
Comando com proteção IP65.
Sistema anti-retorno na entrada de água.
Temporizador 0-6 min. e funcionamento contínuo.
Acompanha: suporte e filtro.
Dimensão (C x L x H): 433 x 638 x 1040 mm
Potência: 0,55KW – **Bifásico** – 220 V
Ref. Sammic mod. PI-10 ou equivalente



Item 23º

01 Liquidificador industrial 10Lts

Possui rotação de 3.500 rpm com o torque necessário para os preparos mais pesados, quando os liquidificadores de alta rotação não são indicados. É o equipamento ideal preparar massas leves, pastas, maioneses, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em “V”, permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados

Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

Os copos ainda são intercambiáveis,

Dimensão (C x L x H): 340 x 330 x 780 mm

Potência: 0,50 CV – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skysen mod. LS 10-MB ou equivalente



Item 24º

01 Laminadora de massas

Lamina e corta massas permite tracionar a massa para ambos os lados através de rolos de laminação.

Possui sistema de inversão de esteiras. Este equipamento apresenta sensores e botões de segurança para a parada imediata em caso de emergência.

Acessórios inclusos: 1 rolo manual; 1 rolo para corte longitudinal; 1 rolo para corte paralelo; 1 rolo para corte reto horizontal; 1 rolo para corte triangular.

Dimensão (LxPxH): 2700x 1200 x 1240 mm

Potência: 0,92 KW – **Trifásico** – 220 V

Ref. Perfecta mod. LCM1200 ou equivalente.



Item 25º

01 Extrator de sucos

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.
Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,
Dimensão (LxPxH): 360 x 270 x 440 mm
Potência: 500 W – **Bifásico** – 220 V
Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 26º

01 Mixer de mão

Pé, lâmina, tampa e batedor totalmente desmontáveis. Motor de alta potência para processar grandes quantidades, proporcionando um produto final de qualidade ideal.
Tubo, tampa e batedor totalmente de inox
Capacidade do pote: 15 litros
Dimensão: Altura 610 mm - Comprimento do tubo: 250 mm
Potência: 0,31 KW – **Bifásico** – 220 V
Ref. Robot Coupe mod. CMP 250 V.V. ou equivalente



PARA SEREM ENTREGUES NO CENTRO UNIVERSITÁRIO CAMPOS DO JORDÃO
(trifásico 220V)

Item 27º

01 Moedor picador de carne

Sistema de Segurança NR12

Sistema de segurança instalado com proteção fixa de bloqueio mecânico, impedindo acesso dos membros superiores do operador na entrada do bocal, dando mais segurança.

Capa: Construída em aço inox

Bandeja: Construída em aço inox.

Redutor: Com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade.

Bocal: Fabricado em ferro fundido estanhado

Caracol: Fabricado em ferro fundido estanhado

Volante: Fabricado em ferro fundido estanhado

Discos: Em aço com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas: Em aço CRV microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada

Montagem de Corte: Cruzeta simples / disco 5mm

Acompanha: 1 cruzeta simples e 1 disco 5mm

Produtividade real considerando o tempo de alimentação:

MOAGEM EM DISCO 5MM: 2,300kg/min

REMOAGEM EM DISCO 5MM: 1kg/min

Dimensão (LxPxH): 380 x 575 x 360 mm

Potência: 0,37 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. CAF mod. CAF 10 SM Inox. ou equivalente



Item 28º

01 Freezer horizontal

Freezer Horizontal com 2 Portas - 546 Liltros - Dupla Ação

Freezer temp: -18°C/-22°C – Refr: +2°C / +8°C

Gabinete externo em aço pré-pintado;

Gabinete interno em aço galvanizado;

Moldura do tanque em plástico.

Dimensão (LxPxH): 1665 x 690 x 944 mm

Potência: 0,40 KW – **Bifásico** – 220 V

REF Metalfrio DDA550 ou Equivalente



Item 29º

18 Liquidificador industrial

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 – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA2 ou equivalente



Item 30º

01 Fatiador 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 - **Bifásico** – 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 – LxPxA (mm)	700 x 600 x 830
Consumo (kWh)	1,1
CAPACIDADE DE CORTE	
Produtos com face quadrada (mm)	<input type="checkbox"/> 180 x 180
Produtos com face retangular (mm)	<input type="checkbox"/> 220 x 180
Produtos com face circular (mm)	<input type="radio"/> 200

PARA SEREM ENTREGUES NO SENAC MOGI GUAÇU (trifásico 220V)

Item 31º

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 – **Bifásico** – 220 V -

Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente.



Item 32º

01 Amassadeira de mesa

Capacidade: 5Kg 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.



Item 33º

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 potência 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. **Com 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.

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

Potência: 13,12 KW – **Trifásico – 220 V**

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



MODULRAM CLASSIC		ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS		ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m)	ALTURA INTERIOR (m)
0,13	CÚPULA com extrator		
0,07	COBERTURA sem extrator		
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		ESTUFA	
A	N.º DE CÂMARAS	B	PRATELEIRAS
	1		3
	2		6
	3		
	4		
	A (m)		B (m)
	0,90		0,63
	0,66		0,86
	0,58		
	0,28		

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico		
TIPO	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)
M1	1,2	0,7
M2	1,8	1,1

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico	
POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)
3,6	2,2

(Foto ilustrativa)

DIMENSÕES INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSABOIAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TÍPICO			+ OPÇÃO VAPORIZADOR TÍPICO
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,40 x 0,80 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PROFUNDIDADE (m)		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA U.E.E.S (kW)	CONSUMO TÉCNICO (kWh)	
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

Item 34º

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 - **Bifásico** – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente.



PARA SER ENTREGUE NO CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTO AMARO

(trifásico 380V)

Item 35º

01 Fogão industrial 4 queimadores

Construção em aço inox;
Bandeja superior removível
Grelha contínua em Ferro Fundido
Queimadores intercambiáveis
Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite
Coroa em ferro fundido com 02 linhas de chamas
Bandeja superior removível
Consumo de gás **GLP**: 1,50 Kg/h
Dimensão: 720 x 730 x 245 mm
Ref. Macom Linha 700 mod FE72C-G ou equivalente

Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira
Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;
Dimensão (LxPxH): 720 x 600 x 655 mm
Ref. Macom Linha 700 mod. ME72-AP ou equivalente



PARA SER ENTREGUE NO SENAC TABOÃO DA SERRA (trifásico 380V)

Item 36º

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.



PARA SER ENTREGUE NO SENAC CAMPINAS (trifásico 220V)

Item 37º

1 Liquidificador industrial

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 – **Bifásico** – 220 V
Ref. Skymesen Modelo TA2 ou equivalente



PARA SEREM ENTREGUES NO GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO
(trifásico 220V)

Item 38º

01 Char Broiler

Construção extra reforçada em aço inox;
Grelhas em ferro fundido;
Transmissão de calor por radiadores em ferro fundido;
Queimadores tubulares em aço esmaltado;
Gaveta coletora de resíduos em aço inox;
Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
Consumo de gás **Natural**: 2,48m³/h – Pressão 2,15KPa
Dimensão: 900x 975 x 331 mm
Ref. Macom Linha 900 mod CB92-N ou equivalente

Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira
Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;
Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm
Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente



Item 39º

01 Forno combinado elétrico

Inserção longitudinal (GN's compatíveis): Padrão: 1/1, 2/3, 1/2 e 1/3, 2/8 GN

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;
- 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

Acompanha:

- Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
Plug, Tubos de enxágue e deságue, Conexões Hidráulicas
- 15 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16".
- Carro EXTRA

Potência: 34,1 KW – **Trifásico - 220V**

Frequência: 50/60 Hz

Entrada de água: 3/4 "

Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar)

Saída de água: 50 mm

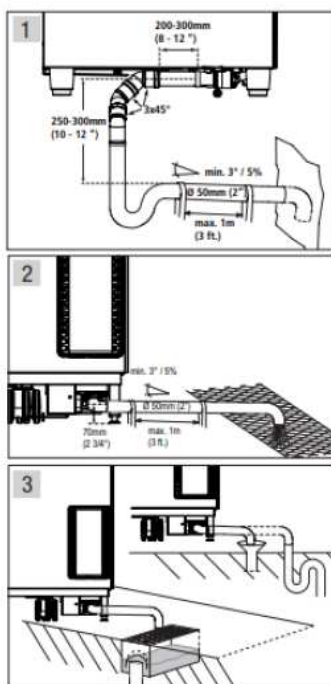
Dimensão (L x P x H): 877 x 913 x 1872 mm

Ref. Rational ICOMBI PRO 20-1/1 Elétrico ou equivalente

Peso: 263 kg



Ligação de descarga de água



Opção aparelhos de mesa:

Aumento da distância mínima entre o aparelho e o solo através dos pés do aparelho de 110mm e armação móvel de carga múltipla para pratos regulável em altura - ver página 26



Opção aparelhos de livre colocação:

Aumento da distância mínima entre o aparelho e o solo através de extensões dos pés e aumento da armação móvel para carga múltipla, ver página 27

- Aparelho corresponde às normas técnicas em vigor (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)



Atenção

Tubo resistente à temperatura do vapor – não utilizar mangueira flexível

- Conjunto de ligação para o esvaziamento do aparelho, artigo n.º: 8720.1031
- Não é admitido soldar um tubo de descarga ao aparelho (perigo de danificação do aparelho)
- Tubo DN 50 com gradiente constante (pelo menos 5% ou 3°), não proceder a uma redução do diâmetro do tubo.
- É admitida uma ligação fixa com dispositivo inodoro, secção de descarga ventilada constitui parte integrante do aparelho **Fig. 1,2**
- Recomendamos uma ligação para a descarga de água (escoamento), própria para cada aparelho.
- Para atingir um consumo de energia ideal, recomenda-se a integração de um sifão na ligação das águas residuais.
- Para os aparelhos 6x1/1GN até 10x2/1GN pode ser utilizado um escoamento de solo, bem como, um escoamento de parede para as águas efluentes
- Para os aparelhos 20x1/1 e 20x2/1GN só pode ser utilizado um escoamento de solo para as águas efluentes



Opção:

Colector de produtos de condensação (6x1/1GN/10x1/1GN) ou tubo ascendente adicional para redução da saída de vapores no tubo de escape. Ver página 27/28

- Atenção às dimensões do tubo de escoamento:
Quantidade bombeada em curto período pelo gerador de vapor 0,7 l/sec
- Temperatura média da água de descarga: 65°C
- Norma vigente: DIN 1986, T1
- Em caso de escoamento integrado no solo, sem dispositivo inodoro, tem que existir uma secção livre de descarga de 2 cm. **Fig. 3**

Atenção: A altura média do tubo de descarga de água deve ser de 88 mm no caso dos aparelhos de mesa e de 70 mm nos aparelhos de livre colocação

Item 40º

2 Batedeiras planetárias

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: Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX
Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm
Potência: 500W – **Bifásico** – 220V
Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente



Item 41º

01 Laminadora de Massas

Mesas de apoio reforçadas em aço inox
Sistema de montagem de mesas que facilita a limpeza
Modo descanso que ocupa menos espaço quando não está sendo utilizada
Recipiente para farinha e raspadores de massas
Regulagem fina e precisão de espessura de laminação
Display digital colorido com Touch Screen
Farinhador automático
50 programações de laminação
Atende as normas de segurança NR-12
Dimensão: 3400 x 1100 mm
Potência: 1,5 KW - **Bifásico** – 220 V
Ref. Progresso mod. LAM Digital ou equivalente.



Item 42º

01 Fatiador de frios automático

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 - **Bifásico** – 220 V

Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.



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

Item 43º

01 Chapa lisa

Construção extra reforçada em aço inox;

Chapa quente lisa em aço carbono;

Termostato para controle de temperatura;

Queimadores tubulares em aço esmaltado;

Válvulas solenoides de gás, com piloto para controle de temperatura de 100 °C a 250 °C;

Gaveta coletora de resíduos;

Chaminé para saída dos gases da combustão;

Sistema de acendimento externo;

Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação da graduação de temperatura.

Potência: 0,10 KW – **Bifásico** – 220 V

Consumo de gás **Natural**: 1,79 m³/h - pressão 220mmCA

Dimensão (LxPxH): 900 x 960 x 900 mm

Ref. Macom Linha 900 mod CH92-N ou equivalente

Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira

Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;

Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm

Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente



Item 44º

01. Balança industrial de piso

Capacidade Máxima 600 kg X 100g plataforma 1,20mx1,20m em aço inox

Com grau de proteção IP-69K

Com suporte para parede

Interface RS 232, 422 ou 485 para conexões diversas, como computadores ou impressoras;

Display OLED de alta definição com caracteres de até 25 mm de altura

Função MinWeigh®; Data e Hora com backup de bateria;

Alimentação automática 100 - 240 Vac;

5 teclas de funções programáveis com até 15 funções que permitem personalizar o equipamento;

10 etiquetas totalmente configuráveis;

Permite transmissão dos dados, backup de calibração e configuração diretamente para um pen drive instalado na porta USB;

Menu em português e múltiplos periféricos podem ser conectados usando um simples hub USB.

Potência: 0,10 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref, Toledo PFK D600, ou Equivalente



Item 45º

04 Liquidificadores 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.

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

Dimensões: 203 x 229 x 510 mm

Potência: 1500 W – **Bifásico** – 220 V

Ref. Vitamix Drink Machine ou equivalente.



Item 46 º

04 Extratores de suco

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 – **Bifásico** – 220 V

Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



Item 47º

02 Wafleira dupla

Wafleira Quadrada Dupla

Capacidade Nominal : 8 waffles (quadrados)

Peso Líquido:14,0kg

Dimensão (LxPxH): 660 x 530 x 200 mm

Potência: 3,6KW -220V **Bifásico**

Referencia Croydon dupla MWQD, ou equivalente



Item 48º

01 Liquidificador industrial

Liquidificador Tarefas 1,5 Litros

Desempenho de trituração uniforme. Silencioso e eficiente.

Lâminas para trabalhos pesados. O contorno do design do fundo do copo minimiza os grumos de alimentos e facilita a limpeza.

Tampa auxiliar com anel puxador para uma fácil remoção.

Tampa medidora interna, remova para adicionar ingredientes enquanto bate.

Copo de tritan 1,50 litros sem BPA, resistente a impactos, à prova de quebras e pode ser utilizado em lava-louça.

Base durável em alumínio fundido.

Proteção contra sobrecarga.

Painel de controle para 7 tarefas e timer.

Rotação máxima: 11.000 rpm

Dimensão (LxPxH): 660 x 530 x 200 mm

Potência: 1,1 KW -220V **Bifásico**

Ref: Tramontina by Breville Smart Gourmet Vermelho com Copo Tritan 7 ou equivalente



Item 49º

01 Liquidificador industrial 8 litros

Potência nominal: 665 W

Rotação: 3.500 rpm

Volume máximo do copo: 8 L

Potência do motor: 0,5 CV – **Bifásico**-220 V

Consumo: 0,67 kW·h

Dimensões (AxLxP): 750,00x330,00x320,00 mm

REF: SKYMPSEN LS-08MB-HD



Item 50º

01 Pass Thru vertical aquecido

Pass Thru Vertical Aquecido com 1+1 portas

Construção interna e externa em aço inox;

Portas em vidro

Sistema de aquecimento por resistência aletada

Isolamento térmico composto para alta temperatura

Temperatura de trabalho 65 a 70º C

Unidade de aquecimento com circulação de ar forçado e umidificação

Recipiente interno para umidificação

Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades

Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm

Potências: 3,2KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. PVAS-1VT ou equivalente.



Item 51º

01 Cúter + Processador de mesa

Capacidade da Cuba: 5,5 Litros

Processador Quantidade de cortes disponíveis: 53

Dimensões da Boca: Volume de carga 2,2 litros Boca cilíndrica Ø 58 mm

Velocidade: 300 a 3500 r.p.m.

Acompanha:

- lâminas de fatiar de 5 e 10mm,
- lâminas grade para cubo de 10x10x10mm
- lâmina corte juliana de 2x2mm,
- lâmina grade de corte palito de 8x8mm
- lâmina ralar de 2mm.
- acessório para purê de batatas

Dimensões: 380x350x665 mm (LxPxA)

Potência: 1,3 kW-220V- **Bifásico**

Ref. Robot Coupe Modelo R502 V.V. ou equivalente



Item 52º

02 Cúter de mesa

Capacidade da Cuba: 5,5 Litros

Velocidade: 300 a 3000 rpm

Produtividade por ciclo:

- Picar: Até 2,0 kg
- Emulsionar: Até 3,0 kg
- Amassar: Até 2,0 kg
- Triturar: Até 1 kg

Acompanha: Lâmina lisa, lâmina dentada e lâmina serrilhada.

Potência: 1,3 kW 220V **Bifásico**

Dimensões: 280x350x490 mm (LxPxA)

REF. Robot Coupe Modelo R05 V.V. ou equivalente



Item 53º

03 Mixer de mão

Pé, lâmina, tampa e batedor totalmente desmontáveis.

Motor de alta potência para processar grandes quantidades, proporcionando um produto final de qualidade ideal. Tubo, tampa e batedor totalmente de inox

Capacidade do pote: 15 litros

Dimensão: Altura 610 mm - Comprimento do tubo: 250 mm

Potência: 0,31 KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. CMP 250 V.V. ou equivalente



PARA SEREM ENTREGUES NO GRANDE HOTEL SÃO PEDRO - (trifásico 220V)

Item 54º

03 Freezer vertical - capacidade 700 litros (porta 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.

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 – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS 11 ou equivalente



Item 55º

02 Buffet de distribuição aquecido (ilha)

Com banho maria em aço inox para 04 01 GN 1/1

Com torneira de escoamento em aço inox

Aparador de madeira com espelho e base transversal para guardar pratos.

Posteriores em inox escovado, teto e prateleira central com retentores removíveis,

Protetor salivar em vidro

Perfil de alumínio nas prateleiras dobráveis, prateleiras removíveis para passagem por portas padrão de 0,8 m,

4 rodas duplas, sendo 2 com freio.

Iluminação LED branca fria.

2 resistências de aquecimento blindadas.

Banho-maria com sistema de drenagem.

Acesso direto para fácil manutenção.

Cor carvalho escuro

Temperatura de trabalho entre +20°C a +90° C.

Dimensão: 1445 x 1445 x 1540 mm

Potência: 3,0KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom ou equivalente



Item 56º

02 Freezer vertical - capacidade 700 litros (porta vidro)

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 VIDRO

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 – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS 1V ou equivalente

Item 57º

01 Pass Thru Refrigerado

Construção interna e externa em aço inox;

01 Porta em vidro e 01 porta em aço inox (as portas e sentido de abertura devem ser fornecidas conforme Layout)

Isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura

Temperatura de trabalho 65 a 70° C

Unidade de refrigeração completa com circulação de ar forçado

Conytrôle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema Frost Free

Iluminação com fita LED

Acompanha: 17 pares de trilhos e 08 grades

Dimensão (LxPxH): 810 x 700 x 2050 mm

Potências: 0,75KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. PVRS-1V ou equivalente.



Item 58º

01 Caldeirão industrial a Gás

Capacidade 180L,
Construído em aço Inox,
Gerador de vapor com Sistema hermético
Queimadores a gás de alto rendimento
Proteção contra falta de chama
Válvula de segurança, aeração e purge,
Chaminé para saída dos gases de combustão em aço inox
Torneira para entrada de água com bica para abastecimento de panela,
Panela em aço inox com cantos arredondados, tampa com mola de abertura, gabinete inferior em aço inox;
Manômetro para indicação da pressão de trabalho,
medidas: 900 x 960 x 900 mm
consumo de gás: **GLP** 1,52 Kg/h - pressão do gás: GLP 285mmCA
Alimentação elétrica : 220V 60 Hz - **Bifásica** 0,1kw
Ref Macom Serie 900 CA92C-G ou equivalente



Item 59º

01 Banho Maria

Construção em aço inox; 80,2L
Capacidade 2XGNs 1/1-150
Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite;
Controle de temperatura de 50°C a 95°C
Resistência elétrica de contato em aço inox
Proteção termoelétrica contra falta de chama
Sistema de drenagem frontal
Acompanha módulo de base
Alimentação elétrica : 220V 60 Hz - **Bifásica** 5,5kw
Dim.900x975x286mm
Ref: Macom – Linha 900 BM92-2M ou equivalente

Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira
Pés reguláveis com ajuste de nivelamento;
Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm
Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente



Item 60º

02 Buffet de distribuição refrigerado (ilha)

Com pista fria em aço inox para 04 01 GN 1/1 - 150
Com degelo automático
Aparador de madeira com espelho e base transversal para guardar pratos.
Posteriores em inox escovado, teto e prateleira central com retentores removíveis,
Protetor salivar em vidro
Perfil de alumínio nas prateleiras dobráveis, prateleiras removíveis para passagem por portas padrão de 0,8 m,
4 rodas duplas, sendo 2 com freio.
Iluminação LED branca fria.
Acesso direto para fácil manutenção.
Cor carvalho escuro
Temperatura de trabalho entre +2°C a +10° C.
Dimensão:1445 x 1445 x 1540 mm
Potência: 0,5KW – **Bifásico** – 220 V
Ref. Macom ou equivalente



Item 61º

01 Refrigerador 2 portas

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 VIDRO

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.

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 34 pares.

Acompanha 20 grades.

Acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre 01 a 10° C.

Dimensão: 1400 x 805 x 2070 mm

Potência: 0,78KW – **Bifásico** – 220 V

Ref. Macom mod. RVCD-2V ou equivalente.

Item 62º

02 Máquina de gelo

Produz gelos em cubo crescente

Até 182 kg de produção de gelo por dia;

Armazenamento: Gabinete B-301SA até 144 kg;

Exterior em aço inox;

Sistema com refrigeração a ar;

Acompanha filtro de água compatível

Filtros de ar removíveis (para modelo refrigerado a ar);

Gás ecológico de refrigeração R-404A; CycleSaver ® Design.

EverCheck ® Alarme sonoro de diagnóstico.

Potência: 0,81 KW – **Bifásico** – 220 V

Dimensão (LxPxH): 578 x 826 x 1778 mm

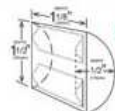
Ref. Hoshizaki -Macom mod. KMD-201AA + B-301SA ou equivalente.



Crescent Cube - Individual, hard, clear, crescent shape

Ice Equipment:

KM	KMD
KML	KMS
KMH	DKM models



KM Edge Cube



Item 63º

02 Refrigerador Cervejeira

Cervejeira Vertical Dupla, com portas de vidro
capacidade de 1200 litros para até 392 garrafas,

Temperatura entre +2°C/-6°C

Dimensão (LxPxH): 1320 x 760 x 2000 mm

Potência: 0,5 KW – **Bifásico** – 220 V

REF, RF018 Frilux ou equivalente



Item 64º

01 Grelhador elétrico

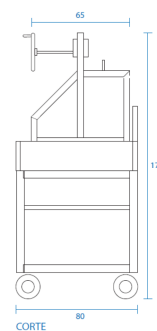
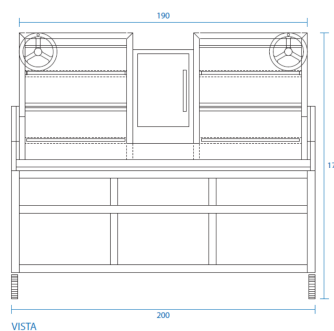
Construído em aço inoxidável 304 premium
2 grupos de radiadores de quartzo infravermelho ajustáveis separadamente e continuamente
Proteção elétrica contra sobre tensão e corrente
Proteção contra sobre temperatura de 2 estágios
Grelha de Ferro Fundido (32,5 x 26,5cm)
Bandeja de gotejamento de aço inoxidável com pinça
Dimensão (LxPxH): 430 x 480 x 300 mm
Potência: 3,3 KW - **Bifásico** – 220 V
Ref. Otto Wilde Mod.: Otto's Eletric O.F.B. Premium ou equivalente



Item 65º

01 Parrilla

Com duas zonas de preparo e o braseiro no centro.
Parrilla com base completa em aço inox.
Construída em aço inox Dimensão (LxPxH): 200 X 800 X 1760 mm
Ref. Largrill mod. Supreme ou equivalente



Item 66º

05 Balanças eletrônicas de bancada

Balança com múltiplas funções: pesadora contadora verificadora classificadora e comparadora

Estrutura inteiramente de aço inoxidável AISI304, lavável. TI 400

Gabinete de aço inox AISI-304 escovado, grau de proteção IP-69K;

Código/nome alfanumérico de 12 caracteres para identificação do produto;

Conectividade: duas portas Seriais RS-232C, porta USB Device, rede Ethernet

TCP/IP, rede WLAN com Wi-Fi;

Memória para 1.500 itens; 5 operadores com identificação;

Display gráfico colorido (LCD) de 95 x 54 mm com resolução de 480 x 272 pixels e com iluminação auxiliar de fundo (backlight).

Versão de coluna;

Potência: 170 W – **Bifásico** – 220 V

Dimensão (LxPxH): 230 X 400 X 490mm

Ref. Toledo mod. 2096-H ou equivalente

Especificações Técnicas

Especificações			
Capacidade Máxima	5	10	10
e = d = (divisão em kg)	0,001	0,002	0,002
n (nº de incrementos)	5000	5000	5000
Tara (kg)	5	10	10
Dimensões da Plataforma (cm)	23 x 23		30 x 30
Altura Total (cm)	34 ou 49		42 ou 63
Profundidade Total (cm)	40		46,5
Peso de Embarque (kg)	11		21
Comprimento do cabo da célula de carga (m)	5,0		



Item 67º

01 Cilindro Elétrico industrial

Cilindro automático Capacidade: 20 kg de massa (50% a 55% de hidratação).
Sistema eletrônico de abertura dos rolos com display para visualizar a distância entre eles.

Possui duas velocidades de operação.

Painel eletrônico com dois modos de operação: manual e automático.

Modo manual: apenas o tempo pode ser programado, a velocidade e a abertura dos rolos são ajustadas pelo operador.

Modo automático: O painel possui 6 receitas programáveis com 5 etapas cada, sendo possível programar o tempo, a abertura e a velocidade em cada etapa.

Equipamento composto por rolamentos e mancais vedados, correntes duplas e engrenagens com dentes endurecidos.

Esteira, rolos e raspadores feitos de material atóxico

Rolos em aço carbono revestidos em cromo duro para evitar oxidação.

Bandejas de coleta de resíduos.

Montado sobre rodízios com trava.

Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo.

Duplo botão de emergência com parada instantânea.

Botão de rearme: Quando acionado um dos dispositivos de segurança o equipamento só volta a funcionar se o botão de rearme for pressionado.

Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados;

Equipado com relé sequência de fase, que garante o sentido correto de giro dos rolos.

Suporte de farinha retirável.

Equipamento produzido com componentes de segurança conforme NR - 12.

Potência: 4,80 KW – **Trifásico – 220 V**

Dimensão (LxPxH): 987 x 1584 x 1386 mm

Ref. Pratica mod. CSA600 ou equivalente



Item 68º

02 Chopeira

Quantidade Torneira: 01;

Modelo da torneira: Italiana;

Entrada: MIN: 24

Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 388 x 480 x 415 mm

Ref Chopeira elétrica Premium Comp 55L/H 01T 220V Ice box ou equivalente



Item 69º

01 Máquina de churrasco

Giroscópio elétrico

Com 04 elementos de aquecimento com regulação individual

Com pedras posteriores para acúmulo de calor

Espeto com 600mm de altura

Capacidade: 25 kg de carne

Um conjunto de 12 espetos de churrasco (BG 4) para grelhar shashliks, espetos de carne ou peixe

Um conjunto de 4 espetos específicos (BG 1) para assar frangos.

- A faca kebab para cortar a carne facilmente e calibrar os pedaços de carne.
- Refletores laterais de aço inoxidável para concentrar o calor no espeto de carne
- Proteção em aço inox para recuperar o excesso de suco de carne e carne cortada.
- A pá de carne para fazer porções de giroscópios ou carne de kebab
- Suporte de espeto totalmente hermético.

Motor colocado na parte inferior protegido de qualquer infiltração de gordura ou molho.

Montado em rolamentos de esferas de aço inox

Potência: 5,8 KW – **Trifásico – 220 V**

Dimensão (LxPxH): 580 x 660 x 860 mm

Ref. Roller Grill mod. GR 60 E ou equivalente (importado)



Item 70º

02 Liquidificador basculante

Copo sem soldas ou frestas,

Capacidade: 25 litros

Rotação: 3.500 rpm

Cavalete pintado.

Potência: 1,5KW - **Bifásico** - 220 V

Dimensão: (LxPxH): 390 x 525 x 1175 mm

Ref. Skymssen mod. LB-25MB ou equivalente



Item 71º

01 Recipiente para alimentos

O material aceito pela FDA para caixas elimina a necessidade de revestimentos
A tampa deslizante transparente e higiênica reduz o manuseio para evitar o desperdício

Os rodízios de 3" (7,6 cm) oferecem excelente estabilidade e suporte de peso

S-Hook incluído para pendurar colher convenientemente na frente

Projetado para caber em mesas de trabalho padrão

Dimensão (LxPxH): 750 x 330 x 710 mm

Ref. Cambro mod. IBS20 ou equivalente

