

**PROPOSTA COMERCIAL****PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2025000007**

**OBJETO:** A presente licitação destina-se a **Fornecimento, Entrega e Instalação de Equipamentos de Cozinha para Laboratório de Gastronomia da Unidade do Senac Presidente Prudente**, conforme especificações e de acordo com as condições, quantidades e exigências descritas neste Edital.

**LANCE DO VALOR TOTAL DO ITEM/LOTE**

<b>Lote</b>	<b>Descrição do Equipamento</b>	<b>Qtde</b>	<b>Marca Modelo</b>	<b>valor unitario</b>	<b>valor total</b>
1	<b>Q01 - Seladora a vácuo - marca multivac modelo P360</b>	1	<b>multivac modelo P360</b>	200.000,00	200.000,00
2	<b>Q02 - Lavadora de louças - marca Robart modelo Ecomax 403</b>	2	<b>Robart Ecomax 403</b>	200.000,00	400.000,00
3	<b>Q03 - Liquidificador - marca Skymssen Modelo TA-02-N</b>	2	<b>Skymssen TA-02-N</b>	50.000,00	100.000,00
4	<b>Q04 - Cutter de mesa - marca Robot Coupe Modelo R2</b>	2	<b>Robot Coupe R2</b>	200.000,00	400.000,00
5	<b>Q05 - Mixer de mão - marca Robot Coupe modelo. Mini MP 190 Combi</b>	2	<b>Robot Coupe Mini MP 190 Combi</b>	100.000,00	200.000,00
6	<b>Q06 - Cortador de frios - marca Toledo modelo. PRIX MEZZO 300 AS</b>	1	<b>Toledo PRIX MEZZO 300 AS</b>	200.000,00	200.000,00
7	<b>Q07 - Resfriador/congelador rápido - marca Tramontina modelo . ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL</b>	1	<b>Tramontina ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL</b>	200.000,00	200.000,00
8	<b>Q09 - Câmara de fermentação - marca Prática modelo CFCK16 Compact</b>	1	<b>Prática CFCK16 Compact</b>	200.000,00	200.000,00
9	<b>Q10 - Modeladora de mesa - marca G.Paniz modelo MPS 250</b>	1	<b>G.Paniz MPS 250</b>	200.000,00	200.000,00
10	<b>Q11 - Divisora de massas de mesa – marca modelo G.Paniz mod. DV 30/1</b>	1	<b>G.Paniz mod. DV 30/1</b>	200.000,00	200.000,00
11	<b>Q12 - Amassadeira de mesa com 3 velocidades - marca G Paniz modelo AE05L G2</b>	1	<b>G Paniz AE05L G2</b>	200.000,00	200.000,00
12	<b>Q13 - Batedeira planetária digital capac. 5,6 Litros - marca KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV</b>	7	<b>KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV</b>	50.000,00	350.000,00
13	<b>Q14 - Fabricador de gelo em cubo marca Everest modelo EGC 50A</b>	2	<b>Everest EGC 50A</b>	200.000,00	400.000,00

14	<b>Q15</b> - Extrator de sucos- <b>marca Skymssen mod.ESB SUPER-N</b>	1	<b>Skymssen mod.ESB SUPER-N</b>	50.000,00	50.000,00
15	<b>Q17</b> - Drink Mixer <b>marca Hamilton Beach modelo 727BZ</b>	1	<b>Hamilton Beach 727BZ</b>	50.000,00	50.000,00
16	<b>Q18</b> - Máquina de café expresso com 03 grupos com moinho dosador - <b>Marca Italian Coffee modelo Elite</b>	1	<b>Italian Coffee Elite</b>	500.000,00	500.000,00
17	<b>Q19</b> - Adega <b>marca Art Des Caves modelo Sophistiqué 40 cor grafite</b>	3	<b>Art Des Caves Sophistiqué 40 cor grafite</b>	200.000,00	600.000,00
18	<b>Q21</b> - Thermomixer - <b>marca Vorwerk – modelo Thermomix TM6</b>	2	<b>Thermomix TM6</b>	200.000,00	400.000,00
19	<b>Q23</b> - Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros <b>marca Oster completa</b>	2	<b>Oster completa</b>	100.000,00	200.000,00
20	<b>V05</b> - Balança plataforma de mesa – <b>marca Toledo modelo 2098</b>	1	<b>Toledo 2098</b>	100.000,00	100.000,00
21	<b>V11</b> - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor <b>marca Toledo mod. 9094</b>	2	<b>Toledo mod. 9094</b>	100.000,00	200.000,00
22	<b>K01</b> - Fogão portátil de indução - <b>marca Tramontina mod. Slim Touch EI30</b>	6	<b>Tramontina mod. Slim Touch EI30</b>	50.000,00	300.000,00
23	<b>K05</b> - Forno combinado a gás capac. 10gns <b>marca Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO</b>	1	<b>Rational ICOMBI CLASSIC 10 1/1 GAS LÍQUIDO</b>	2.000.000,00	2.000.000,00
24	<b>K07</b> - Fritadeira Elétrica de mesa <b>marca Skymssen - mod FE-10-N</b>	2	<b>Skymssen mod FE-10-N</b>	50.000,00	100.000,00
25	<b>K08</b> - Forno de lastro com 02 câmaras - <b>Marca Ramalhos modelo Modulram Classic – Vaporização M1</b>	1	<b>Ramalhos Modulram Classic – Vaporização M1</b>	2.000.000,00	2.000.000,00
26	<b>K09</b> - Forno Microondas– USO PROFISSIONAL <b>marca Prática modelo Finisher</b>	3	<b>Prática Finisher</b>	100.000,00	300.000,00
27	<b>K10</b> - Forno elétrico <b>marca Layr Linha Revolution mod Unyk</b>	1	<b>Layr Linha Revolution mod Unyk</b>	50.000,00	50.000,00
28	<b>R04</b> - Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros - <b>marca Gelopar mod.GCB-23 EV PR</b>	1	<b>Gelopar mod.GCB-23 EV PR</b>	100.000,00	100.000,00

**LANÇE POR VALOR GLOBAL (LOTE 29 COMPOSTO PELOS ITENS DO 29 A 77)**

LOT	Item	Descrição do Equipamento	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
	29	V03 - Lavatório de mãos em aço inox	4	200.000,00	800.000,00
	30	V04 - Recipiente para lixo retangular em aço inox	6	200.000,00	1.200.000,00
	31	V07 - Tanque em aço inox	1	500.000,00	500.000,00
	32	V08 - Estante em aço inox com 06 planos	12	50.000,00	600.000,00
	33	V15 - Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras	1	500.000,00	500.000,00
	34	V22 - Estante em aço inox com 04 planos	1	500.000,00	500.000,00
	35	C02 - Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal	4	100.000,00	400.000,00
	36	C03 - Carro plataforma capacidade 500 Kg	1	500.000,00	500.000,00
	37	C04 - Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm	4	200.000,00	800.000,00
	38	C05 - Chassi para apoio da máquina de lavar	2	500.000,00	1.00.000,00
	39	C06 - Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)	2	500.000,00	1.00.000,00
	40	C07 - Chassi para apoio da máquina de gelo	2	500.000,00	1.00.000,00
	41	C08 - Carro bar	1	500.000,00	500.000,00
	42	C09 - Chassi para apoio da adega	3	200.000,00	600.000,00
	43	K02 - Fogão com 04 queimadores	2	500.000,00	1.00.000,00
	44	K02A - Módulo neutro	2	500.000,00	1.00.000,00
	45	K02B - Refrigerador de base	2	500.000,00	1.00.000,00
	46	K03 - Fogão com 04 queimadores	1	500.000,00	500.000,00
	47	K03A - Módulo neutro	1	500.000,00	500.000,00
	48	K03B - Refrigerador de base	1	500.000,00	500.000,00
	49	K04 - Char broiler	1	500.000,00	500.000,00
	50	K04A - Módulo neutro	1	500.000,00	500.000,00
	51	K04B - Refrigerador de base	1	500.000,00	500.000,00
	52	M01 - Mesa em aço inox com 01 cuba 1250 x 500 x 200 mm	1	500.000,00	500.000,00
	53	M02 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	1	500.000,00	500.000,00
	54	M03 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora	1	500.000,00	500.000,00
	55	M04 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	2	500.000,00	1.00.000,00
	56	M05 - Freezer horizontal 02 portas	1	500.000,00	500.000,00
	57	M06 - Refrigerador horizontal com 04 portas	1	500.000,00	500.000,00
	58	M06A - Refrigerador horizontal com 03 portas	1	500.000,00	500.000,00
	59	M07 - Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm	2	500.000,00	1.00.000,00
	60	M07A - Mesa em aço inox com 01 cuba 400 x 500 x 300 mm	1	500.000,00	500.000,00
	61	M08 - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio das fritadeiras	1	500.000,00	500.000,00
	62	M09 - Mesa lisa em aço inox	1	500.000,00	500.000,00

63	<b>M10</b> - Balcão em aço inox com 03 portas	2	500.000,00	1.00.000,00
64	<b>M11</b> - Mesa lisa de centro com rodas	6	100.000,00	600.000,00
65	<b>M12</b> - Balcão em aço inox (conjunto modulo, gabinete, refrigerador)	1	500.000,00	500.000,00
66	<b>M13</b> - Balcão em aço inox (conjunto modulo, gabinete,)	1	500.000,00	500.000,00
67	<b>M14</b> - Balcão em aço inox para cafeteira	1	500.000,00	500.000,00
68	<b>M15</b> - Freezer horizontal 01 porta	1	500.000,00	500.000,00
69	<b>M16</b> - Tampo em aço inox	1	500.000,00	500.000,00
70	<b>M17</b> - Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete	1	500.000,00	500.000,00
71	<b>P01</b> - Prateleira lisa em aço inox	2	400.000,00	800.000,00
72	<b>P02</b> - Prateleira lisa em aço inox	4	100.000,00	400.000,00
73	<b>P03</b> - Conjunto de prateleiras perfuradas em aço inox	2	500.000,00	1.00.000,00
74	<b>P04</b> - Prateleira lisa em aço inox	1	500.000,00	500.000,00
75	<b>P05</b> - Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas	1	500.000,00	500.000,00
76	<b>R02</b> - Freezer vertical	2	500.000,00	1.00.000,00
77	<b>R03</b> - Refrigerador vertical em aço inox	3	500.000,00	1.500.000,00
<b>VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 21.700.000,00</b>			<b>R\$ 21.700.000,00</b>	

**Obs.:**

- 1)** Validade da Proposta: **90 dias**;
- 2)** Condições de Pagamento: **28 dias**
- 3)** Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

**Lote 1 - Q01 - Seladora a vácuo**  
**Quantidade 01**

Com duas barras de selagem com 460mm de comprimento  
Tampa de acrílico, Corpo em aço inox  
Processo de 2 a 3 ciclos por minuto  
Bomba de vácuo de 24m<sup>3</sup>  
Selagem controlada com barra dupla e corte de rebarbas  
Placa de ajuste de altura magnética, Possibilidade de embalar molhos  
Painel digital  
Dimensões área útil (C x L x A) 440 x 460 x 150 mm  
Dimensão (CxLxH): 630 x 640 x 425 mm  
Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V  
Ref. Multivac Mod. P360



Imagem ilustrativa lote 01

**Lote 2 - Q02 - Lavadora de louças**  
**Quantidade 02**

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.



Imagem ilustrativa lote 02

**Lote 3 - Q03 - Liquidificador**  
**Quantidade 02**

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

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

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

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 1000 W – Monofásico – 220 V

Ref. Skymssen Modelo TA-02-N ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 03

**Lote 4 - Q04 - Cutter de mesa**

**Quantidade 02**

Capacidade: Cuba de 2,9 L

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

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

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

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado.

Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade

elevada.

Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm

Potência: 550 W – Monofásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 04

### **Lote 5 - Q05 – Mixer de mão**

#### **Quantidade 02**

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 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm

Velocidade variável 2000 a 12500 rpm

Potência: 250 W - Bifásico – 220 V

Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 05

### **Lote 6 - Q06 - Cortador de frios**

#### **Quantidade 01**

Sistema semiautomático e automático

Construídos em alumínio puro anodizado e aço inoxidável

Classificação IP54 e IP69

Construída em aço especial de alta durabilidade, reduz a quantidade de intervenções para afiação

Possui sistema integrado de afiação da lâmina de corte

Painel de comando centralizado

Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 600 mm

Potência: 0,3 KW - Monofásico – 220 V  
Velocidade de corte: Mínima de 40 fatias por minuto  
Ref. Toledo mod. PRIX MEZZO 300 AS



Imagem ilustrativa lote 06

### **Lote 7 - Q07 - Resfriador/congelador rápido**

#### **Quantidade 01**

Ultracongelador profissional, capacidade de 5 GN:  
Capacidade ciclo de resfriamento: 15 kg - Capacidade ciclo de congelamento: 9 kg  
Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminuindo a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C e congelamento rápido diminuindo a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C. Dentro desses ciclos há duas possibilidades de se trabalhar. Normal (SOFT): Para produtos leves e de pouca espessura.  
Intensivo (HARD): Para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados. Degelo manual com ventilação.  
Dotado de sonda de controle no coração do alimento, e ventilação interna indireta sobre o produto.  
Dimensão: 785 x 800 x 900 mm  
Potência: 1,25 KW - Monofásico – 220 V  
Ref. Tramontina mod. ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL



Imagem ilustrativa lote 07

### **Lote 8 - Q09 - Câmara de fermentação**

#### **Quantidade 01**

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/m<sup>3</sup> 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.

#### **Elevação 02 – FI. SA02**



Imagem ilustrativa lote 08

#### **Lote 9 - Q10 - Modeladora de mesa**

##### **Quantidade 01**

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



Imagem ilustrativa lote 09

**Lote 10 - Q11 - Divisora de massas de mesa**  
**Quantidade 01**

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



Imagem ilustrativa lote 10

**Lote 11 - Q12 - Amassadeira de mesa com 3 velocidades**  
**Quantidade 01**

Capacidade: 05 kg de massa pronta

Velocidade Batedor: **V1** = 102 rpm; **V2** = 198 rpm; **V3** = 251 rpm

Velocidade Cuba: **V1** = 10 rpm; **V2** = 19 rpm; **V3** = 24 rpm

Painel de controle digital

Três velocidades: V1 (realiza a mistura inicial dos ingredientes), V2 (amassa e atinge o "ponto de véu" de massas convencionais e ME (amassa e atinge o "ponto de véu" de massas especiais com alto nível de hidratação)

Variação de velocidades através de inversor de frequência

Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única

Ampla abertura da grade

Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho

Estrutura robusta e compacta, em aço carbono SAE 1020  
Acabamento em pintura branca ou em aço inox 430  
Dimensão (LxPxH): 294 x 570 x 573 mm  
Potência: 1/2CV – Monofásico – 220 V  
Ref. G Paniz mod. AE05L G2 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 11

**Lote 12 Q13 - Batedeira planetária digital capac. 5,6 Litros  
Quantidade 07**

Motor e engrenagens mais silenciosos;  
Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox  
Levantamento da tigela  
Tigela com capacidade de 5,6 litros;  
Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet  
Acompanha:  
01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX  
01 Conjunto de Prensas para Macarrão - KI301CX  
01 Modelador de Massa para Stand Mixer - KIN01CR  
Dimensão (LxPxH): 287 x 371 x 419 mm  
Potência: 500W – Monofásico – 220V  
Ref. KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 12

**Lote 13 - Q14 - Fabricador de gelo em cubo**  
**Quantidade 02**

Produção de 50 Kg/dia

Altura regulável do gelo de 25 a 45mm – Altura do gelo mínima = 30 mm

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. 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. Gás refrigerante: R-134a (HFC) acompanha o filtro de água

Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm Potência: 1/4HP - Bifásico – 220 V  
Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 13

**Lote 14 - Q15 - Extrator de sucos**  
**Quantidade 01**

Gabinete e câmara de líquidos em aço inox.

Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto,

Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm

Potência: 500 W – Monofásico – 220 V

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



Imagem ilustrativa lote 14

**Lote 15 - Q17 - Drink Mixer**

**Quantidade 01**

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: 1/2 HP – Monofásico – 220 V

Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 15

**Lote 16 - Q18 - Máquina de café expresso com 03 grupos com moinho dosador**

**Quantidade 01**

Máquina de café expresso com **03 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: 870 x 530 x 475 mm

Potência: 3,7KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. Elite ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 16

Acompanha:

Moinho dosador: Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cúpula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand

**OPÇÃO: Ref. Italian Coffee 3 grupos mod. Magestic ou equivalente.**

### **Lote 17 - Q19 - Adega**

#### **Quantidade 03**

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 – Monofásico – 220 V

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



Imagem ilustrativa lote 17

### **Lote 18 - Q21 - Thermomixer**

#### **Quantidade 02**

Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas

Copo em inox com capacidade de 2,2 L

Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L

Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm

Regulagem de velocidade especial (alternando o sentido da lâmina) para fazer

massa – função espiga/sovar massa

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

Proteção contra superaquecimento

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

Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura

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

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

Potência: 1,5KW – Bifásico – 220 V

Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 18

**Lote 19 - Q23 - Batedeira planetária digital capaç. 5,0 litros (Não representada em planta)**

**Quantidade 02**

Batedeira digital com slow start + 8 velocidades e pulsar. Display digital com timer e temporizador.

Tigela com capacidade de 5,0 litros;

Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet.

Acompanha kit com Moedor de carnes.

335 x 435 x 493 mm (LxPxH).

Potência: 1000W – Bifásico – 220V.

Ref: Oster ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 19

**Lote 20 - V05 - Balança plataforma de mesa**  
**Quantidade 01**

Capacidade 120kg x 20g  
Plataforma em aço inox AISA304  
Com coluna de 80cm  
Dimensão (LxPxH): 500 x 500 mm  
Potência: 0,2KW – Bifásico – 220V  
Ref. Toledo mod. 2098 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 20

**Lote 21 - V11 - Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo**  
**Quantidade 02**

**Divisão de 1 em 1 grs.** de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg  
Gabinete em ABS, base em alumínio injetado  
Prato de pesagem plano e removível em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.  
Canaletas frontais e traseiras protegem teclado e os mostradores contra escoamentos de líquidos.  
Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica.  
Provida de painel eletrônico de leitura com leds de boa definição e visor duplo.  
Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm  
Potência: 100 W – CA=60 Hz  
Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 21



**Lote 22 - K01 - Fogão portátil de indução**  
**Quantidade 06**

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



Imagem ilustrativa lote 22

**Lote 23 - K05 - Forno combinado a gás capac. 10gns**  
**Quantidade- 01**

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

### **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".

1 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: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V

Consumo de gás GLP: 2,60 Kg/h

Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm

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



BASE INFERIOR RATIONAL - UG II MÓVEL - MODEL

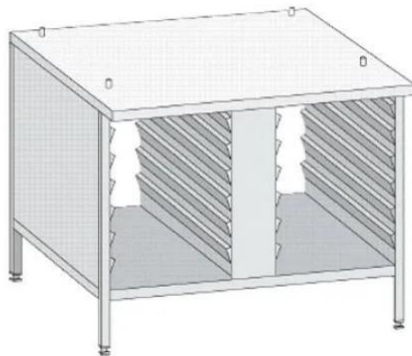


Imagem ilustrativa lote 23

#### **Lote 24 - K07 - Fritadeira Elétrica de mesa**

**Quantidade 02**

Capacidade 5,5 litros de óleo

Construído em chapa de aço inox

Cesto com cabo removível - Painel de controle rebatível

Suporte para escorredor

Dimensão (LxPxH): 300x670x280mm

Potência: 2,5 KW – Monofásico – 220 V

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



Imagem ilustrativa lote 24

**Lote 25 - K08 - Forno de lastro com 02 câmaras**  
**Quantidade 01**

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. **Sem fornecimento de pressurizador.**

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

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

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

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

Potência: 13,12 KW – Trifásico – 380 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



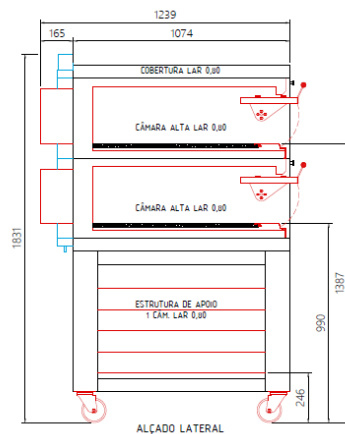
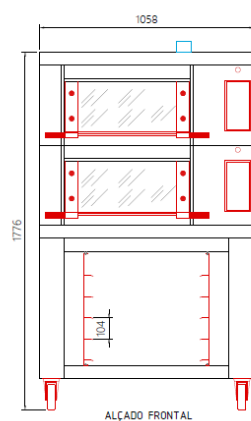
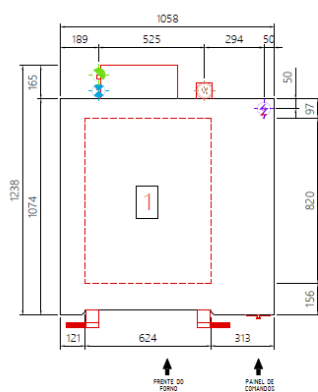
MODULRAM CLASSIC			ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS			ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m)	ALTURA INTERIOR (m)
± 0,13	CAPULA com extrator			
± 0,07	COBERTURA sem extrator			
0,35	CÂMARA NORMAL		0,16	0,23
0,40	CÂMARA ALTA		0,21	0,28
0,45	CÂMARA SUPER ALTA		0,26	0,33
0,60	CÂMARA SUPER-SUPER ALTA		0,31	0,38

ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS		ESTUFA	
N.º DE CÂMARAS	A (m)		B (m)
1	0,90		
2	0,66		
3	0,58		
4	0,28		

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico			POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico	
TIPO	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/h)
M1	1,2	0,7		
M2	1,8	1,1	3,6	2,2



DIMENSÕES INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSADEIRAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO			OPÇÃO VAPORIZADOR TIPO
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) S/VAPOR	C/VAPOR		POTÊNCIA INSTALADA (kW)	POTÊNCIA C/ECO (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

Imagens ilustrativa lote 25

### **Lote 26 - K09 - Forno microondas- USO PROFISSIONAL** **Quantidade 03**

Capacidade: 34 litros

4 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

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

Potência: 1,0KW – Monofásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



Imagem ilustrativa lote 26

### **Lote 27 - K10 - Forno elétrico** **Quantidade 01**

Corpo externo em aço inoxidável escovado

Corpo interno com revestimento autolimpante

Termostato de precisão de 50º a 300ºC.

02 Resistências blindadas (superior 750 W e inferior 1000 W)

Porta com perfil de alumínio anodizado com pintura eletrostática

Porta com vidro duplo espelhado

Tecla multifunção.

Isolamento térmico com lã de vidro

Lâmpada interna.  
Prateleira removível em 03 posições.  
Bandeja de proteção à resistência  
Dimensão: 570 x 490x 360 mm  
Potência: 1,75 KW – Monofásico – 220 V  
Ref. Layr Linha Revolution mod Unyk ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 27

**Lote 28 - R04 - Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros**  
**Quantidade 01**

Conservação e Exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)  
Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado  
Temperatura: -6, -4, +1C ou +3C (Modo Economia)  
Degelo: Automático (frost free)  
Controlador eletrônico com indicador de temperatura  
Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco  
Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto  
Iluminação interna LED  
Porta de vidro duplo temperado, sem sistema de aquecimento  
Porta sem aquecimento  
Prateleiras aramadas  
Placa Fria  
3 níveis reguláveis  
Pés niveladores  
Condensador estático, com ventilação natural  
Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar  
Dimensão: 480 x 610 x 1803 mm  
Potência: 227W – Monofásico – 220 V  
Ref. Gelopar mod.GCB-23 EV PR ou equivalente



Imagem ilustrativa lote 28