

SENAC – PRESIDENTE PRUDENTE
LAB. GASTRONOMIA E ALIMENTOS E BEBIDAS

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
EQUIPAMENTOS**

PROJETO EXECUTIVO

REVISÃO 07

31/10/2024

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

ÍNDICE

1. OBJETIVO

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

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

4. LIGAÇÕES

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- ELÉTRICA

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

- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.

- O GÁS É GLP

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

1. OBJETIVO

Esta Especificação Técnica tem como objetivo estabelecer os critérios mínimos para a contratação de fornecimento de equipamentos para o Laboratório de Gastronomia e Alimentos e Bebidas do SENAC Presidente Prudente.

1.1. Normas e Documentos

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

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

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

1.2. Interferências

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

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

1.3. Propostas

Os fornecedores deverão apresentar sua proposta em duas partes: técnica e comercial. As duas propostas deverão ser elaboradas levando-se em conta a itemização constante desta Especificação Técnica.

Os itens não orçados deverão estar assim identificados tanto na proposta técnica quanto na comercial.

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

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

1.4. Modalidade de contratação

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

O SENAC se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

1.5. Escopo geral

Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

a)-Verificação dos documentos de trabalho

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

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

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

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

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

f)-Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

1.6. Escopo de fornecimento

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

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

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

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

-**Plugs compatíveis** com o sistema de tomadas adotado na obra para todos os equipamentos com conexão elétrica.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

c)-Treinamento operacional e acompanhamento da partida das operações

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

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

e)-Medidas em obra

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

f)-Data book

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

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

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

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

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

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

PPR_03_PE_COZ_layout-terreo_001
PPR_03_PE_COZ_layout-2P_002
PPR_03_PE_COZ_pontos-terreo_005
PPR_03_PE_COZ_pontos-2P_006
PPR_03_PE_COZ_elevações_009
PPR_03_PE_COZ_elevações_010
PPR_03_PE_COZ_elevações_011
PPR_03_PE_COZ_elevações_012
PPR_03_PE_COZ_elevações_013
PPR_03_PE_COZ_elevações_014

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

MÁQUINAS

Q01 01 Seladora a vácuo

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 24m³
 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



Q02 02 Lavadora de louças

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	



Q03 02 Liquidificador

Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.

Liquidificador de alta rotação.

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

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

Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe.

Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm

Potência: 1000 W – Monofásico – 220 V

Ref. Skynsen Modelo TA-02-N ou equivalente



Q04 02 Cutter de mesa

Capacidade: Cuba de 2,9 L

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

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

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

Comando de impulso permitindo melhor precisão de resultado.

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

Dimensão (LxPxH): 200x 280 x 350 mm

Potência: 550 W – Monofásico – 220 V

Ref. Robot Coupe Modelo R2 ou equivalente

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	



Q05 02 Mixer de mão

Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis
 Dimensão: Altura 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.



Q06 01 Cortador de frios

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
 Ref. Toledo mod. PRIX MEZZO 300 AS



Modelo	Mezzo 300 AS
Movimento	Automático e semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	300
Rotações/minuto	200
Tensão de alimentação (Vca)	220
Potência do motor da lâmina (kW)	0,3
Potência do motor do carro (kW)	0,09
Consumo (kWh)	1,1
Grau de proteção	IP 54/69
Abertura máxima de corte (mm)	15
Velocidade de corte (fatias/min)	40
Curso de corte	N/A
Pré-seleção da quantidade de fatias	N/A

Capacidade de corte

Produtos com face quadrada (mm) 180 x 180

Produtos com face retangular (mm) 220 x 180

Produtos com face circular (mm) 200

Especificações

Pê a Pê (mm) - lados internos 427 x 322,5

Largura total (mm) 684

Profundidade total (mm) 596

Altura total (mm) 600

Peso líquido (kg) 44

Q07 01 Resfriador/congelador rápido

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Q08 01 Máquina de sorvete de mesa

Capacidade por ciclo: máxima 1,5 kg / mínima 1,0 kg

Condensadora a ar

5 programas automáticos: 2 para produzir deliciosos gelatos de leite e sorbets de frutas frescas; 1 para produzir slush de fruta perfeita; 2 para produzir o gelato CRYSTAL ao leite ou de frutas.

3 programas automáticos: 1 para pasteurizar a calda e transformá-la em gelato, 1 para pasteurizar, madurar e depois transformar em gelato, 1 para aquecer e resfriar a calda e depois transformá-la em gelato.

Prateleira com regulagem em duas alturas diferentes e em três posições diferentes.

Bandeja coletora frontal

Dimensão (LxPxH): 360 x 550 x 740 mm

Potência: 2,0 KW - Monofásico – 220 V

Ref. Carpigiani mod. Ready 6/9 ou equivalente.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

Q09 01 Câmara de fermentação

Capacidade: 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães).

O equipamento pode retardar a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara.

Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior).

Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expansor ecológico e anti-chamas.

Placas de 50mm desmontáveis.

Aquecimento por resistências blindadas.

Convecção de ar forçado por meio de ventilação.

Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.

Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira.

Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes.

Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno).

Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto.

Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto.

Rodízios giratórios para facilitar a movimentação.

Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C.

Dimensão: 893 x 1035 x 1142 mm

Potência: 1,32KW – Monofásico – 220 V

Ref. Prática mod. CFCK16 Compact ou equivalente.

Elevação 02 – FI. SA02



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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Q10 01 Modeladora de mesa

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



Q11 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 PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Q12 01 Amassadeira de mesa com 3 velocidades

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.



Q13 07 Batedeira planetária digital capac. 5,6 Litros

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

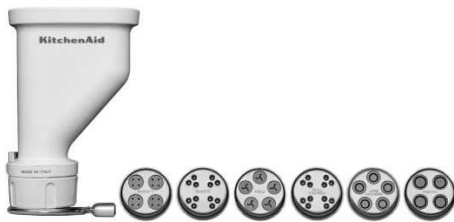
01 Modelador de Massa para Stand Mixer - KIN01CR

Dimensão (LxPxH): 287 x 371 x 419 mm

Potência: 500W – Bifásico – 220V

Ref. KitchenAid Bowl-Lift 5.6L - KEC56AV ou equivalente

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Q14 02 Fabricador de gelo em cubo

Produção de 50 Kg/dia

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

Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano.

Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540)

Baixo consumo de energia.

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

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

Placa de circuito eletrônico:

Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo.

Gás refrigerante: R-134a (HFC)

Com filtro de água

Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm

Potência: 1/4HP - Bifásico – 220 V

Ref. Everest mod. EGC 50A ou equivalente



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Q15 01 Extrator de sucos

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



Q16 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: 1500 W – Monofásico – 220 V
 Ref. Vitamix Drink Machine ou equivalente.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

Q17 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: 1/2 HP – Monofásico – 220 V
 Ref. Hamilton Beach mod. 727BZ ou equivalente.



Q18 01 Máquina de café expresso com 03 grupos com moinho dosador

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.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Acompanha:

Moinho dosador:

Automático, Dosador volumétrico

Capacidade da cupula de grãos: 1 kg

Dimensão: 182 x 262 x 570 mm

Potência: 0,4KW – Monofásico – 220 V

Ref. Italian Coffee mod. MFM On Demand

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

Q19 03 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 – Monofásico – 220 V

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



Q20 01 Purificador de água

Vazão: 40 60 litros/hora

Capacidade do reservatório: 2,6 litros

Vida útil dos elementos filtrantes: 6.000 litros ou dois anos

Dimensão (CxLxH): 480 x 305 x 285 mm

Potência: 0,18 KW – Monofásico – 220 V

Ref. Europa mod. SummerLine UVLS HF ou equivalente.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Q21 02 Thermomixer

Painel colorido touchscreen com 4.7 polegadas

Copo em inox com capacidade de 2,2 L

Recipiente em plástico com capacidade de 3,3 L

Velocidade continuamente ajustável de 40 a 10.700 rpm

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

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

Proteção contra superaquecimento

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

Aço inox com sistema de aquecimento integrado e sensor de temperatura

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

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

Potência: 1,5KW – Bifásico – 220 V

Ref. Vorwerk - mod. Thermomix TM6 ou equivalente.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Q22 01 Soprador térmico de ar quente (Não representado em planta)

A Pistola de Calor

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

Mais de 500 horas de funcionamento contínuo

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

Acompanha 1 bico redutor.

Dimensão (LxPxH): 86 x 238 x 244 mm

Potência: 1800 W– Bifásico – 220 V

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



Q23 02 Batedeira planetária digital capac. 5,0 litros (Não representada em planta)

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.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

DIVERSOS

V01 02 Estrado em polietileno

Cor branco

Construído em polietileno de alta densidade

Provido de superfície aberturas para circulação de ar.

Acompanha 6 prolongadores de pés.

Dimensão (LxPxH): 410 x 820 x 130 mm

Ref. Propast-PEAD ou equivalente



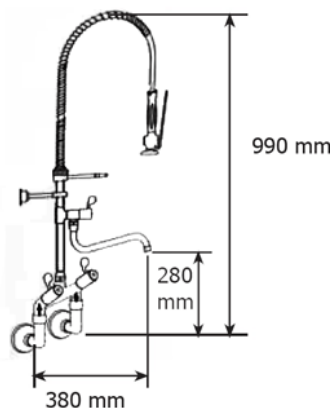
Prolongador p/ PRP E-82

V02 01 Pré-washer misturador de parede com bica

Composto por misturador em bronze cromado com válvula de fecho rápido, provido de prolongador de saída em tubo de aço inoxidável, mangueira metálica com mola, esguicho final com válvula de controle de vazão por acionamento manual, suporte para fixação do prolongador à parede e suporte em gancho para acomodação da mangueira com esguicho.

Acompanha adaptador.

Ref Wog modelo R 824 08



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

V03 04 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
 Sifão metálico
 Suporte de inox para fixação na parede
 Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)
 Ref.: WOG mod. **R725 cód.6725000**



V04 06 Recipiente para lixo retangular em aço inox

02 unidades para o laboratório de gastronomia e 03 para o sala bar
 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 PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

V05 01 Balança plataforma de mesa

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



V06 02 Conjunto de higienização com suporte para mangueira (30m)

Composto por:
Mangueira plástica cristal de diâmetro de 3/4" de comprimento de 30 metros.
Esguicho metálico com regulagem, tipo revólver emborrachado.
Suporte circular (para enrolar a mangueira) em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14, acabamento sanitário com polimento escovado e soldado em atmosfera inerte de argônio e 03 suportes tipo gancho para parede. O suporte circular não deve ser fixado à alvenaria.
Provido de abraçadeira para fixação no esguicho e rosca com espigão em bronze.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

V07 01 Tanque em aço inox

Tanque de parede 30L

Produzido em aço inox AISI 304.

Fabricado no sistema monobloco, ou seja, sem solda, o tanque também apresenta borda de sobrepor e esfregador inclinado, com frisos arredondados.

Acompanha suporte metálico para instalação na parede e válvula.

Dimensão: 500 x 400 mm



V08 12 Estante em aço inox com 06 planos

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 300 Kg / plano.

Montantes em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, providos de buchas soldadas para receber os rodízios.

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

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 500 x 2000 mm

V09 01 Pré washer de bancada com torneira

Conjunto de Pré-lavagem com

Bica móvel com desviador 240 mm - Ø 20

Completo de acessórios para fixação na parede ou ilha

Flexível em aço inoxidável revestido

Mola cromada

Suporte de fixação sem parafusos aparente

Suporte Ø 50 para instalação sobre a pia

Cartucho discos cerâmicos rotação a 90°

Corpo e alavanca em latão cromado

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

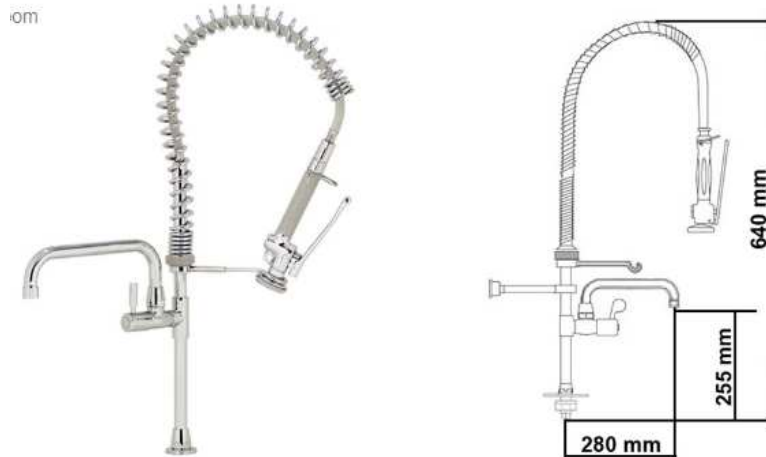
Vazão: Torneira 32 l/min. e Ducha 16 l/min. à pressão de 3 bar

Furação: 28 mm

Instalação: Recomenda-se utilizar ligação flexível com mini registro na parede

Dimensão: medida especial: 640 mm x 280 mm

Ref. Wog Código 6756009



V10 **03** Filtro de água pequeno

Com sistema de tripla filtração

Com corpo transparente

Vazão (l/h): 340 litros/hora

Ref. Aqualar – AP200



V11 **02** Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo

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

Gabinete em ABS, base em alumínio injetado

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

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

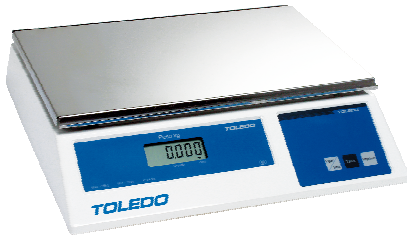
Alimentação multivoltagem: opera automaticamente em 110 e 220 Vca. (Dispensa o uso de estabilizadores e chaves de comutação). Corrige automaticamente flutuações de tensão e frequência da rede elétrica.

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

Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Potência: 100 W – Monofásico – 220 V – CA=60 Hz
 Ref. Toledo mod. 9094 ou equivalente



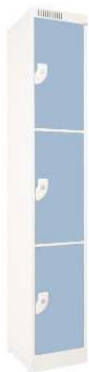
V12 15 Armário para vestiário 03 portas

Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimifo - NOBAC), com batentes de borracha, dobradiças de 05 pontos internas e reforço central nas portas, sapatas reguláveis para desníveis do piso, prateleiras e portas com bordas enroladas.

Com 04 portas com fechadura e chave.

Dimensões: 300mm x 450mm x 1820mm

Ref. NilKo mod. 1303, **cor a ser definida** ou equivalente.



V13 02 Armário para vestiário 03 portas

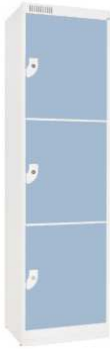
Armários fabricados em chapa de aço com pintura eletrostática epóxi-pó micro-texturizada, (tinta bactericida e antimifo - NOBAC), com batentes de borracha, dobradiças de 05 pontos internas e reforço central nas portas, sapatas reguláveis para desníveis do piso, prateleiras e portas com bordas enroladas.

Com 03 portas com fechadura e chave.

Dimensões: 500 mm x 450 mm x 1820mm

Ref. NilKo mod. 1323, cor branco ou equivalente.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	



V14 01 Banco

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

Dim. 100x42x45 cm

Ref. Nomen Design - linha Arco – cor a definir (arquitetura)



V15 01 Armário em aço inox com 02 portas com chave e 04 prateleiras

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

Estrutura em perfis “U” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 16.

Prateleiras construídas em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Dimensão: 1000 x 550 x 2000 mm

V16 01 Mesa auxiliar com rodas

Carrinho em madeira maciça (Tauari) laminada (Argelim) e tingida, com acabamento encerado. Possui 3 prateleiras, detalhes em metal com tratamento em zinco marítimo e rodízios plásticos, sendo os frontais com travas.

Carga máxima suportável: 15kg/tampo, 15kg/prateleira e 15kg/base; distribuídos uniformemente. Pode haver variação de tonalidades e veios. Acompanha cera para manutenção; instruções para utilização no rótulo.

Dimensão: 750 x 370 x 750 mm

Ref. Tok Stok mod. Mascavo

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



V17 02 Filtro de água

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



V18 02 Mesa para docente

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



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

V19 02 Cadeira para docente

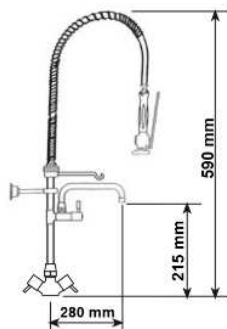
Cadeira com rodízio, sem braço
 Mecanismo back sisten preto com regulagem de altura a gás,
 Regulagem de inclinação do encosto em multi posições com trava.
 Regulagem de altura do encosto em multi posições.
 Aro de descanso para os pés com regulagem de altura.
 Assento e encosto confeccionado em espuma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

Ref. Mega Office - mod. ST-MOCHO1669 ou equivalente



V20 02 Pré washer misturador de bancada com bica

Conjunto Misturador Monobloco Ducha Pré-Lavagem Mesa
 Corpo e alavancas em latão cromado.
 Cartuchos discos ceramicos com 90°
 Mola cromada
 Flexível em aço inoxidável revestido, com rosca cônica giratória da ducha e gancho em aço inox
 Flexível medida: 60cm
 Válvulas especiais de não retorno.
 Completo de acessórios para fixação na parede ou ilha
 Vazão: Torneira 32 l/min. e Ducha 16 l/min. à pressão de 3 bar
 Furação: 33 mm
 Instalação: Recomenda-se utilizar ligações flexíveis com mini registro na parede
 Temperatura Máxima: 75°C
 Dim.: 590x280x25mm
 Ref: WOG mod R 1024 – cód. 6878603



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

V21 24 Banqueta empilhável

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

Dimensões (LxPxA): 43x54x**65**cm

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

Imagem ilustrativa



V22 01 Estante em aço inox com 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 cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, providos de reforços soldados para receber os rodízios.

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

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

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

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

Dimensão: 1000 x 500 x 1600 mm

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

CARROS

C01 05 Lixeira com rodas e pedal capacidade 120 litros

Recipiente para lixo com abertura da tampa basculante por acionamento de pedal frontal. Tampa com encaixe justo e superposto.

Cantos arredondados e contornos lisos que facilitam limpeza.

Corpo construído totalmente em polipropileno de alto impacto, cap. 120 litros

Dimensão: 480 x 550 x 930 mm

Ref. Natural Limp mod. NLP120 ou equivalente



C02 04 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal

Construção em aço inoxidável AISI304.

Com rodízios

Capacidade Máxima: 50 L

Dimensão Ø = 380 x 605 mm de altura.

Ref. Tramontina ou equivalente.



C03 01 Carro plataforma capacidade 500 Kg

Plano construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90°, puxador em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, Ø de 1" com espessura da parede de 1,5mm.

Provido de reforço inferior para fixação dos rodízios.

Provido de 4 rodízios giratórios de placa de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

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

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

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

Fixação do puxador com solda diretamente ao reforço inferior.

Provido de pára-choques de borracha de canto.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

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



C04 04 Carro cantoneira alto para 10 GN1/1-ou 10 assadeiras 600 x 400 mm

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

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

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

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

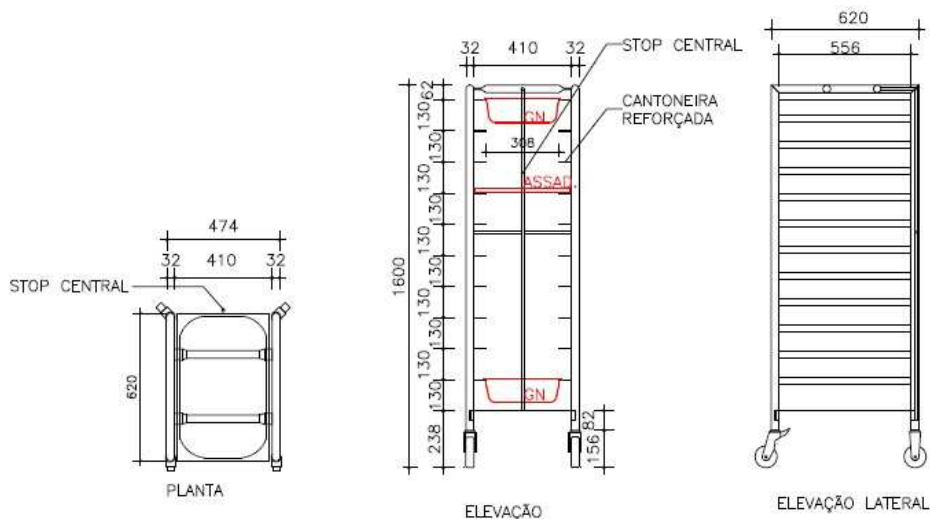
Os freios também deverão ser em aço inox.

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

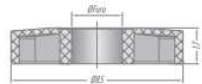
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

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

Dimensão: 474 x 620 x 1600 mm



Bumper Redondo



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

C05 02 Chassi para apoio da máquina de lavar

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

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

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

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

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

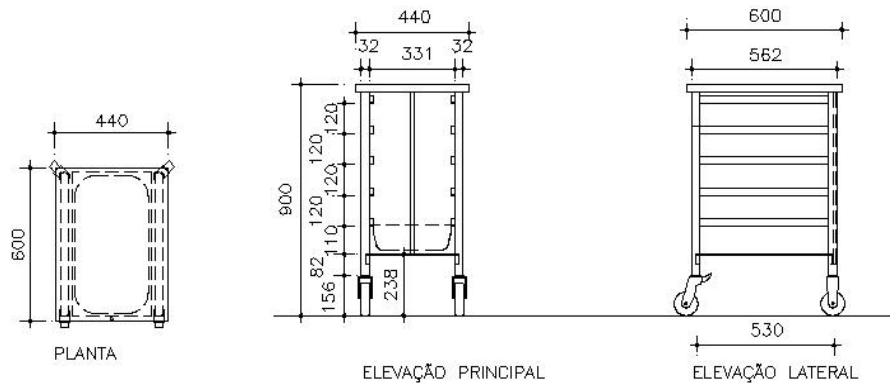
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

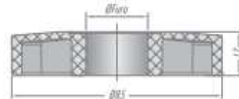
Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Bumper Redondo



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

C07 02 Chassi para apoio da máquina de gelo

Segue o mesmo desenho dos itens C04 e C06.

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.

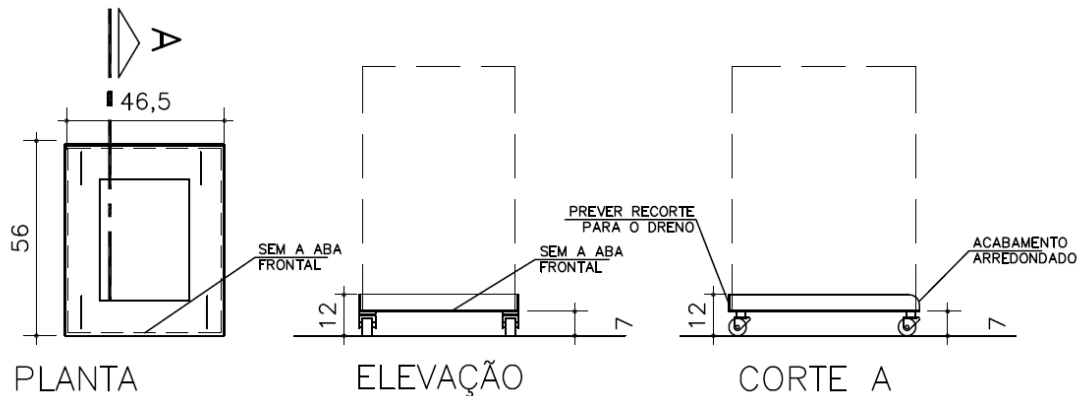
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

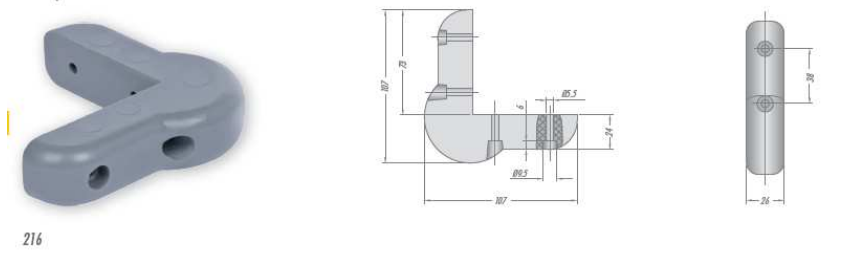
Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 465 x 560 x 120 mm

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Bumper Cantoneira



C08 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.

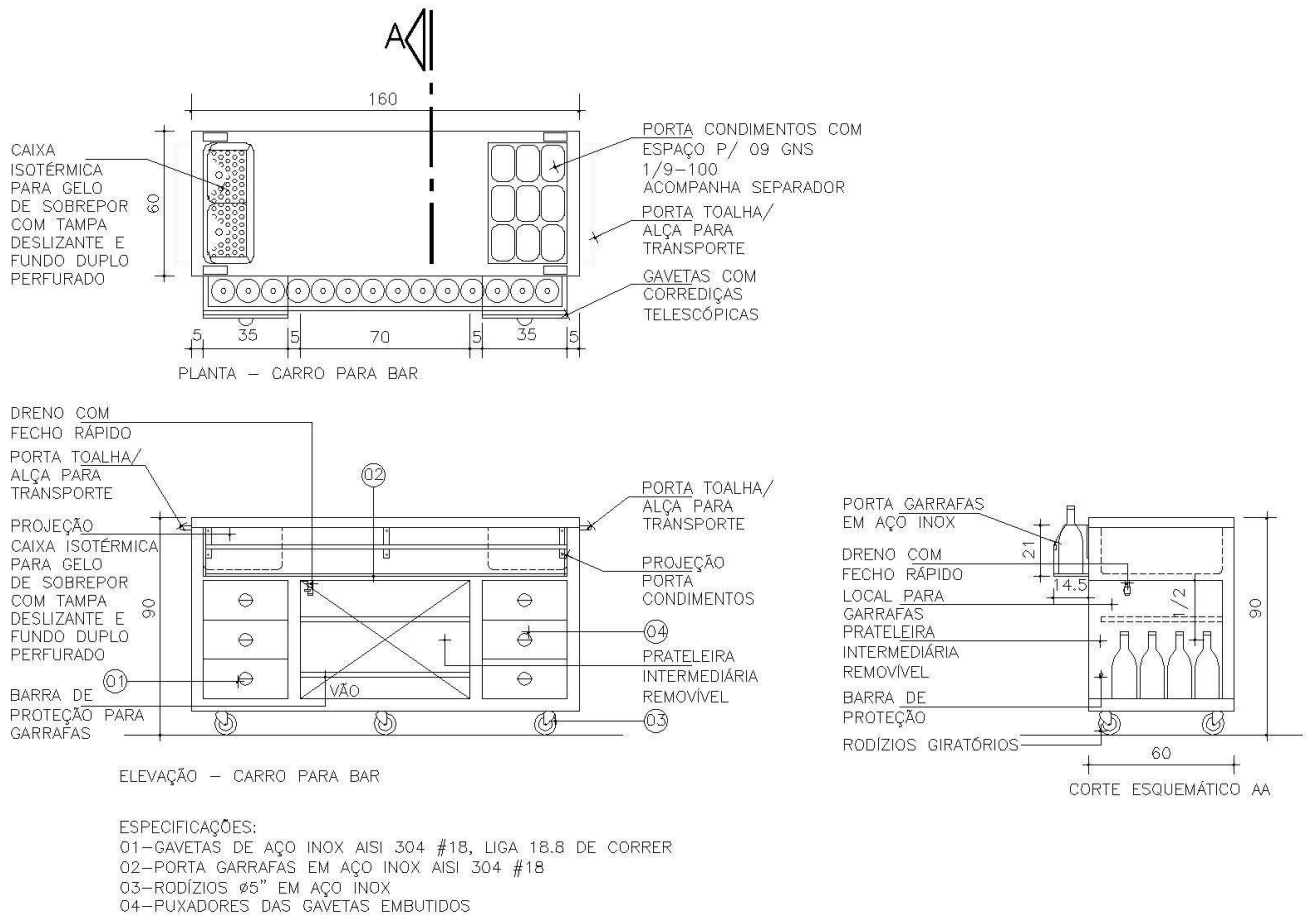
- 01 prateleira inferior

- 01 prateleira para garrafas em aço inox

Acompanha:

- 02 separadores para GN

- 09 GN 1/9-100 em policarbonato



C09 03 Chassi para apoio da adega

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

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

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

Os freios também deverão ser em aço inox.

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

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

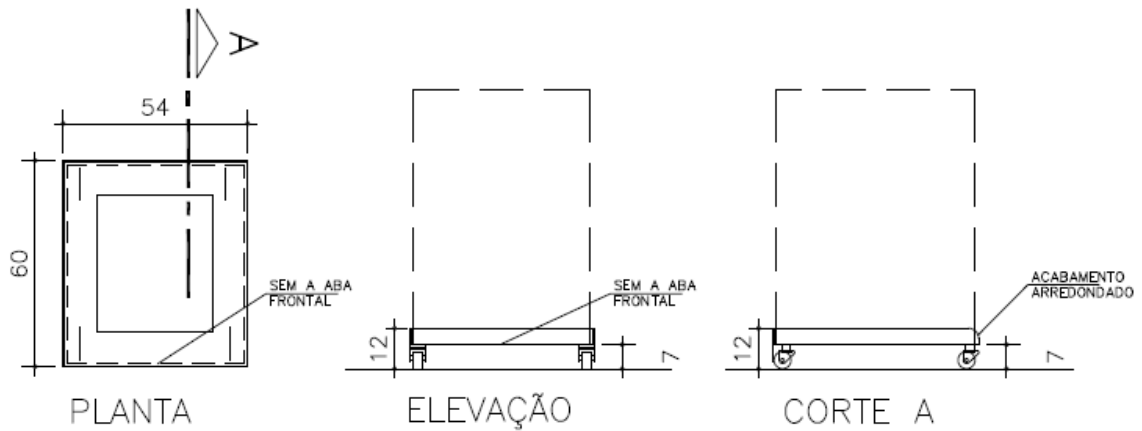
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

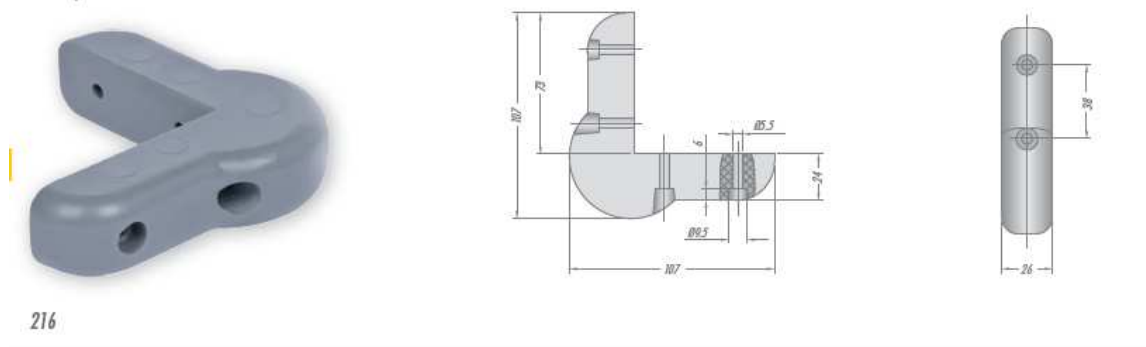
Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 540 x 600 x 120 mm

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Bumper Cantoneira



COCÇÃO

K01 06 Fogão portátil de indução

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



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

K02 02 Conjunto de cocção composto por:

01 Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inox e grelha em ferro fundido;
 Grelha contínua que aumenta a área de cocção em 24% e facilita o deslizamento das panelas;
 Queimadores podem ser trocados de lugar sem perder rendimento e sem a necessidade de regulagem no queimador, facilitando assim a limpeza;
 Linha dupla de chama;
 Coroa em ferro fundido;
 Fogão a gás, sem necessidade de ponto elétrico;
 Apoiado em módulos base;
 Sapatas reguláveis para nivelamento;

Consumo de gás GLP: 1,50 Kg/h
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 HP mod FE72C-G ou equivalente



01 Módulo neutro

Construído em aço inox, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeita.
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 HP mod. MN72C-S ou equivalente.



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;
 Construção interna e externa em aço inox AISI 304;
 Sistema de refrigeração por forçador de ar
 Isolamento em poliuretano injetado
 Unidade de refrigeração completa;
 Termocontrolador digital

04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;
 Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

Com Sistema Frost Free

Temperatura de trabalho de 1°C a 10C
 Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
 Ref. Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



K03 01 Conjunto de cocção composto por:

01 Fogão com 04 queimadores

Construção em aço inox e grelha em ferro fundido;
 Grelha contínua que aumenta a área de cocção em 24% e facilita o deslizamento das panelas;
 Queimadores podem ser trocados de lugar sem perder rendimento e sem a necessidade de regulagem no queimador, facilitando assim a limpeza;
 Linha dupla de chama;
 Coroa em ferro fundido;
 Fogão a gás, sem necessidade de ponto elétrico;
 Apoiado em módulos base;
 Sapatas reguláveis para nivelamento;
 Consumo de gás GLP: 1,50 Kg/h
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 HP mod FE72C-G ou equivalente

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	



01 Módulo neutro

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

Dimensão: 720 x 745 x 265 mm

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



Imagem ilustrativa

01 Refrigerador de base

Construção interna e externa em aço inox AISI 304;

Sistema de refrigeração por forçador de ar

Isolamento em poliuretano injetado

Unidade de refrigeração completa;

Termocontrolador digital

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

Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

Com Sistema Forst Free

Temperatura de trabalho de 1°C a 10C

Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm

Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



K04 01 Conjunto de cocção composto por:

01 Char broiler

Construção em aço inox;
 Grelhas de ferro fundido com maior retenção de calor;
 2 opções de ajuste de altura da grelha, com duas opções de contato e marcação, permitindo grelhar com eficiência também peixes e alimentos mais delicados;
 Queimadores duplos, alta temperatura controlada através de dois ajustes de chama;
 Exclusivo sistema de acendedor com chama piloto, que dá maior segurança ao operador;
 Gaveta de resíduos que facilita a limpeza;
 Defletores em aço inox, que queimam a gordura, gerando chamas rápidas sobre a proteína e defumando-a levemente
 Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo.
 Consumo de gás GLP: 1,96 Kg/h
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 mod. CB72C-DA ou equivalente.



01 Módulo neutro

Construído em aço inox **com tampo em granito Branco Itaúnas**, com as mesmas características dos módulos de cocção. Na montagem o encaixe entre as duas peças deverá ser perfeita.
 Dimensão: 720 x 745 x 265 mm
 Ref. Macom Linha 700 HP mod MN72C-G ou equivalente.

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



Imagem ilustrativa

01 Refrigerador de base

Tampo superior em aço inox com altura apropriada para receber equipamentos da cocção 700;
 Construção interna e externa em aço inox AISI 304;
 Sistema de refrigeração por forçador de ar
 Isolamento em poliuretano injetado
 Unidade de refrigeração completa;
 Termocontrolador digital
 04 gavetas em aço inoxidável escovado injetado fornecida com gaxetas plásticas, fecho magnético e exclusivos trilhos telescópicos reforçados em aço inoxidável;
 Gavetas com dimensões internas compatíveis com GN 1/1;

Com Sistema Forst Free

Temperatura de trabalho de 1°C a 10C
 Ref. Potência: 0,48KW – Bifásico – 220 V
 Dimensão (LxPxH): 1440 x 700 x 630 mm
 Macom mod RHB2-G-7 ou equivalente.



K05 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;

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

- 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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

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: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 1,0 KW – Monofásico – 220 V

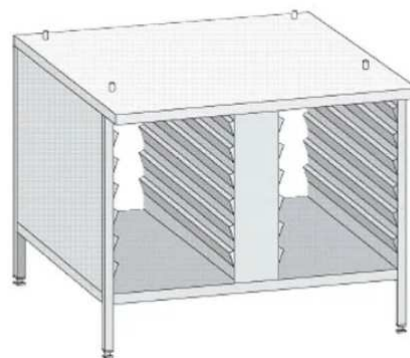
Consumo de gás GLP: 2,60 Kg/h

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



Opção: Unox Cheftop 10 GN 1/1



		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

K06 00 Item cancelado

K07 02 Fritadeira Elétrica de mesa

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



K08 01 Forno de lastro com 02 câmaras

Forno elétrico com 2 câmaras **altas**. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm
 Com capacidade para 1 assadeira de medida 80x60cm/câmara ou 2 assadeiras de medida 60x40cm/câmara.
 Com estrutura base em aço inox com calhas.

Sem cobertura

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

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

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

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

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

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

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

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

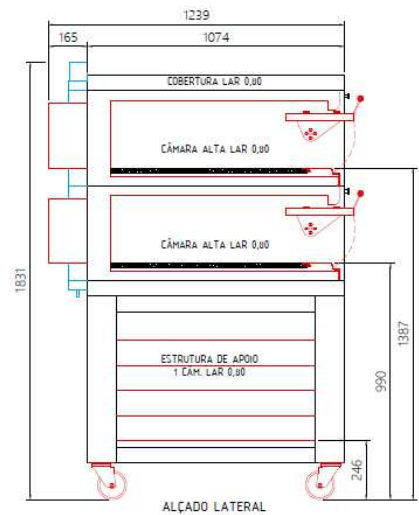
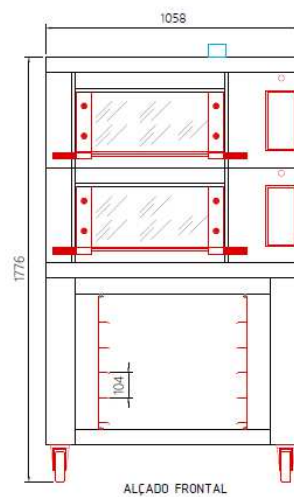
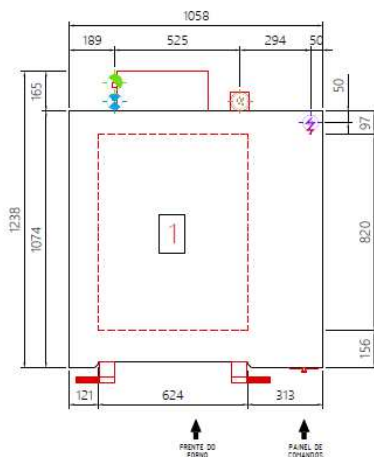
Potência: **13,12 KW** – Trifásico – 380 V

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	CÔRUA 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 SUPERALTA	0,26	0,33
0,60	CÂMARA SUPER-SUPERALTA	0,31	0,38
ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS		ESTUFA	
N.º DE CÂMARAS	A (m)	PRATELEIRAS	B (m)
1	0,90	3	0,63
2	0,66	6	0,86
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	3,6	2,2
M2	1,8	1,1		



DIMENSÕES ÍTENS INTERIORES		CAPACIDADE EM ASSADORAS			DIMENSÕES EXTERIORES			PESO (kg)	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRÊS FASES			+ OPÇÃO VAPORIZADOR TIPO
LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	0,40 x 0,40 m	0,45 x 0,75 m	0,60 x 0,80 m	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR	PROFUNDIDADE (m) C/ VAPOR		POTÊNCIA INSTALAR (kw)	POTÊNCIA C/ EEE (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

K09 03 Forno microondas– USO PROFISSIONAL

Capacidade: 34 litros

5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento

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

Potência: 1,0KW – Monofásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm

Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.



K10 01 Forno elétrico

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

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



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

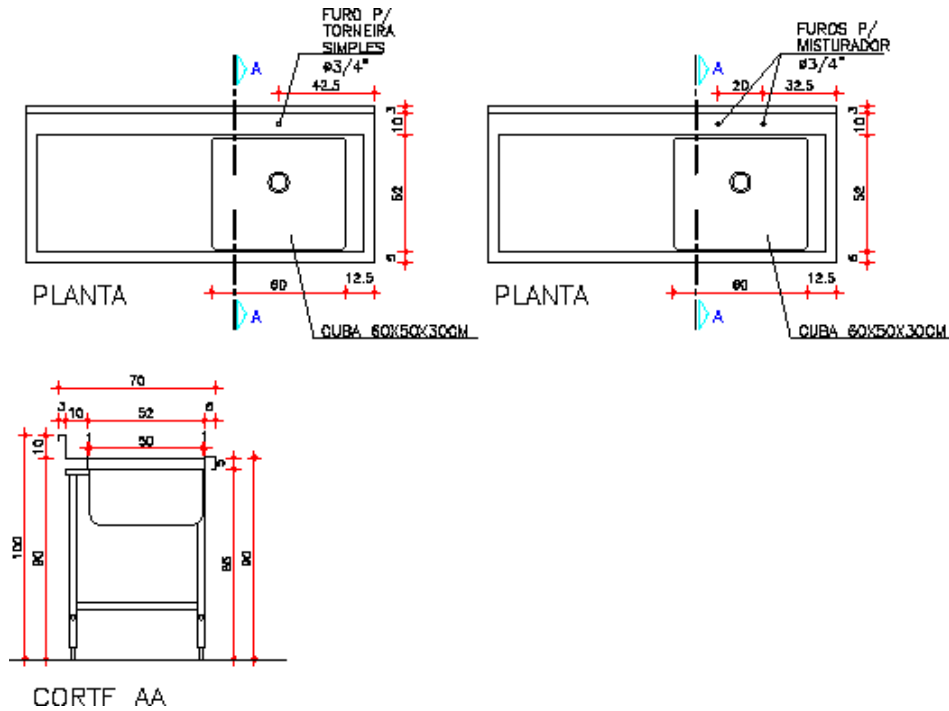
Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de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

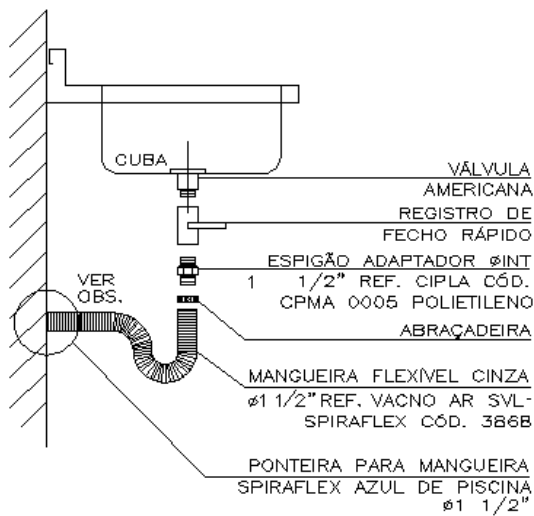
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

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

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.



Planta e Corte da mesa com cuba



Detalhe sifão flexível



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 provido 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

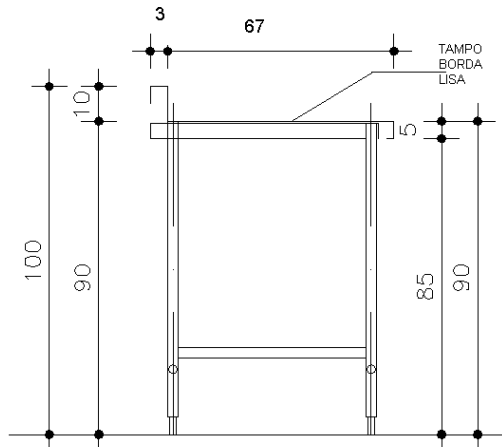
		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07

304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



Corte da mesa com tampo com borda lisa

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #16 (1,58mm). 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.

Pés ajustáveis

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

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado

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.

Com Sistema Frost Free

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.

Alimentação elétrica: 220 V – CA=60 Hz

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

Com instalação.

Módulo Neutro

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

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

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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

MESAS E BALCÕES

M01 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 1250 x 500 x 200 mm

Com espelho alto (300 mm)

Dim. 1550 x 700 x 700 mm

Elevação 01 – FI. COZ 009

M02 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Espelho com 150 mm de altura

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 02 – FI. COZ 009

M03 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da seladora

Com espelho alto

Dimensão: 600 x 700 x 600 mm

Elevação 03 – FI. COZ 009

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

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 03 – FI. COZ 009

M05 01 Freezer horizontal 02 portas

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

Dim. 1350 x 700 x 900 mm

Potência: 0,53KW - Monofásico – 220 V

Ref. Macom Modelo FCH2 ou equivalente.

Elevação 03 – FI. COZ 009

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



M06 01 Refrigerador horizontal com 04 portas

Com 04 portas padrão GN com chave e cabine para compressor à direita
 Dim. 2350 x 700 x 900 mm
 Potência: 0,63KW - Monofásico – 220 V
 Ref. Macom Modelo RHC4 ou equivalente.
Elevação 05 – FI. COZ 010

M06A 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: 0,61 KW - Monofásico – 220 V
 Ref. Macom ou equivalente.
Elevação 03 – FI. COZ 009

M07 02 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 05 – FI. COZ 010

M07a 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 400 x 500 x 300 mm

Dimensão: 1550 x 700 x 900 mm
Elevação 09 – FI. COZ 013

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

Dimensão: 850 x 700 x 800 mm
Elevação 09 – FI. COZ 013

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

M09 01 Mesa lisa em aço inox

Com 02 prateleiras interiores C=1400mm

Dimensão: 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 05 – FI. COZ 010

M10 02 Balcão em aço inox com 03 portas

Gabinete com 03 portas com chave sendo duas portas com 02 prateleiras intermediárias e 01 porta com 01 prateleira intermediária.

Dimensão: 1500 x 500 x 900 mm

Elevação 06 – FI. COZ 011

M11 06 Mesa lisa de centro com rodas

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

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

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

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

Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento. Nos quatro cantos prever cantoneira em aço inox com altura igual à espessura da pedra para proteção do granito. Com 02 prateleiras inferiores recuadas da parte frontal.

P=500 mm Dimensão: 1600 x 800 x 900 mm

Elevação 04 – FI. COZ 010

M12 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo aberto para colocação da máquina de gelo.

01 gabinete em aço inox com 01 porta e prateleira intermediária (C=400mm)

01 refrigerador horizontal com 02 portas padrão GN, com chave e cabine para compressor à direita com 01 cuba 400 x 500 x 200 mm

Dim. 1500 x 700 x 920 mm

Potência: 0,49KW - Monofásico – 220 V

Ref. Macom ou equivalente.

Dimensão total: 2700 x 700 x 920 mm

Elevação 10 – FI. COZ 014

M13 01 Balcão em aço inox para cafeteira composto por:

01 módulo com cabine de ligações com porta.

01 módulo com gaveta para o pó de café e 01 porta

A gaveta será constituída de uma estrutura, recipiente para o café com cantos arredondados e removível para limpeza e batedor para o pó também removível.

Dimensão: 1000 x 700 x 920 mm

Elevação 10 – FI. COZ 014

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

M14 01 Balcão em aço inox para cafeteira

Com 01 módulo com cabine de ligações com porta
 01 módulo com gaveta para o pó de café e 01 porta

A gaveta será constituída de uma estrutura, recipiente para o café com cantos arredondados e removível para limpeza e batedor para o pó também removível.

Dimensão: 1000 x 700 x 920 mm

01 módulo para colocação da máquina de lavar louças.

Tampo fixado do lado esquerdo no item M15

Dimensão total: 1700 x 700 x 920 mm

Elevação 10 – FI. COZ 014

M15 01 Freezer horizontal 01 porta

Com 01 porta padrão GN com chave e cabine para compressor à direita com 01 cuba 400 x 500 x 150 mm

Dim. 1000 x 700 x 920 mm

Potência: 0,53KW - Monofásico – 220 V

Ref. Macom

Elevação 10 – FI. COZ 014

M16 01 Tampo em aço inox

Prever cantoneira em aço inox para apoio do tampo no lado esquerdo

Do lado direito fixação no item M15

Dimensão do tampo: 1800 x 700 mm – H=920mm

Elevação 10 – FI. COZ 014

M17 01 Mesa lisa baixa em aço inox para apoio da máquina de sorvete

Sem espelho

Dimensão: 500 x 700 x 45 mm

Elevação 09 – FI. COZ 013

PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

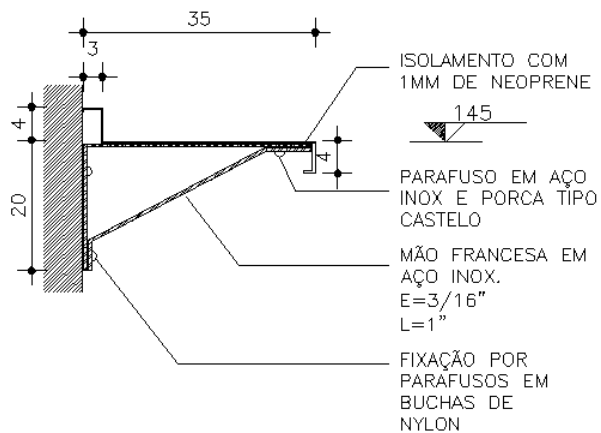
Prateleira superior lisa ou perfurada

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

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

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



PRATELEIRAS

P01 02 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 2250 x 350 mm

Elevação 02 – FI. COZ 009

P02 04 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm

Elevações 03, 05 e 09 – FI. COZ 009, COZ 010 e COZ 013

P03 02 Conjunto de prateleiras perfuradas em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1550 x 350 mm e 1550 x 500 mm

Elevações 03 e 05– FI. COZ 009 e COZ 010

P04 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas

Dim. 1350 x 350 mm

Elevação 03 – FI. COZ 009

P05 01 Prateleira lisa em aço inox para apoio do microondas

Fixação por mãos francesas

Dim. 1400 x 450 mm

Elevação 05 – FI. COZ 010

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

REFRIGERAÇÃO

R01 01 Câmara de lixo

(Para as câmaras frigoríficas ver memorial específico)

R02 02 Freezer vertical

Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

Pés Fixos em nylon com regulagem de altura

Temperaturas de trabalho: -20°C a -16°C;

Controle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema de refrigeração por ar forçado

Isolamento em poliuretano injetado

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 1,22KW – Monofásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS-2IT ou equivalente



R03 03 Refrigerador vertical em aço inox

Capacidade 580 litros

Corpo interno em aço inox;

Corpo externo: frente e laterais em aço inox, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

Pés Fixos em nylon com regulagem de altura

Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C;

Controle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema de refrigeração por ar forçado

Isolamento em poliuretano injetado

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

10 Grades.

Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm

Potência: 565W – Monofásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS-1ITF ou equivalente



R04 01 Refrigerador vertical com porta de vidro capacidade 230 litros

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS		Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3
		N° Proj.	Rev 07



EXAUSTÃO – ESPECIFICAÇÃO GERAL

COIFA MULT VORTEX - DESCRIÇÃO GERAL

Material Aço inoxidável, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio.

Filtros Vortex do tipo helicoidais totalmente soldados com até 05 estágios, filtros pequenos e laváveis em lava louças.

Captação e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e otimizada pela tecnologia Back-Flow.

Em todo perímetro inferior da coifa uma calha faz o recolhimento dos condensados e remove por um dreno rosqueado com bujão.

Com TECNOLOGIA MULT UV para tratamento de odores

Com luminárias embutidas com grau de proteção IP-65

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

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

EXAUSTÃO

X01 02 Coifa em aço inox com sistema de lâmpadas UV

Fechamento em aço inox até o forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário. Com quadro de comando do sistema UV e interruptor de iluminação incorporado na coifa

Dimensão: 3500 x 1100 mm

Potência: 270W – Monofásico – 220 V

Elevações 07 e 08 – FI. COZ 011 e COZ 012

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

X02 01 Coifa em aço inox com sistema de lâmpadas UV

Fechamento em aço inox até a laje, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário. Com quadro de comando do sistema UV e interruptor de iluminação incorporado na coifa

Dimensão: 2450 x 1150 mm

Potência: 270W – Monofásico – 220 V

Elevação 09– FI. COZ 013

X03 01 Coifa tipo fresta em aço inox

Dimensão: 1550 x 600 mm

Elevação 09– FI. COZ 013

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

CRONOGRAMAS E RESPONSABILIDADES

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

Proprietário - Pro -

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

Arquitetura - Arq -

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

Mecânica - Mec -

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

Elétrica - Ele -

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

Hidráulica - Hid -

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

Empreiteira - Emp -

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

Fabricantes - Fab -

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

		Obra SENAC PRESIDENTE PRUDENTE	
Projeto LAB. GASTRONOMIA / ALIMENTOS E BEBIDAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS	Arquivo PPR_03_PE_COZ_esp equip	Folha 3	
	N° Proj.	Rev 07	

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 -

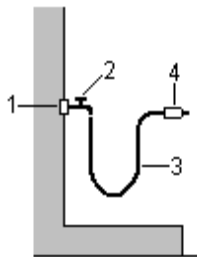
As instaladoras de sistemas como gás, água pressurizada, chopp, post mix e ar comprimido devem fornecer ao coordenador as informações necessárias à instalação de seus sistemas e equipamentos, para aprovação, antes de sua execução.

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.

LIGAÇÕES

ÁGUA FRIA / QUENTE

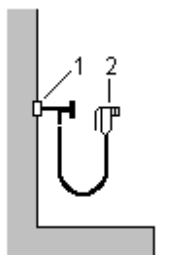


HA01 - mangueira para lavagem

RESP

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

Emp
Emp
Fab
Fab

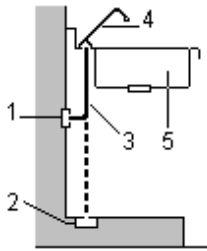


HA02 - mangueira para equipamento

RESP

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

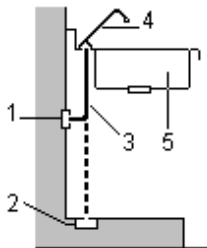
Emp
Fab



HA03 A - torneira de mesa simples / giratória

RESP

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

 Emp
 Emp
 Emp
 Emp
 Fab


HA03 B - torneira de mesa misturadora / giratória

RESP

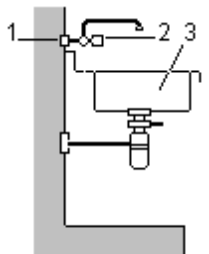
- 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = 3/4$ ”.
- 2 . Opção desses mesmos pontos no sócolo.
- 3 . Tubos metálicos flexíveis - AF e AQ.
- 4 . Torneira giratória, misturadora de mesa.
- 5 . Cuba do equipamento.

 Emp
 Emp
 Emp
 Emp
 Fab

Água Fria / Quente (Cont.)

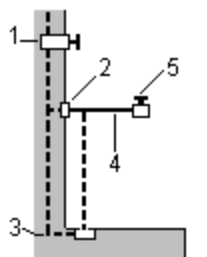
HA04 A - torneira de parede simples / giratória

RESP



HA04 B - torneira de parede misturadora / giratória

- 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = 3/4$ ”.
- 2 . Torneira de parede.
- 3 . Cuba do equipamento.

 Emp
 Emp
 Fab


HA05 - ponto de água para equipamentos comuns

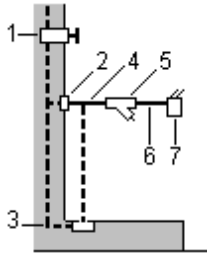
RESP

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

 Emp
 Emp
 Emp
 Emp
 Fab

HA06 - ponto de água para máquinas e cocção

RESP

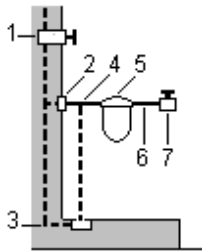


- 1 . Registro de gaveta.
- 2 . Ponto de água na parede $\text{Ø} = \frac{3}{4}$ ”.
- 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.
- 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.
- 5 . Filtro de vapor com inspeção (quando aplicável).
- 6 . Tubo metálico flexível.
- 7 . Comando do equipamento.

Emp
Emp
Emp
Emp
Fab
Fab
Fab

HA07 - ponto de água para máquinas de consumo

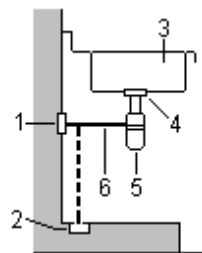
RESP



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

Emp
Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

ESGOTO

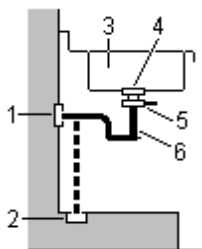


HE01- drenagem de cubas rasas

RESP

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

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

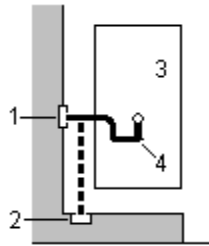


HE02 - drenagem de cubas fundas

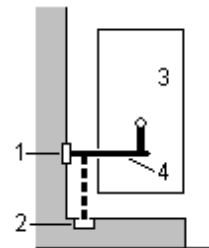
RESP

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

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

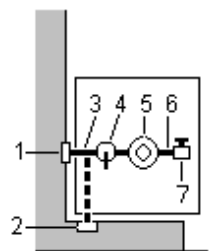

 HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos RESP

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


 HE04 - drenagem direta dos equipamentos RESP

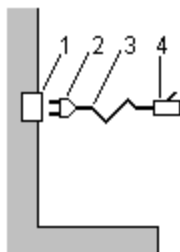
- | | |
|--|-----|
| 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2''$ (ou indicado). | Emp |
| 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo. | Emp |
| 3 . Equipamento. | Fab |
| 4 . Saída direta com inspeção, metálica ou plástica | Fab |

GÁS


 HG01- ponto de gás GLP RESP

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

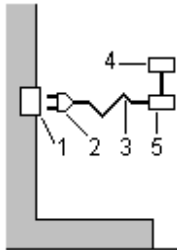
ELÉTRICA

 EL01 - equipamento indutivo comum RESP


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

EL02 - equipamento indutivo / contatora

RESP

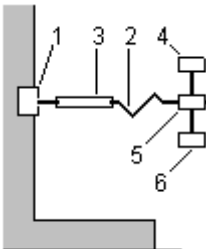


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Botoeira.
- 5 . Contatora com relê de sobrecarga.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab

EL03 - equipamento resistivo

RESP

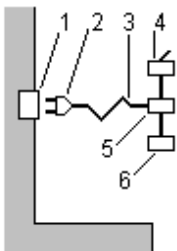


- 1 . Caixa blindada com prensa cabo / Tomada a prova de água
- 2 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 3 . Eletroduto flexível.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp
Fab
Fab
Fab
Fab
Fab

EL04 - equipamento resistivo / contatora

RESP

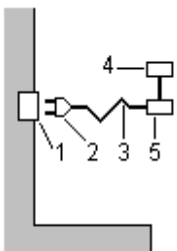


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Interruptor.
- 5 . Contatora.
- 6 . Termostato.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

EL05 - equipamento resistivo / termostato

RESP

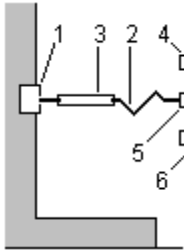


- 1 . Tomada a prova de água.
- 2 . Plug compatível.
- 3 . Cabo de conexão ao equipamento.
- 4 . Termostato.
- 5 . Interruptor.

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab

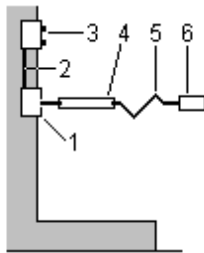
EL06 - máquina lavadora

RESP



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

Emp
Fab
Fab
Fab
Fab
Fab



EL07 - aquecedor de passagem

RESP

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

Emp
Emp
Fab
Fab
Fab
Fab