

SENAC – MOGI GUAÇU
LABORATÓRIO GASTRONOMIA

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

**PROJETO BÁSICO
REVISÃO 00**

24/03/2022

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 3
		N° Proj.	Rev 00

ÍNDICE

1. OBJETIVO
2. DESENHOS DE REFERÊNCIA
3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS
4. LIGAÇÕES

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

1. OBJETIVO

Esta Especificação Técnica tem como objetivo estabelecer os critérios mínimos para a contratação de fornecimento de equipamentos para o Laboratório de Gastronomia do Senac Mogi Guaçu, do Senac Ribeirão Preto e do Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão

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. Exigências

a) Os fabricantes de equipamentos construtivo elétricos e a gás deverão obrigatoriamente apresentar o Certificado de Conformidade de Produto do INMETRO-ABNT para os equipamentos descritos abaixo, conforme o memorial descrito (anexo I), dentro do período de validade

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 4
		N° Proj.	Rev 00

concedido à empresa e vigente para atendimento deste Instrumento Convocatório,

b) O fabricante dos equipamentos e mobiliários de aço inox, deverá utilizar para o corte das chapas, em aço inoxidável, o sistema a laser, garantindo qualidade final ao produto em diversos quesitos como dobras, soldas dentre outros, em relação ao corte convencional com guilhotinas ou tesouras mecânicas, o corte a “laser” das peças imprime maior precisão, sem rebarbas e imperfeições, evitando assim ferimentos nos usuários; caso a contratada terceirize o corte a “laser”, deverá apresentar a declaração, confirmando a execução do corte a “laser” pela empresa que fará este serviço para a confecção dos equipamentos ora licitados.

c) Deverá ser entregue com os documentos de análise técnica "certificado e/ou atestado de qualidade" comprovando a procedência e o tipo de aço utilizado na fabricação dos equipamentos.

1.4. 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.

1.5. 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.

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

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 5
		N° Proj.	Rev 00

f) **O Senac fara inspeções de aprovação na fábrica**, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas.

g) 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.

h) 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).

i)-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.

j) Fornecedor 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.

l) 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.

m) 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.

n) 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.

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

p) 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. Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

q) 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.

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

s) 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.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 6
		N° Proj.	Rev 00

- t) Quando necessário, fornecimento, montagem e desmontagem de andaimes.
- u) Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.
- v) Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

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-2264-MOG-PB-SA01 – Layout

SENAC-2264-MOG-PB-SA02 – Elevações

SENAC-2265-RIB-PB-SA01 – Layout

SENAC-2265-RIB-PB-SA02 – Elevações

SENAC-CAJ LG-EX-AR01 - layout

SENAC-CAJ LG-EX-AR03 – planta de forro e pontos

SENAC-CAJ LG-EX-AR05 – elevações 01 e 02

SENAC-CAJ LG-EX-AR06 – elevações 03 e 04

SENAC-CAJ LG-EX-AR07 – elevação 05

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

Todas as dimensões devem ser conferidas no local antes da fabricação dos equipamentos

MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa lisa

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm), provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

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

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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 7
		N° Proj.	Rev 00

ITEM 1º A01 MOG 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de gelo

Sem espelho

Dimensão: 600 x 600 x 600 mm

Elevação 01 – Fl. SA02

ITEM 2º A03 MOG 02 Estante em aço inox 04 planos

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

Montantes em aço inoxidável AISI 304, providos de suportes para receber os rodízios.

Provida de 4 rodízios giratórios, sendo 2 com travas e 04 pára-choques injetados de canto de borracha.

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

Os freios também deverão ser em aço inox.

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

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

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

Dimensão: 1000 x 450 x 1500 mm

ITEM 3º A05 MOG 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 RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 8	
	N° Proj.	Rev 00	

ITEM 4º A07 MOG 01 Modeladora

Velocidade: 365 RPM
 Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi
 Gabinete fechado
 Proteção de segurança
 Retorno automático
 Esteira transportadora para cilindro
 Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro
 Rolamentos blindados
 Dimensão (LxPxH): 730 x 400 x 470 mm
 Ref. G .Paniz mod. MPS 250 ou equivalente.
 Potência: 1/4 CV - Bifásico – 220 V



ITEM 5º A13 MOG 02 Estante em aço inox 05 planos

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 180 Kg / plano.
 Montantes em aço inoxidável AISI 304, providos de suportes para receber os rodízios.
 Provida de 4 rodízios giratórios, sendo 2 com travas e 04 pára-choques injetados de canto de borracha.
 Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf.
 Os freios também deverão ser em aço inox.
 O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.
 Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.
 Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado
 Dimensão: 1000 x 450 x 1800 mm

ITEM 6º A14 MOG 02 Estante aramada 05 planos

Com revestimento atóxico e antimicrobiano em resina incolor (Polyzebrite)
 Estrutura em aramado de aço carbono 1020/20 (zincado) com treliças aramadas no perímetro e no centro da prateleira.
 Postes ou montantes em tubo de aço carbono 1020/20 (zincado) com diâmetro externo de 1 polegada com sulcos de 1 em 1 polegada onde são presas as buchas plásticas para a montagem das prateleiras.
 Tratamento anti-corrosivo feito por zinco não passivado para garantir a aderência da pintura em verniz poliéster em pó, com secagem em estufa a 200°C para cura do verniz e total aderência.
 Capacidade de carga por prateleira de 180 kg e o total por estante não ultrapassando 1.080kg (06 prateleiras com 180 kg cada).
 Temperatura de utilização até -35°C.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 9
		N° Proj.	Rev 00

Garantia mínima de 05 (cinco) anos contra corrosão.
 Dimensão (LxPxH): 920 x 420 x 2000 mm
 Ref. Pratecom modelo para Câmaras Frigoríficas

ITEM 7º A15 MOG 01 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.

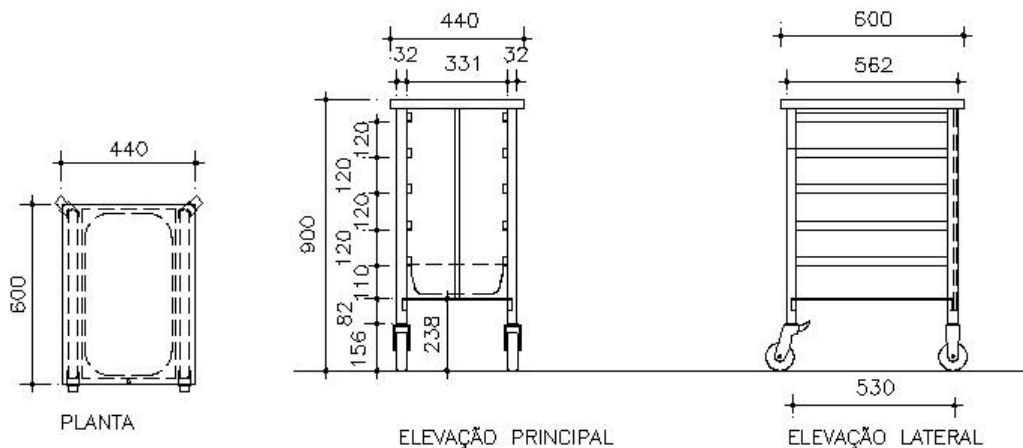
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

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.

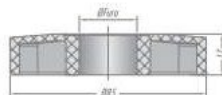
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm



Bumper Redondo



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

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 10
		N° Proj.	Rev 00

ITEM 8º Q09 MOG 01 Máquina de sorvete artesanal

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.



ITEM 9º A17 MOG 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete

Sem espelho

Dimensão: 500 x 700 x 450 mm

Elevação 01 – FI. SA02

ITEM 10º A18 MOG 01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado.

Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.

Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora

Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.

Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.

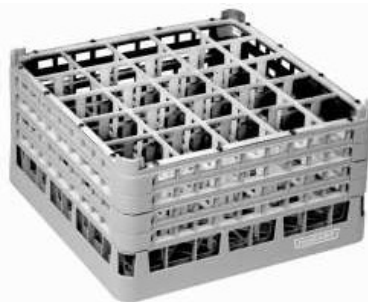
Dimensão: 435 x 530 x 700 mm

Potência: 3,5KW – Monofásico – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.

Acompanha: 03 Gavetas para Copos 18 cm x 25 Copos

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 11
		N° Proj.	Rev 00



ITEM 11° A19 MOG 01 Chassi para apoio da máquina de lavar

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

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2”, sendo 2 com travas e 02 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.

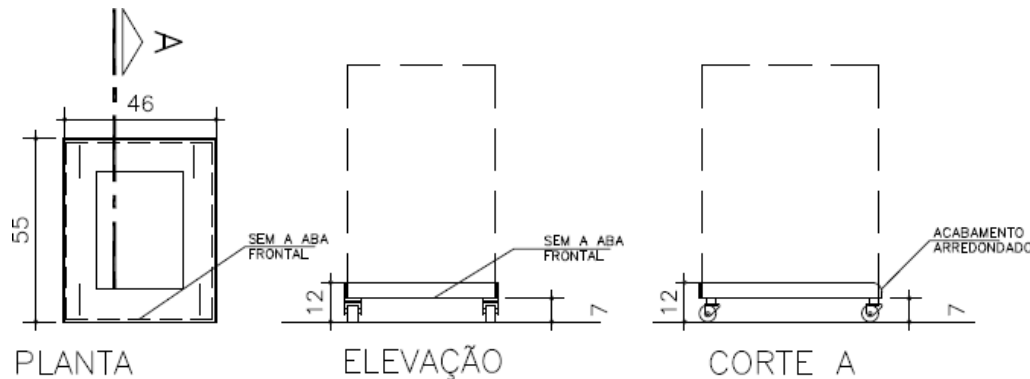
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento

Acabamento sanitário com polimento escovado.

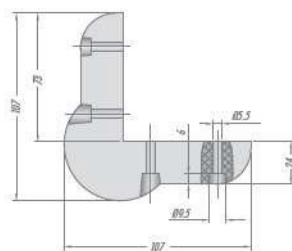
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm



Bumper Cantoneira



		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 12
		N° Proj.	Rev 00

ITEM 12º A20 MOG 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

A nova mesa deve seguir a altura e o padrão de bordas e espelhos da mesa existente no local (Higienização)

Dimensão: 100 x 700 x 900 mm

Elevação 04 – Fl. SA02

ITEM 13º A21 MOG 01 Prateleira lisa em aço inox

A nova prateleira deve seguir a largura e o padrão de bordas e espelhos da prateleira existente no local (Higienização)

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, dotada de espelho seguindo o padrão da prateleira existente no local.

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.

Fixação por mãos francesas

Dim. 1100 x 350 mm

Elevação 04 – Fl. SA02

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.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 13
		N° Proj.	Rev 00

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.

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.

SENAC – RIBEIRÃO PRETO
LABORATÓRIO GASTRONOMIA

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

**PROJETO BÁSICO
REVISÃO 00**

02/05/2022

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 15
		N° Proj.	Rev 00

ÍNDICE

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- ELÉTRICA
- GÁS

- A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ

- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.

- O GÁS É GLP

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa lisa

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm), provido de espelho de encosto de 100 mm **com borda conforme existente**.

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

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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Mesa com cuba

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm), com borda quadrada por todo perímetro, e espelho de encosto apenas na parte traseira de 100 mm **com borda conforme existente**

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 (padrão existente)

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 16	
	N° Proj.	Rev 00	

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.

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm **com borda conforme existente.**

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.

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.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 17
		N° Proj.	Rev 00

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

Todas as dimensões devem ser conferidas no local antes da fabricação dos equipamentos

ITEM 14° A02 RIP 01 Máquina de sorvete artesanal

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.



ITEM 15° A03 RIP 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete

Sem espelho

Dimensão: 600 x 750 x 450 mm

Elevação 02 – FI. SA02

ITEM 16° A04 RIP 01 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

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

Isolamento térmico: Em espuma rígida de poliuretano.

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

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

Evaporador em tubo de cobre 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): 445 x 540 x 510 mm

Potência: 1/4HP – Bifásico – 220V

Ref. Everest mod. EGC50A ou equivalente

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 19
		N° Proj.	Rev 00

ITEM 18° A06 RIP 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 .

ITEM 19° A07 RIP 01 Freezer horizontal 03 portas com 01 cuba

Com 03 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor a direita com 01 cuba
Com sistema Frost free
 Dim. 2000 x 700 x 900 mm
 Potência: 0,61 KW - Monofásico – 220 V
 Ref. Macom ou equivalente.
Elevação 03 – FI. SA02

ITEM 20° A08 RIP 01 Char broiler a 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: 0,98 Kg/h – Pressão 2,79kPa
 Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
 Ref. Macom Linha 700 mod CB72C ou equivalente.

		Obra SENAC RIBEIRÃO PRETO	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET	Folha 20
		N° Proj.	Rev 00

Acompanha módulo de base aberto sem prateleira

Dimensão: 360 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME71-A ou equivalente



Imagem ilustrativa

ITEM 21° A09 RIP 01 Refrigerador horizontal com 02 portas

Com 02 portas padrão GN e cabine para compressor a direita. Com chave em todas as portas

Dimensão (LxPxH): 1350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49KW – Monofásico – 220 V Ref.

Macom ou equivalente.

Elevações 05 – Fl. SA02

ITEM 22° A10 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 400 x 500 x 200 mm

Dimensão: 650 x 700 x 900 mm

Elevação 05 – Fl. SA02



Obra

SENAC RIBEIRÃO PRETO

Projeto
LABORATÓRIO GASTRONOMIA
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS

Arquivo
SENAC-2265-RIP-PB-SA-ET

Folha
21

N° Proj.

Rev
00

SENAC – CAMPOS DO JORDÃO
CAJ – LABORATÓRIO GASTRONOMIA

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

PROJETO EXECUTIVO

REVIO 02

14/07/2021

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 22
		N° Proj.	Rev 02

ÍNDICE

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

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

2. LIGAÇÕES

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- ELÉTRICA

- A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ

- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.

- O GÁS É GÁS NATURAL

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 23	
	N° Proj.	Rev 02	

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

MÁQUINAS

ITEM 23° Q01 CAJ 01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado.

Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação. Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora
 Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.

Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.

Dimensão: 435 x 530 x 700 mm

Potência: 3,5KW – Bifásico – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.



ITEM 24° Q02 CAJ 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 – Bifásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. Elite ou equivalente.



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 24
		N° Proj.	Rev 02

Acompanha:

Moinho dosador:

Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cupula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Bifásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand



ITEM 25° Q02A CAJ 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



ITEM 26° Q03 CAJ 01 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

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

Isolamento térmico: Em espuma rígida de poliuretano.

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

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

Evaporador em tubo de cobre 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): 445 x 540 x 510 mm

Potência: 1/4HP – Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC50A ou equivalente

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 25
		N° Proj.	Rev 02



ITEM 27° Q04 CAJ 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 – Bifásico – 220 V
 Ref. Skymesen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.



ITEM 28° Q05 CAJ 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.
 Projetado para resistir ao sobreaquecimento ao misturar ingredientes extra-densos.
 Dimensões: 203 x 229 x 510 mm
 Potência: 1.500 W – Bifásico – 220 V
 Ref. Vitamix Drink Machine ou equivalente.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 26
		N° Proj.	Rev 02



ITEM 29° Q06 CAJ 01 Drink Mixer

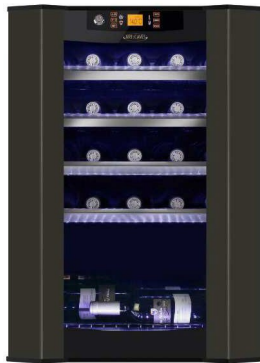
Copo de mistura e haste em aço inoxidável
 Duas velocidades.
 Cabeça flexível para facilitar a mistura e retirada do copo
 Haste removível para rápida limpeza
 Copo em aço inox de 790 ml
 Dimensão: 520 x 580 x 740 mm
 Potência: 70W – Bifásico – 220 V
 Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



ITEM 30° Q07 CAJ 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)
 Teclas 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 – Bifásico – 220 V
 Ref. Art Des Caves mod. Sophistiqué 40 cor grafite ou equivalente.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 27
		N° Proj.	Rev 02



ITEM 31° Q08 CAJ 08 Batedeira de massas

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 32° Q09 CAJ 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 430 mm - Comprimento do tubo: 160 mm
 Potência: 220 W - Bifásico – 220 V
 Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 160 V.V. ou equivalente.



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 28
		N° Proj.	Rev 02

ITEM 33° Q10 CAJ 03 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

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

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

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 900 W – Bifásico – 220 V

Ref. Skymesen Modelo TA-02-N ou equivalente



ITEM 34° Q11 CAJ 01 Resfriador/congelador rápido

4 ciclos padrão para resfriamento e ultracongelamento dos produtos

Produção por ciclo de 12 a 20 kg:

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

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

Capacidade.

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

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

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

Inteiramente construído em aço inox com cantos internos arredondados.

Condensação à ar

Sonda multisensor de 5 pontos

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

Porta com sistema magnético.

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

Dimensão: 790 x 771 x 870 mm

Potência: 1,2 KW - Bifásico – 220 V

Ref. IRINOX mod. Easy Fresh 20.1 ou equivalente.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 29
		N° Proj.	Rev 02



Opção:

Dimensão: 820 x 816 x 998 mm
 Potência: 1,8 KW - Bifásico – 220 V
 Ref. Prática mod. UK MAX ou equivalente.



ITEM 35° Q12 CAJ 01

Para a câmara de fermentação (qualquer modelo) fornecer as grades para colocação de GN

Abertura da porta: esquerda-direita
 Capacidade de 20 bandejas. (600 x 800 mm).
 Construído totalmente em aço inoxidável.
 Rodízios reforçados para mobilidade do equipamento.
 Isolamento interno de 50mm de poliuretano expandido, com densidade de 40kg/m³ com retardante a chamas e agente expensor ecológico.
 Sistema de dobradiça da porta reforçado.
 Compressor hermético
 Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC, magnética.
 Botão ON/OFF antivandalismo.
 Saída de dreno
 Aquecimento por resistências blindadas
 Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.
 Flúido refrigerante R134A (ecológico).
 Sistema de ventilação com 3 ventiladores
 Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C.
 Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno).
 Controle de umidade com regulagem de 4 níveis (somente no processo de fermentação).
 Dimensão: 755 x 1008 x 2080 mm
 Potência: 1,5 KW - Bifásico – 220 V

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 30
		N° Proj.	Rev 02

Ref. Klimaquip mod. CFCK-20 ou equivalente.



DIVERSOS

ITEM 36° V03 CAJ 04 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.



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 31	
	N° Proj.	Rev 02	

ITEM 37° V04 CAJ 02 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
 Acompanha sifão flexível similar aos das cubas, porém sem o registro de fecho rápido
 Suporte de inox para fixação à parede
 Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)
 Ref.: WOG mod. River SPA



ITEM 38° V05 CAJ 01 Armário em aço inox com 03 portas de abrir

Construção em aço inox
 01 prateleira intermediária
 Dimensão: 1800 x 350 x 500 mm

ITEM 39° V06 CAJ 02 Armário em aço inox com 03 portas de abrir

Construção em aço inox
 01 prateleira intermediária
 Dimensão: 1500 x 350 x 500 mm

ITEM 40° V09 CAJ 06 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg

com visor duplo Divisão de 2 em 2 grs. de 0 até 6 kg e de 5 g de 6 até 15 kg
 Gabinete em ABS, base em alumínio injetado
 Prato de pesagem plano e removível em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.
 Canaletas frontais e traseiras protegem teclado e os mostradores contra escoamentos de líquidos.
 Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica.
 Provida de painel eletrônico de leitura com leds de boa definição e visor duplo.
 Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm
 Potência: 100 W – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz
 Ref. Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 32
		N° Proj.	Rev 02



CARROS

ITEM 41° C01 CAJ 01 Chassi para apoio da máquina de lavar

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

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2", sendo 2 com travas e 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.

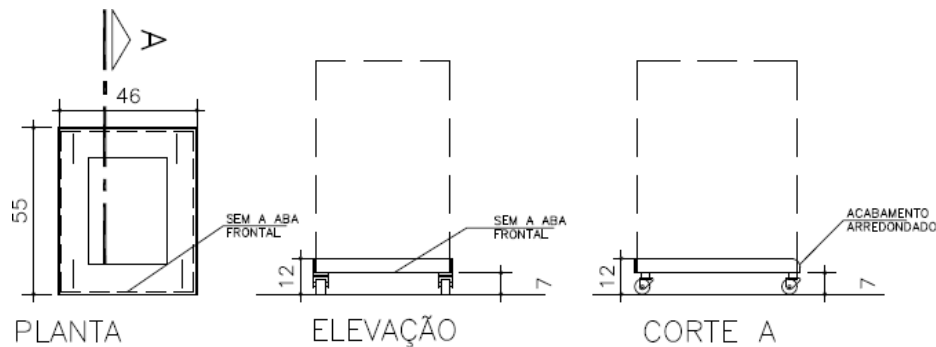
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. OS RODÍZIOS DEVERÃO SER COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE DE CARGA E O PESO PRÓPRIO DO EQUIPAMENTO.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

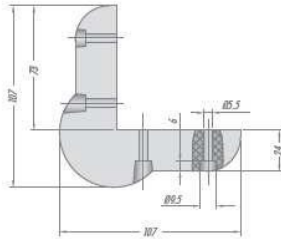
Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm



Bumper Cantoneira



216



ITEM 42º C02 CAJ 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.

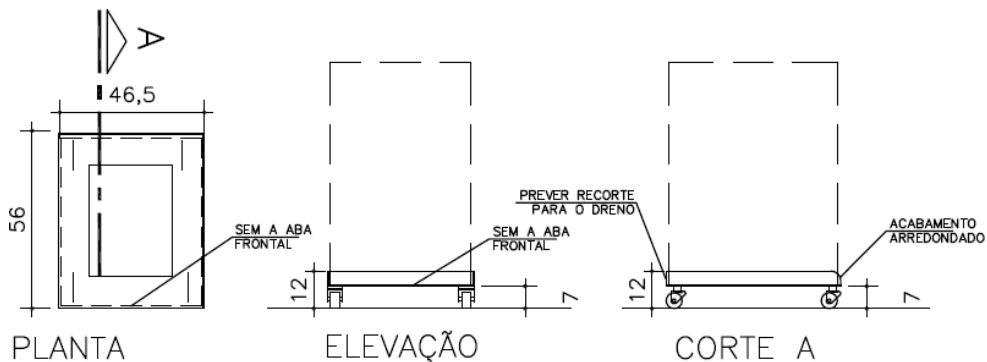
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

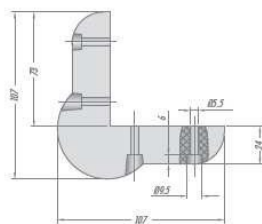
Dimensão (LxPxH): 465 x 560 x 120 mm



Bumper Cantoneira



216



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 34	
	N° Proj.	Rev 02	

ITEM 43° C03 CAJ 01 Carro bar

Construído sob Medida, conforme desenho.

Em aço inox escovado.

Gavetas com corrediças telescópicas.

Provido de 6 rodízios giratórios de placa, de 5" sendo 3 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.

- Caixa isotérmica para gelo, com tampa deslizante, fundo duplo perfurado e dreno.

A tampa da caixa deverá deslizar sob o tampo do carro. Não poderá ser de sobrepor ou criar volume sobre o tampo.

- Espaço para colocação de 9 GN 1/9-100. Deverá ser provido também de tampa deslizante, com as mesmas características da cuba de gelo.

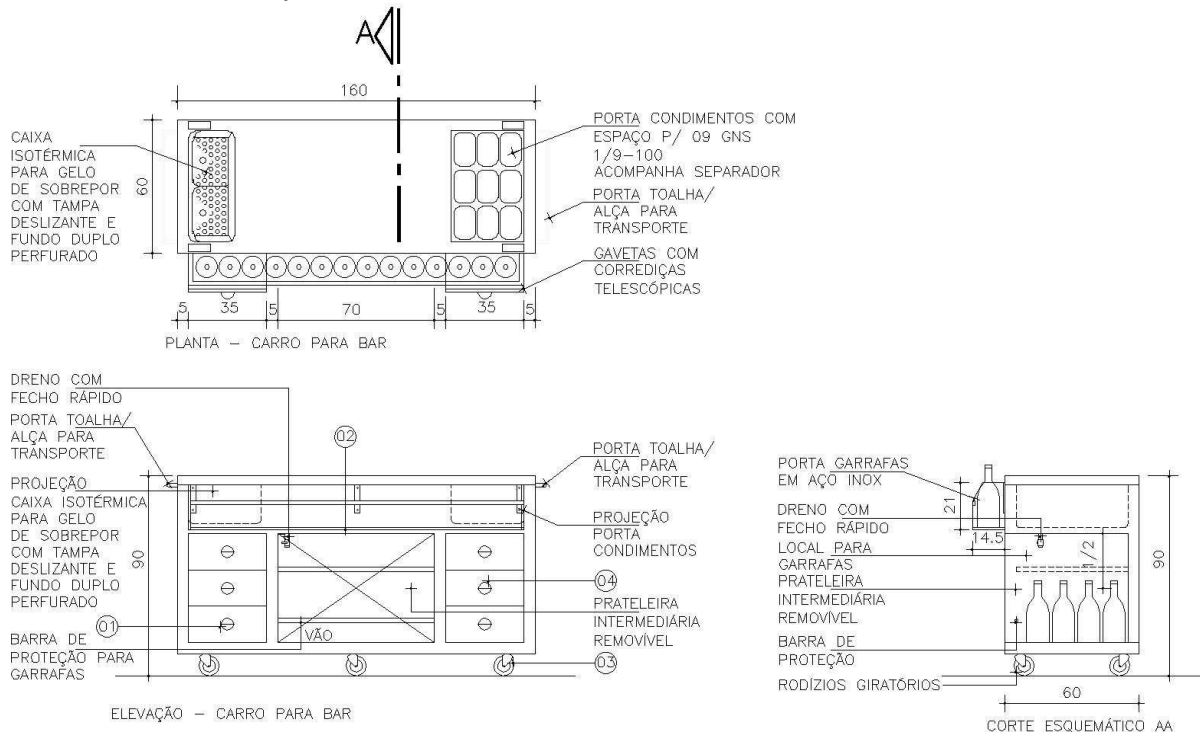
- 01 prateleira inferior

- 01 prateleira para garrafas em aço

inox Acompanha:

- 02 separadores para GN

- 09 GN 1/9-100 em policarbonato



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

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 37	
	N° Proj.	Rev 02	

ITEM 47° K02 CAJ 01 Char broiler a gás

Construção em aço inox.
 Grelhas em ferro fundido com ajuste de altura.
 Proteção dos queimadores em aço inox
 Transmissão de calor por radiadores em aço inox.
 Queimadores tubulares em aço esmaltado.
 Defletores laterais. Gaveta coletora de resíduos em aço inox.
 Válvula de gás com ajuste de graduação de chama.
 Chama piloto.
 Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
 Acompanha módulo de base
 Consumo de gás natural: 1,18 m³/h – Pressão 2,15 KPa
 Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
 Ref. Macom Linha 700 mod CB71-N ou equivalente



Acompanha módulo de base em aço inox com porta
 Com sapatas de nylon
 Ref. Macom Linha 700 mod. ME71-P ou equivalente

ITEM 48° K03 CAJ 01 Chapa lisa a gás

Construção em aço inox
 Chapa quente em aço carbono com 25mm de espessura
 Termostato para controle de temperatura
 Queimadores tubulares em aço esmaltado;
 Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama;
 Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação da graduação de temperatura.
 Proteção termoeletrônica contra falta de chama
 Gaveta coletora de resíduos em aço inox.
 Consumo de gás natural: 0,36 m³/h – Pressão 2,15 KPa
 Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
 Ref. Macom Linha 700 mod CH71C-N ou equivalente
Acompanha módulo de base em aço inox com porta
 Com sapatas de nylon
 Ref. Macom Linha 700 mod ME71-P ou equivalente

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 38
		N° Proj.	Rev 02



ITEM 48° K04 CAJ 02 Módulo neutro

Construção em aço inox.
 Tampo em granito **Branco Itaúnas**.
 Painel frontal em aço inox.
 Sapatas em nylon.
 Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
 Ref. Macom Série 700 mod MN71-S ou equivalente
Acompanha módulo de base em aço inox com porta
 Com sapatas de nylon
 Ref. Macom Linha 700 mod ME71-P ou equivalente

ITEM 49° K05 CAJ 01 Fogão com 02 queimadores a gás

Construção em aço inox.
 Grelhas medindo 356x295 em ferro fundido
 Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite.
 Coroa em ferro fundido com 02 linhas de chama.
 Bandeja superior removível.
 Consumo de gás natural: 0,91 m³/h – Pressão 220 mmCA
 Dimensão: 360 x 745 x 245 mm
 Ref. Macom Série 700 mod FE71C-N ou equivalente
Acompanha módulo de base em aço inox com porta
 Com sapatas de nylon
 Ref. Macom Linha 700 mod ME71-P ou equivalente



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 39	
	N° Proj.	Rev 02	

ITEM 50° K06 CAJ 01 Fogão de indução

Dimensão: 370 x 730 x 138 mm
 Potência: 6 KW - Bifásico – 220 V
 Ref. Macom mod GL2F 6000 ou equivalente



Acompanha módulo de base em aço inox com porta com **760 mm de altura**
 Com sapatas de nylon
 Ref. Macom Linha 700 mod ME71-P ou equivalente

ITEM 50° K07 CAJ 02 Forno Microondas– USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros
 Com porta em vidro temperado
 100 itens de menu programáveis
 4 estágios de cozimento
 5 níveis de
 potência Touch
 pad em Braille
 Construído em aço inox (interno e externo)
 Potência: 1000KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 559 x 438 x 349 mm
 Ref. Menumaster mod. MCS10TS ou equivalente.



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 40
		N° Proj.	Rev 02

Opção:

Micro-ondas Comerciais Finisher 1000W
 Potência: 1000KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm
 Ref. Prática Finisher ou equivalente.



ITEM 51° **K08 CAJ 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;

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 41
		N° Proj.	Rev 02

- 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

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 – Bifásico

– 220 V Consumo gás natural –

2,76 m³/h Dimensão: 850 x 842

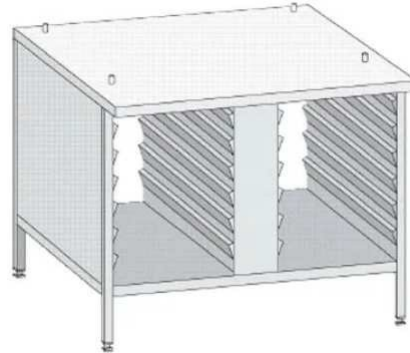
x 1014 mm

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

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 42
		N° Proj.	Rev 02



BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL



ITEM 52º **K09 CAJ 01 Forno de lastro com 02 câmaras**

Forno elétrico com 2 câmaras **altas com vapor**. 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 de apoio com rodas.

Com cobertura sem cúpula

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.

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

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

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

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

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

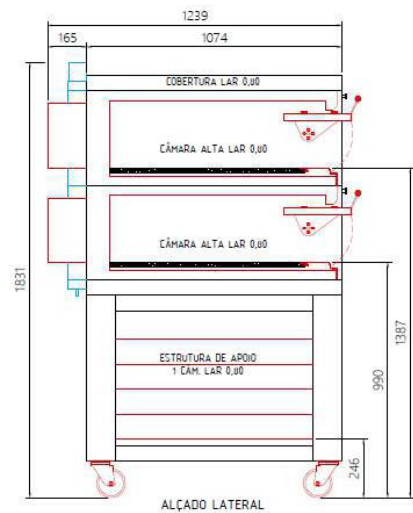
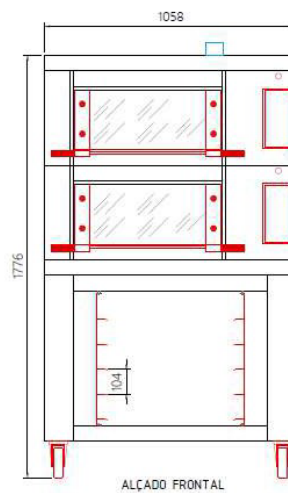
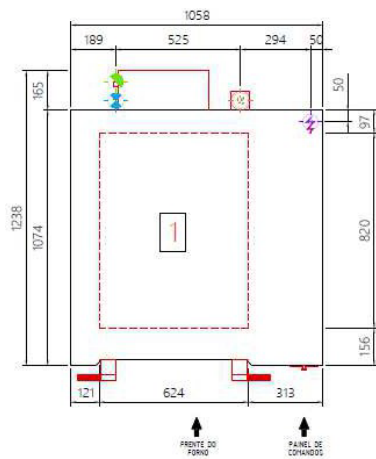
Dimensão: 1058 x 1239 x 1831 mm (com a mesa)

Potência: 11 KW – Trifásico – 220 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



(Foto ilustrativa)



(Foto ilustrativa)

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

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

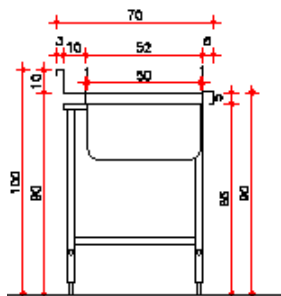
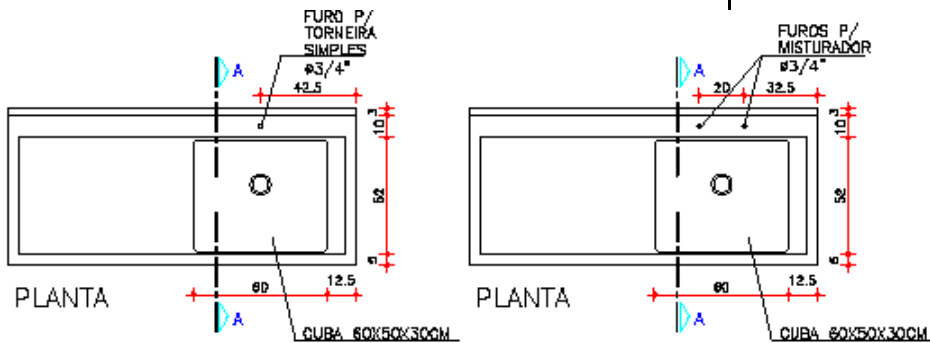
Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. . **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla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

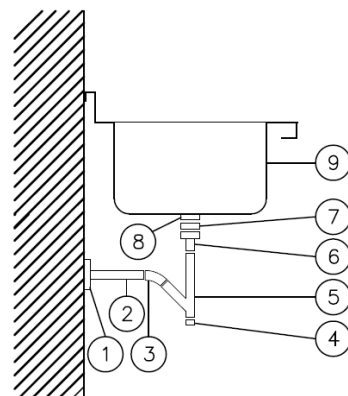
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

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

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.



CORTA AA
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

Mesa lisa

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

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

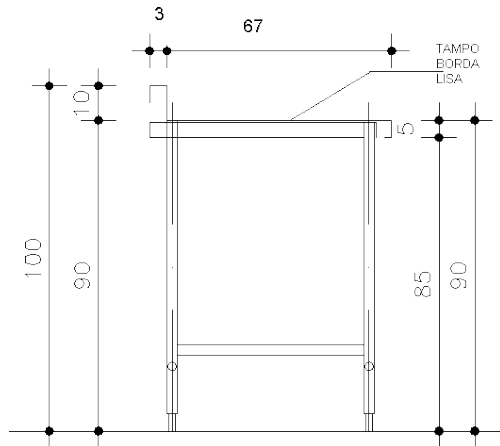
Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2" de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável ϕ 1 1/4" parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

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.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 46
		N° Proj.	Rev 02



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.

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

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 47
		N° Proj.	Rev 02

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

ITEM 53° M01 CAJ 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo neutro para a máquina de lavar

01 módulo com portas 02 portas com chave com 01 cuba 500 x 500 x 300 mm e cabine de ligações da máquina de café

01 módulo neutro para a máquina de gelo.

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 01 – FI. AR05 LG

ITEM 54° M02 CAJ 01 Refrigerador horizontal com 02 portas e cuba

Com 02 portas padrão GN e cabine para compressor à esquerda com 01 cuba 400 x 500 x 150 mm

Com chave em todas as portas

Dim. 1500 x 700 x 920 mm

Potência: 0,49KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom ou equivalente.

Elevação 01 – FI. AR05 LG

ITEM 55° M03 CAJ 01 Tampo em aço inox

Com pés de apoio do lado esquerdo e cantoneira de fixação do lado direito, no balcão M02.

Dimensão do tampo: 780 x 700 mm

Elevação 01 – FI. AR05 LG

ITEM 56° M04 CAJ01 Balcão em aço inox com 03

portas e cuba Tampo com 1900mm de comprimento

Gabinete com 03 portas com chave e 01 prateleira intermediária removível.

01 cuba 500 x 400 x 250 mm

Dimensão: 1800 x 600 x 900 mm

Elevação 03 – FI. AR06 LG

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 48
		N° Proj.	Rev 02

ITEM 57° M05 CAJ 01 Balcão em aço inox com 03

portas e cuba Tampo com 1600mm de comprimento

Gabinete com 03 portas com chave e 02 prateleiras intermediárias removíveis.

01 cuba 500 x 400 x 250 mm

Dimensão: 1500 x 600 x 900 mm

Elevação 03 – FI. AR06 LG

ITEM 58° M06 CAJ 01 Balcão em aço inox com 03 portas

Gabinete com 03 portas com chave e 02 prateleiras intermediárias removíveis.

Dimensão: 1500 x 500 x 900 mm

Elevação 03 – FI. AR06 LG

ITEM 59° M07 CAJ 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo com porta

01 módulo com porta e cuba 500 x 500 x 300 mm

Dim. 1200 x 700 x 900 mm

Elevação 05 – FI. AR07 LG

ITEM 60° M08 CAJ 01 Refrigerador horizontal com 02 portas

Com 02 portas padrão GN e cabine para compressor à direita

Com chave em todas as portas

Dim. 1350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom Modelo RHC2-ITET-C ou equivalente.

Elevação 05 – FI. AR07 LG

ITEM 61° M09 CAJ 01 Refrigerador horizontal com 03 portas

Com 03 portas padrão GN e cabine para compressor à direita

Com chave em todas as portas

Dim. 1850 x 700 x 900 mm

Potência: 0,61KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom Modelo RHC3-ITET-C ou equivalente.

Elevação 02 – FI. AR05 LG

ITEM 62° M10 CAJ 40 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.

Sem contraventamento frontal inferior (Para uso com banquetas)

Dimensão (CxLxH): 950 x 700 x 920 mm

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 49	
	N° Proj.	Rev 02	

PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

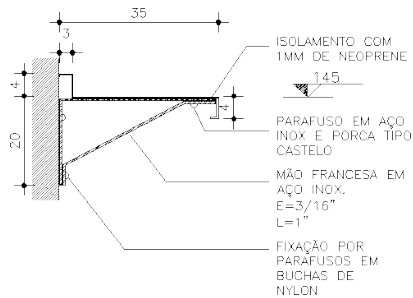
Prateleira superior lisa

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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



PRATELEIRAS

ITEM 63° P01 CAJ 01 Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas

Sem espelho

Fixação por mãos francesas

Dim. 600 x 450 mm

Elevação 05 – FI. AR07 LG

ITEM 64° P02 CAJ 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1000 x 350 mm

Elevação 05 – FI. AR07 LG

REFRIGERAÇÃO

ITEM 65° R01 CAJ 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

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

Dimensão: 480 x 535 x 1844 mm

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 50	
	N° Proj.	Rev 02	

Potência: 1/2 HP – Bifásico – 220 V
 Ref. Gelopar mod. GRBA-230 PVA ou equivalente



ITEM 66° R02 CAJ 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.

Portas 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.

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: 722W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS ou equivalente



		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 51
		Nº Proj.	Rev 02

ITEM 67º R03 CAJ 01 Refrigerador vertical em aço inox

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

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

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

Portas em aço inox

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

Sistema de refrigeração por forçador de ar.

Termocontrolador digital.

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

Acompanha 10 grades.

Acompanha gaveta de drenagem.

Temperatura de trabalho entre +1°C a +10° C.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 367 W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente



Menor preço por item: 3º, 4º, 8º, 10º, 14º, 16º, 18º, 23º, 24º, 26º, 27º, 28º, 29º, 30º, 31º, 32º, 33º, 34º, 35º, 40º, 46º, 50º, 51º, 52º, 53º, e 54º itens.

Menor preço global: 1º, 2º, 5º, 6º, 7º, 9º, 11º, 12º, 13º, 15º, 17º, 19º, 20º, 21º, 22º, 25º, 36º, 37º, 38º, 39º, 41º, 42º, 43º, 44º, 45º, 47º, 48º, 49º, 50º, 51º, 52º, 53º, 54º, 55º, 56º, 57º, 58º, 59º, 60º, 61º, 62º, 63º, 64º, 65º, 66º, 67º, 68º, 69º Itens.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 52
		N° Proj.	Rev 02

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 1) Endossar o projeto anexo responsabilizando-se inteiramente pelo mesmo ou indicar no relatório de visita à obra os pontos discordantes, justificando.
- 2) **Elaborar e fornecer os desenhos executivos dos equipamentos em Auto Cad, compreendendo também pontos de instalações elétricas e hidro-sanitárias, para aprovação do Senac**, com todas as características indicadas nas especificações anexas. Quando da entrega final da obra, a licitante vencedora deverá fornecer um jogo completo de desenhos atualizados (As Built) em CD's com extensão dwg. Estes desenhos deverão ser encaminhados ao Senac em até 10 dia corridos, contados do recebimento do Pedido de Compra.
- 3) A contratada deverá obrigatoriamente vistoriar o local da obra, e verificar criteriosamente as medidas da obra civil acabada antes de iniciar o processo de fabricação dos equipamentos.
- 4) Caso a contratada encontre qualquer diferença entre as medidas indicadas nos desenhos e as da obra, deverá imediatamente comunicar-se com o engenheiro fiscal da obra antes de dar continuidade aos seus serviços.
- 5) Fornecer toda a mão de obra especializada e ferramental necessário para a montagem dos materiais e equipamentos. Acompanhar e prestar assistência à obra, onde necessária, nas providências que correrem por conta desta.
- 6) Nenhum componente, sujeito a avaria ou deterioração deverá ser entregue com antecedência superior a 15 (quinze) dias da data prevista para o início da sua montagem.
- 7) Nenhum material deverá ser enviado à obra e permanecer em depósito com antecedência superior a 30 (trinta) dias da data prevista para o início da sua montagem.
- 8) A contratada deverá providenciar a entrega de todos os materiais e equipamentos na obra, nos prazos fixados no cronograma.
- 9) O Senac poderá a qualquer momento exigir a substituição de equipamentos que forem entregues em desacordo com o solicitado, ficando a contratada obrigada à efetuar as reposições dentro do prazo estipulado pelo Senac.
- 10) A contratada concorrerá, exclusivamente, com todas as despesas e responsabilidades consequentes do uso ou incorporação de equipamentos, dispositivos ou processos patenteados.
- 11) A contratada deverá fornecer no término da montagem, relatórios de edições como: Pressões e temperaturas de funcionamento de todos os equipamentos que compõem a instalação. Amperagem de placa e real, de todo o equipamento instalado e as regulagens dos reles térmicos das chaves contadoras.
- 12) A contratada deverá fornecer ao término da obra, Manual de operação e manutenção da instalação, completo com descrição de funcionamento e catálogos.
- 13) Todos os remanejamentos que se façam necessários durante a obra (mobiliários e equipamentos), correrão por conta da contratada; bem como, toda e qualquer proteção física dos mesmos.
- 14) A contratada deverá providenciar todo o transporte interno na obra (**vertical e horizontal**).
- 15) A contratada deverá fornecer ao Senac, antes do início dos serviços, a relação dos funcionários que irão trabalhar naquele local com os respectivos números de identidade (R.G.), bem como providenciar a devida identificação dos funcionários, quando em serviço nas dependências do SENAC, através do uso de crachás, nos quais deverão constar nome da empresa, nome do empregado e a respectiva fotografia.

		Obra SENAC CAMPO DO JORDÃO CAJ -LG	
Projeto LABORATÓRIO GASTRONOMIA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET	Folha 53
		Nº Proj.	Rev 02

- 16) Todos os funcionários da contratada deverão obrigatoriamente, ser registrados e deverá ser apresentado ao preposto do Senac cópia autenticada da Carteira de Trabalho (folha de identificação e de registro), quando da apresentação do funcionário no local do serviço. Os funcionários deverão também, utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), e estarem uniformizados e identificados por crachá, não sendo permitido o livre trânsito pela obra sem prévia autorização, ficando restritos ao local do serviço. O não cumprimento destas normas impedirá o acesso do funcionário.
- 17) Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, de acidente de trabalho, fiscais e os provenientes de eventuais danos causados a terceiros, decorrentes do fornecimento ou instalação dos equipamentos, correrão por conta da Contratada.
- 18) Deverão ser previstos, também, horários de trabalho no período noturno, feriados e finais de semana. (Deverá ser feita consulta prévia ao SENAC).
- 19) É de inteira responsabilidade da contratada, a observação e adoção dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, visando não permitir a ocorrência de danos físicos e materiais, não só com relação aos seus funcionários, como também, com relação aos usuários em geral do edifício.
- 20) A contratada obriga-se a cumprir, na versão mais recente, as medidas de segurança estabelecidas nas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.
- 21) A contratada assume integralmente a responsabilidade por eventuais danos materiais ou pessoais causados em razão da execução dos serviços objeto desta licitação, respondendo pelos mesmos independentemente de culpa ou dolo de seus empregados. E, quando estes, em razão dos serviços contratados, ingressem nas dependências do Senac, deverão obedecer rigorosamente as normas de segurança recomendáveis, bem como a disciplina interna que orienta as atividades do Senac, obrigando-se a contratada a proceder a imediata remoção daqueles, cuja permanência, a juízo exclusivo do Senac, for considerada inconveniente.
- 22) O Senac paralisará, embargará ou interditará, total ou parcialmente, os serviços, sempre que ficar caracterizada uma situação de risco grave e iminente à saúde e/ou integridade física do trabalhador ou uma condição que coloque em perigo a vida de outrem, sendo que os custos adicionais resultantes da aplicação destas paralisações, e das retenções do parágrafo anterior, são de inteira responsabilidade e ônus da contratada, e não eximem a mesma das obrigações e penalidades contratuais referentes a prazos e multas.
- 23) A contratada obriga-se a satisfazer todas as exigências dos poderes públicos, relativas ao fornecimento ora contratado.
- 24) O não cumprimento das solicitações do Senac, ou sua reincidência, poderá acarretar a rescisão contratual e/ou suspensão do direito de licitar com o Senac.

OBRIGAÇÕES DO SENAC

Dar condições à contratada estocar seus equipamentos, materiais e ferramentas em condições seguras e abrigadas de chuvas, vento, etc.; e fornecer água e pontos de força nas capacidades e características indicadas no projeto (a alimentação, bem como a chave de proteção, a partir do ponto de força será encargo da contratada).
O Senac fara visita de inspeção na fábrica para vistoriar e liberar os equipamentos para entrega e instalação.



Obra

**SENAC CAMPO DO JORDÃO
CAJ -LG**

Projeto
LABORATÓRIO GASTRONOMIA
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS

Arquivo
SENAC-CAJ LG-EX-AR-ET

Folha
54

Nº Proj.

Rev
02