PREGÃO PRESENCIAL BASE Nº. 17/0002 – PG

ANEXO V

DESCRITIVOS DOS EQUIPAMENTOS PARA COZINHA E RESTAURANTE DO SSA

1. ÁREA DE RECEBIMENTO E PRÉ LAVAGEM

1.1. BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA

Balança Eletrônica de Bancada, com capacidade para 300 kg x 50g. Plataforma de pesagem confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado. Com dispositivo que permite memorização e subtração automática de tara. Bateria interna recarregável. Indicação remota de mesa com alimentação elétrica tipo adaptador de pare. Dimensões: 50x50 cm. Tensão 220V.

Imagem Ilustrativa

Marca e modelo sugerido: Balança 2098, Toledo – ou similar.

1.2. MESA DE APOIO PARA BALANÇAS

Mesa de Apoio Lavadora, confeccionada em aço inox, dimensões (mm): 600x600x500, modelo sugerido: MF2-LC067-MLL. Aço inox 430 ou 304.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: Mesa de apoio MF2-LC067-MLL, Macom – ou similar

1.3. CARRO PLATAFORMA (ÁREA DE RECEBIMENTO)

Carro de carga plataforma, pneumático, com uma aba. Estrutura em aço inox AISI 304 liga 18.8, plataforma lisa em aço inoxidável, alça tubular com diâmetro de ¼” em aço inoxidável, perfil de reforço estrutural em aço inoxidável, conjunto de rodízios giratórios com diâmetro de 4” em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio, capacidade

de carga total: 250 kg. Com uma aba fixa, com quatro rodas. Dimensões: 1000x600x165 mm.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: CARPL-100, Cozil – ou similar.

2. ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS

2.1. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS)

Lavadora com dimensões: 620x680 x 1400 mm, operações de lavagem (temperatura de 55-65ºC) e enxágue (temperatura de 80-90ºC), 380V. A máquina deverá conter os acessórios padrão: 02 gavetas de pino para pratos, 01 gaveta lisa para louças e 01 gaveta com 16 copos plásticos para talheres. Construída em aço inox 304. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: NT 300 3T, Netter – ou similar.

2.2. CARRO INOX PARA APOIO NA COZINHA (ÁREA DE LAVAGEM)

Carro com 02 (duas) bandejas em aço inox escovado 304, com rodas giratórias de 4”, quatro rodas sendo duas com freio, bandejas de 83 x 51 cm, capacidade para 75 kg.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: CA2-Orcil

2.3. BANCADA DE INOX PARA APOIO (ÁREA DE LAVAGEM)

Mesa de centro com prateleira inferior vazada (tubular): gradeada, tampo e prateleira em aço inox 304, estrutura em aço inox, pés em tubos de aço inox 304 com diâmetro 11/2”, sapatas de nivelamento em nylon. Dimensões (mm): 1000x600x900

Imagem ilustrativa

Marca Sugerida: Macom – ou similar.

3. ÁREA DE PREPARO DE SALADA

3.1. BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL (ÁREA DE APOIO À SALADA)

Balcão Refrigerado Horizontal com volume interno de 260 litros, corpo interno, frentes e laterais em aço inoxidável 304, sistema de refrigeração por forçador de ar, com 03 portas em inox, pés ajustáveis, termo controlador digital, isolamento em poliuretano. Dimensões (CxLxA): 1380x700x860 mm. Tensão 220V. Toma da de sobrepor steck

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: RHC2 – Macom, ou similar

3.2. REFRIGERADOR VERTICAL COM 04 PORTAS (ÁREA DE APOIO À SALADA)

Refrigerador Vertical Comercial de 4 Portas confeccionado em aço inox 304**,** com corpo interno, frentes e laterais em aço inox, Alimentação Elétrica: 220V mono/bifásico, 60Hz, controlador de temperatura por termo controlador digital, temperatura de trabalho do refrigerador de +1ºC à +10ºC, sistema de refrigeração por forçador de ar, isolamento em poliuretano injetado, com 04 portas em inox. Tensão: 220V. Dimensões (CxLxA): 1400x805x2070 mm, com capacidade para 1280 litros. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: FVCD-4IT, Macom – ou similar.

3.3. MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (ÁREA DE PREPARO DE SALADA)

Processador de Alimentos, com bloco do motor de inox, boca com 139 cm² de superfície, cilíndrica e 58 mm de diâmetro. Com gama completa de discos, que permite realizar todos os tipos de cortes em frutas e legumes: pica, faz cortes ondulados, rala, corta em palito ou ainda em macedônia e para preparar batata frita, com peças fáceis de desmontar para facilitar a higienização. Velocidade de 375 R.P.M. Tensão 220V.

Marca e modelo sugerido: CL 50 Ultra, Robot Coupe – ou similar.

4. ÁREA DE APOIO AO AÇOUGUE

4.1. BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL (ÁREA DE APOIO AO AÇOUGUE)

Balcão Refrigerado Horizontal com volume interno de 260 litros, corpo interno, frentes e laterais em aço inoxidável 304, sistema de refrigeração por forçador de ar, com 03 portas em inox, pés ajustáveis, termo controlador digital, isolamento em poliuretano. Dimensões (CxLxA): 1380x700x860 mm. Tensão 220V. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: RHC2 – Macom, ou similar.

4.2. REFRIGERADOR VERTICAL DE 04 PORTAS BIPARTIDAS (ÁREA DE APOIO AO AÇOUGUE)

Refrigerador Vertical Comercial de 4 Portas**,** com corpo interno, frentes e laterais em aço inox 304, Alimentação Elétrica: 220V mono/bifásico, 60Hz, controlador de temperatura por termo controlador digital, temperatura de trabalho do refrigerador de +1ºC à +10ºC, sistema de refrigeração por forçador de ar, isolamento em poliuretano injetado, com 04 portas em inox. Tensão: 220V. Dimensões (CxLxA): 1400x805x2070 mm, com capacidade para 1280 litros. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem Ilustrativa.

Marca e modelo sugerido: RVCD-4IT - Macom, ou similar.

4.3. SELADORA A VÁCUO (COZINHA – ÁREA DE APOIO AO AÇOUGUE)

Seladora à vácuo de mesa, com painel analógico contendo 250 programas, gabinete em aço inox e tampa em acrílico, e cuba interna de 7 cm. Tensão 220V, 60Hz. Dimensões da máquina (L x P x AA): 485 mm x 600 mm x 700 mm/800 mm / AF 460mm/560mm.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: TM 250, TecMaq – ou similar.

4.4. MESA DE APOIO PARA SELADORA À VÁCUO

Mesa de Apoio Lavadora, confeccionada em aço inox, dimensões (mm): 600x600x500, modelo sugerido: MF2-LC067-MLL. Aço inox 430 ou 304.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: Mesa de apoio MF2-LC067-MLL, Macom – ou similar

4.5. MOEDOR DE CARNES (AÇOUGUE)

Moedor de carne em aço inox 430 ou 304, boca 22. Tensão 200V/60Hz. Bandeja em aço inox e gabinete de chapa de aço inox escovado. Dimensões (A x L x P): 525 x 350 x 780 mm. Modelo Sugerido: PSEE-22-N.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: PSEE – 22 – N, Skymsen – ou similar.

5. ÁREA DE COZINHA QUENTE – ILHA DE COCÇÃO CENTRAL

5.1. CHAPA A GÁS (COZINHA – ÁREA QUENTE CENTRAL)

Chapa **à gás** confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, chapa superior lisa equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura, galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento, 01 (uma) zona aquecida por sistema de controle independente, segurança contra falta de chama, sistema piloto e acendimento externo, chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão, botão liga e desliga com iluminação, manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, bandeja coletora de resíduos em aço inox, prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões (A x B x C): 500 x 1000 x 900 mm. Área de trabalho: 0,4 m².

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: CHGIL-50, Cozil – ou similar

5.2. FRITADEIRA À GÁS (COZINHA – ÁREA QUENTE CENTRAL)

Fritadeira Água e Óleo à Gás, cuba em aço inox dotada de zona fria com capacidade para 30 litros, sendo 02 (dois) compartimentos independentes com capacidade aproximada para 15 litros cada compartimento, estrutura em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, termostato de segurança, tampa superior em aço inox com puxador em baquelite, manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura, gabinete inferior com porta em aço inoxidável. Temperatura de trabalho: até 200°C. Dimensões aproximadas (CxLxA): 450 x 960 x 1060 mm. Deve vir acompanhada de dois cestos para fritura.

Marca Sugerida: Multifritas / Cozil

5.3. FOGÃO DE 06 BOCAS (COZINHA – ÁREA QUENTE CENTRAL)

Fogão Modular de Centro 1000 à Gás, construído em aço inox AISI 304, liga 18.8 com tampo superior em aço inoxidável, grelhas em ferro fundido medindo 425 x 425 mm, com 06 queimadores duplos em ferro fundido tipo cachimbo com 295 mm de diâmetro, manípulos em baquelite individuais para cachimbo com ajuste gradual de chama, com bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, com prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões (C. X L. X A.): 1500 x 1000 x 900 mm.

Imagem ilustrativa, o fogão especificado possui 06 bocas

Marca e modelo sugerido: FGCIL4-6D, linha industrial line, cocção linha 1000, Cozil – ou similar.

5.4. BANCADA DE INOX PARA APOIO (COZINHA – ÁREA QUENTE CENTRAL)

Mesa de centro com prateleira inferior vazada (tubular): gradeada, tampo e prateleira em aço inox 304, estrutura em aço inox, pés em tubos de aço inox 304 com diâmetro 11/2”, sapatas de nivelamento em nylon. Dimensões (mm): 1000x600x900 / 900x900x900 (02 unidades com dimensões diferentes)

Imagem ilustrativa

Marca Sugerida: Macom – ou similar.

6. ÁREA QUENTE – EM FRENTE A ILHA DE COCÇÃO

6.1. FORNO COMBINADO (COZINHA – ÁREA QUENTE EM FRENTE A ILHA DE COCÇÃO) – 01 unidade

Forno Combinado à Gás GLP, com capacidade para 11 GN’s 1/1 x 65 mm. Estrutura em aço inoxidável 304, porta com vidro duplo temperado. Dotado de drenos que facilitem a higienização, isolamento em lã de vidro, resistentes a temperaturas de até 500°C com alto poder de isolação térmica, aquecimento por resistências especiais blindadas. Comando em digital e turbino movida por motor elétrico com reversão de giro. Teclas de acionamento rápido para função de ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado, função de resfriamento do forno, geração de vapor por injeção automática

e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável. Temperatura ajustável de 50°C à 250°C. Potência elétrica: 675 w, Tensão: 220V monofásica. Dimensões Aproximadas (larg. x prof. x alt.): 106 x 88x 194 cm. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: **CG11-** Prátika, ou similar.

6.2. FORNO TURBO À GÁS (COZINHA – ÁREA QUENTE EM FRENTE A ILHA DE COCÇÃO)

Forno Turbo à Gás, fabricado com estrutura em aço 304, acabamentos com pintura epóxi, frente em aço inox escovado, porta com visor em vidro temperado, iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos, dotado de rodízios para facilitar o deslocamento, tensão 220V, contendo 8 (oito) esteiras. Dimensões externas (Larg. X Prof. X Alt.): 106 x 98 x 183 cm. Modelo: PRP-8000 Style G2. Tomada de sobrepor Steck.

1. Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: PRP-8000 Style G2, Progás – ou similar.

6.3. ULTRACONGELADOR E RESFRIADOR (COZINHA – ÁREA QUENTE EM FRENTE A ILHA DE COCÇÃO)

Ultracongelador e Resfriador UKS, confeccionado em aço inox 304, com capacidade para 07 (sete) bandejas 40x60cm ou GN's 1/1. Para congelamento rápido de alimentos densos, grade de proteção do ventilador em aço inox, com congelamento no núcleo do produto a -18°C em curto período de tempo e resfriando abatendo a temperatura do alimento para 3°C também em curto período de tempo. Equipado com válvula de expansão eletrônica, equipado cm sonda espeto em formato "L" para monitoração da temperatura do núcleo do produto, comando por placa eletrônica, conter dreno com mangueira de silicone que suporte temperaturas negativas. Dimensões (Altura x Largura x Profundidade): 1208mm x 820mm x 766mm. Tensão 220V monofásico. Tomada de Sobrepor Steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: UK 07 Prática, ou similar.

6.4. BANCADA DE INOX PARA APOIO (COZINHA – ÁREA QUENTE EM FRENTE A ILHA DE COCÇÃO)

Mesa de centro com prateleira inferior vazada (tubular): gradeada, tampo e prateleira em aço inox 304, estrutura em aço inox, pés em tubos de aço inox 304 com diâmetro 11/2", sapatas de nivelamento em nylon. Dimensões (mm): 1000x600x900

Imagem ilustrativa

Marca Sugerida: Macom – ou similar.

7. ÁREA PADARIA E CONFEITARIA

7.1. ESTUFA PARA PÃES (PADARIA)

Especificações do Produto: Armário/Estufa para Pães para 20 assadeiras, com rodinhas, confeccionado em Aço Inox (AISI 304), dimensões: 58x70 cm.

Imagem ilustrativa

Marca Sugerida: Marpan / IMECA

7.1.2. <u>Assadeiras para Estufa de Pães</u>

Especificações do Produto: 1. Assadeira para Pão Francês, 5 (cinco) ondas, em alumínio, reforçada e perfurada, dimensões: 58 x 70 cm – 02 unidades.

7.1.3. Assadeira Master Lisa, em alumínio 1.2 mm, dimensões: 58x70 cm – 03 unidades.

7.2. MASSEIRA (PADARIA)

Amassadeira Espiral com corpo em aço SAE 1020, com grades de proteção cromada, espirais em ferro fundido com banho de estanho, acabamento em pintura epóxi, engrenagens em aço SAE 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado,

capacidade para produção de 15 kg de massa pronta. Dimensões (A x L x C): 930 x 410 x 880 mm. Tensão 220V. Motor trifásico 0,8/1,25CV, 60HZ, P8/4, C/PTC. Tensão: 220V, tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: AE 15 L - G. Paniz, ou similar.

7.3. REFRIGERADOR VERTICAL DE 02 PORTAS (PADARIA)

Refrigerador Vertical com 02 (duas) portas inteiriças em vidro, corpo interno em aço inox 304, com temperatura de trabalho de aproximadamente +1°C à +10°C, controle de temperatura por termo controlador digital, sistema de refrigeração por forçador de ar, isolamento interno em poliuretano injetado, alimentação elétrica 220V mono/bifásico, 60HZ. Volume interno: 1280 litros. Tomada de sobrepor steck. Dimensões Sugeridas (C x L x A): 1400x805x2070 mm.

Imagem ilustrativa.

Marca e modelo sugerido: RVCD-2IT (MACOM), ou similar.

7.4. BATEDEIRA PORTÁTIL SEMI INDUSTRIAL (PADARIA)

Batedeira Planetária com capacidade para 05 (cinco) litros. Com estrutura em alumínio fundido e cuba de aço inox de 05 litros, equipada com sistema de variação contínua de velocidades, com 03 (três) batedores intercambiáveis (globo, raquete e gancho), com sistema de segurança antirearme que impede o religamento da máquina em casos de

desligamentos anormais de energia elétrica. Tensão 127V, 50-60Hz. Potência do motor: 500W. Dimensões (A x L x P): 420 x 240 x 380 mm.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: BPS-05-N, Skymsen – ou similar

7.5. FATIADOR DE FRIOS (PADARIA)

Cortador de Frios Automático com estrutura em aço inox 430 ou 3041. Tensão 220V / monofásico. Lâmina com diâmetro de 300 mm. Dimensões aproximadas (A x L x P): 660 x 640 x 700 mm. Modelos sugeridos: CA-300L.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: : CA-300L, Skymsen – ou similar.

7.6. FATIADOR DE PÃES MANUAL (PADARIA)

Especificações do Produto: Molde para corte manual, para cortes em pão de forma, acompanha 01 faca. Dimensões (C x A x L): 40 x 20 x 15 cm.

Marca Sugerida: Imeca

7.7. BANCADA DE INOX PARA APOIO (ÁREA DE PADARIA E CONFEITARIA) – 01 unidade

Mesa de centro com prateleira inferior vazada (tubular): gradeada, tampo e prateleira em aço inox 304, estrutura em aço inox, pés em tubos de aço inox 304 com diâmetro 11/2”, sapatas de nivelamento em nylon. Dimensões (mm): 1000x600x900

Imagem ilustrativa

Marca Sugerida: Macom – ou similar.

8. ÁREA ATENDIMENTO

8.1. BALCÃO REFRIGERADO SOB MEDIDA HORIZONTAL (ÁREA DE ATENDIMENTO)

Balcão Refrigerado Horizontal sob medida, corpo interno, frentes e laterais em aço inoxidável 304, sistema de refrigeração por forçador de ar, com 03 portas em inox, pés ajustáveis, termo controlador digital, isolamento em poliuretano. Dimensões (CxLxA): 2000x700x850 mm. Tensão 220V. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem ilustrativa

8.2. CHAPA ELÉTRICA (ÁREA DE ATENDIMENTO)

Marca Sugerida: Edanca – Linha Ouro

Especificações do Produto: Sanduicheira elétrica SCE 50 confeccionada em aço inox escovado, chapa em aço laminado, chapa simples, elétrica com resistência blindada de 220V. Dimensões (LxAxP): 50,5 x 22 x 51,5 cm.

Imagem ilustrativa.

Modelo e marca sugerida: CE 50 Edanca – Linha Ouro, ou similar

8.3. MICROONDAS ELÉTRICO (ÁREA DE ATENDIMENTO)

Micro-ondas 20 litros, cinza com porta espelhada, elétrico, com tensão 220V, dimensões (Larg.x Alt.x Prof.): 45,5 cm x 26,4 cm x 35,3 cm. Modelo sugerido: CM020BFBNA.

Modelo e marca sugerida: CM020BFBNA – Consul, ou similar

8.4. ESTUFA TIPO VITRINE QUENTE SOB MEDIDA (ÁREA DE ATENDIMENTO)

Balcão estufa sob medida.

Dimensão: 900x700x1080 mm

Quantidade: 01 Peça

AI Escovado 304#

02 Prateleiras de vidro;

01 Porta

Iluminação interna: lâmpada T5 led

Vidros retos: laterais e frontais

8.5. ESTUFA TIPO VITRINE FRIA SOB MEDIDA (ÁREA DE ATENDIMENTO)

Balcão refrigerado (confeiteiro) sob medida.

Dimensão: 900x700x1080 mm

Quantidade: 01 Peça

AI Escovado 304#

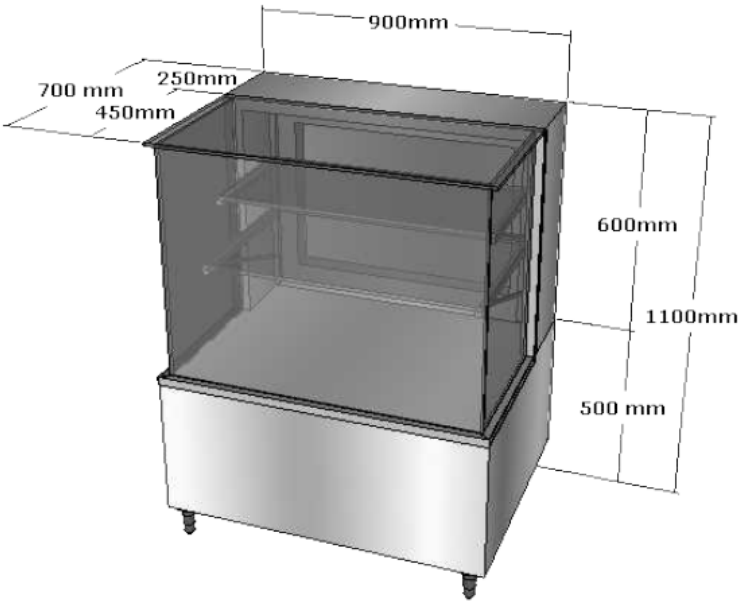
02 Prateleiras de vidro;

Motor: 220 V;

01 Porta

Iluminação interna: lâmpada T5 led

Vidros retos: laterais e frontais



Observação: Altura de 1100 mm considerando a bancada de granito.

9. DEPÓSITO DE BEBIDAS DO BAR

9.1. FREEZER HORIZONTAL PARA POLPAS DE FRUTA E GELO (DEPÓSITO DE BEBIDAS)

Freezer Horizontal com 01 (uma) porta bipartida, cor: branca, com capacidade para 419 litros, com rodízios para facilidade de transporte, isolamento em poliuretano, temperatura de trabalho: 2°C à 8°C e -18°C à -22°C. Tensão: 220V/50-60Hz. Dimensões (L x A x P): 1331 x 944 x 690 mm. Tensão 220V, tomada de sobrepor tipo steck.

-> Tomada de Sobrepor Steck

Marca e modelo sugerido: DA420 – Metalfrio, ou similar

9.2. MÁQUINA DE GELO (DEPÓSITO DE BEBIDAS)

Máquina de Gelo para produção de gelo em cubo, com gabinete em aço inox 304 com depósito incorporado. Capacidade do depósito: 25 kg / 1125 cubos. Dimensões (A x L x P): 111 x 57 x 54 cm. Tensão 220V. Com capacidade aproximada de produção em kg/dia de 70 kg à 82 kg, dependendo da temperatura. Tomada de Sobrepor Steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: EGC 75A – Everest, ou similar.

10. ÁREA DO BAR

10.1. REFRIGERADOR VERTICAL COM 01 PORTA PARA BEBIDAS (BAR)

Refrigerador vertical com 01 porta de vidro, sistema de refrigeração com evaporador aletado, controlador eletrônico que apaga as luzes quando o ponto de venda está fechado, iluminação interna com lâmpada LED, porta de vidro antiembaçante, porta com fechamento automático, prateleiras suspensas e reguláveis, sistemas frost free, isolamento em poliuretano, capacidade bruta 324 litros e capacidade líquida 296 litros. Dimensões Externas (L x A x P): 525 x 1863 x 560 mm. Tensão 220v/50 e 60Hz. Tomada de sobrepor tipo steck. Temperatura aproximada de trabalho: 8°C à 2°C. Cor: Branca. Modelo sugerido: VB28R.

Imagem Ilustrativa

Marca e modelo Sugerido: VB28R- Metalfrio, ou similar.

10.2. FREEZER VERTICAL (BAR)

Freezer Vertical Slim com volume interno de 428 litros, Dimensões (CxLxA): 570x800x2060 mm, com capacidade para armazenar 05 (cinco) caixas plásticas com dimensões de 600x400x250. Dotado de porta com fechado automático, fechadura para porta com chave mestra, fluxo interno de ar controlado, tensão 200V. Temperatura: -20ºC à -16ºC. Confeccionado em aço inox 304. Tomada de sobrepor tipo steck.

Imagem Ilustrativa.

Marca e modelo sugerido: FVV-SIT Macom, ou similar

10.3.EXTRATORA DE SUCO DE LARANJA (BAR) – 02 unidades

Extrator de Laranja, confeccionado em aço inox, com câmara de suco confeccionada em aço inoxidável 430 ou 304, com tampa. Acompanhada de peneira, copo, castanha grande e castanha pequena. Tensão: 127V/60Hz. Potência do motor: 0,25 CV. Dimensões (A x L x P): 300 x 300 x 200 mm.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: ESL – Skymsen, ou similar.

10.4.BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL (ÁREA DO BAR) – 01 unidade

Balcão Refrigerado Horizontal com volume interno de 415 litros, corpo interno, frentes e laterais em aço inoxidável, sistema de refrigeração por forçador de ar, com 03 portas em inox, pés ajustáveis, termocontrolador digital, isolamento em poliuretano. Dimensões (CxLxA): 1880x700x860 mm. Tensão 220V. Tomada de Sobrepor Steck.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo Sugerido: RHC3- Macom, ou similar.

11. EQUIPAMENTOS AUXILIARES

11.1.LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (COZINHA, BAR E PADARIA)

1. Liquidificador Comercial com gabinete em aço inox escovado 430 ou 304, copo monobloco exclusivo em aço inox e sem soldas com capacidade para 8 litros. Tensão 220V/60Hz. Dimensões (A x L x P): 750 x 330 x 320 mm. Modelo Sugerido: LS-08MB-N, skymsen, ou similar.

2. Liquidificador Comercial Basculante com copo monobloco em aço inox 430 ou 304 com capacidade para 25 litros. Tensão 220V/60Hz. Dimensões (A x L x P): 1175 x 400 x 525 mm. Modelo Sugerido: LB-25MB, ou similar.

3. Liquidificador de Imersão: Liquidificador de Imersão, com motor de ½ HP de alta eficiência com 02 velocidades e eixo fixo de 25,5 cm, capacidade de até 24 litros, lâmina de alto desempenho confeccionada em aço inox. Dimensões aproximadas (P x L x A): 150 x 160 x 560 mm. Potência de 350 watts e frequência de 60 Hz. Tensão 220V. Modelo Sugerido: WSB40 Waring, ou similar

-> Liquidificador de 8 L

-> Liquidificador de 25 L

-> Liquidificador de imersão

11.2. BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (COZINHA E PADARIA) – 03 unidades (01 de 300 kg para recebimento, 01 de 30 kg para cozinha e 01 de 30 kg para padaria)

Balança Eletrônica de Bancada, com capacidade para 30 kg x 5 g. Plataforma de pesagem confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado. Dispositivo que permite memorização e subtração automática de tara. Bateria interna recarregável. Indicação remota de mesa com alimentação elétrica tipo adaptador de parede. Dimensões: 425 x 375 mm. Tensão 220V.

Marca e modelo sugerida: 2098 Toledo, ou similar.

11.2.1. Mesa de Apoio para Balanças

Mesa de Apoio Lavadora, confeccionada em aço inox, dimensões (mm): 600x600x500, modelo sugerido: MF2-LC067-MLL. Aço inox 430 ou 304.

Imagem ilustrativa

Marca e modelo sugerido: Mesa de apoio MF2-LC067-MLL, Macom – ou similar

11.3. LIXEIRAS EM AÇO INOX (TODAS AS ÁREAS DA COZINHA E BAR)

Especificações do Produto: Cesto em Aço Inox 304, com tampa e acionamento com pedal, com 04 (quatro) rodas de borracha, capacidade para 100 litros.

Marca Sugerida: COZIL, ou similar

11.4. CARRO BASCULANTE PARA LIXO (CASA DE RESÍDUOS) – 02 unidades

Carro basculante com tampa moldado em resina estrutural, com rodízios para facilidade no transporte, capacidade de 260 a 300 litros. Dimensões aproximadas (C x A x L): 60 x 100 x 75 cm. Cor: Preta.

Marca Sugerida: Rubbermaid ou similar

11.5. CARRO DE SERVIÇO PARA APOIO NO RESTAURANTE (RESTAURANTE)

Especificações do Produto: Carro Room Service, com 03 (três) prateleiras de polipropileno levemente texturizadas, montantes de alumínio, capacidade para 136 kg, cor: preta. Com 04 rodas.

Marca Sugerida: Rubbermaid ou similar

Poconé, 08 de Julho de 2017.

Nutricionistas: Thays Malta – CRN nº 10087

Francini Ferrari – CRN nº 7731