

EDITAL DE PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 01/2023

Interessado: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - FEALQ

Modalidade de Contratação: Menor preço, desde que atendidas as especificações técnicas.

Objeto: Contratação de fornecimento de equipamentos para a cozinha e restaurante do campus Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo situado em Piracicaba / SP.

Recebimento das propostas: Os envelopes deverão ser entregues ou enviados para a Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - FEALQ. Aos cuidados de Ana Beatriz de Moraes Feldbaum, Avenida Centenário, 1080 – 13416-000 – Piracicaba – SP, até o dia 28/04/2023 às 10:00h ou enviado por e-mail: administrativo@fealq.com.br.

Processo regido pelo Regulamento de compras e Contratações da Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz – FEALQ, aprovado pela Diretoria em abril/2021 e disponível no site da fundação pelo endereço digital https://fealq.org.br/wp-content/uploads/2021/06/REG-ADM-001-Regulamento-de-Compras-e-contratacoes.pdf.

Acesso às informações do processo de contratação pelo link disponível no site: https://fealq.org.br/portal-da-transparencia/licitacoes.

Constituem parte integrante desta contratação autorizada os Desenhos de Referência (sendo 5 ao todo), que contém as referências técnicas, normas e condições a serem observadas, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

O procedimento poderá ser cancelado pela fundação a qualquer momento anterior à assinatura do contrato, desde que de forma justificada, sem incorrer em qualquer ônus as partes.

Piracicaba, 18 de abril de 2023.

Nelson Sidnei Massola Júnior Diretor Presidente CPF 138.958.948-00



EDITAL DE PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 01/2023

Objeto da licitação

Contratação de fornecimento de equipamentos para a cozinha e restaurante da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – ESALQ – USP.

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

- MÁQUINAS
- DIVERSOS
- CARROS
- COCÇÃO
- MESAS E BALCÕES
- DISTRIBUIÇÃO
- PRATELEIRAS
- REFRIGERAÇÃO
- MONOBLOCOS E RECIPIENTES

LIGAÇÕES

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- GÁS
- ELÉTRICA

OBSERVAÇÕES GERAIS

- A TENSÃO DE FORNECIMENTO DO ESALQ É:
 220 V TRIFÁSICO E 220 V BIFÁSICO 60 HZ
- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.
- O GÁS É GLP

Prazos de entrega da proposta

A proposta, apresentada em papel timbrado e assinada por representante legal da empresa, deverá ser entregue por e-mail <u>administrativo@fealq.com.br</u> até o dia 28/04/2023 as 10:00h com título - proposta **CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 01/2023**.







Condições básicas da proposta

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.

A FEALQ deverá aprovar previamente a utilização de normas diferentes das indicadas acima.

Interferências: Poderão ocorrer interferências com outros serviços a serem executados no mesmo local e período. A Contratada deverá verificar antes do início dos trabalhos, no caso de instalação, 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 programadas e aprovadas pela FEALQ.

Propostas:

As propostas deverão ser apresentadas em duas partes: técnica e comercial.

As duas propostas deverão ser elaboradas levando-se em conta a itemização constante da 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.

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

A FEALQ se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

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 pela FEALQ 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 à FEALQ.

- 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 pela FEALQ, 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.

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 flexíveis, conforme desenho em projeto, para todas as cubas e lavatórios da cozinha;
- -Plugs compatíveis com o sistema de tomadas adotado na obra para todos os equipamentos com conexão elétrica. (Steck ou equivalente).
- 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 à FEALQ, 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.

DESENHOS DE REFERÊNCIA

Para orçamento e desenhos de fabricação deverão ser consultados os seguintes desenhos além desta especificação técnica:

ESALQ-1718-EX-SA01 - Planta de itens - Pavimento inferior

ESALQ-1718-EX-SA02 - Planta de itens - Pavimento cozinha e restaurante

ESALQ-1718-EX-SA05 - Elevações 01 a 12

ESALQ-1718-EX-SA06 - Elevações 13 a 20

ESALQ-1718-EX-SA07 - Elevações 21 a 30







Prazo de validade da proposta: 60 dias úteis, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a abertura dos envelopes contendo as propostas.

Prazo de execução: Todos os equipamentos devem ser entregues, estar montados e instalados até o dia 18 de julho de 2023.

Condições de pagamento: Os fornecedores podem apresentar as condições de pagamento, devendo restar uma parcela de, ao menos, 30% para ser paga após a entrega final dos equipamentos. Os pagamentos serão realizados 10 dias corridos após emissão da nota fiscal.

Documentos a serem apresentados

- A. Declaração de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nos termos do ANEXO II deste Edital,
- B. Certidão Negativa de Débito INSS;
- C. Certificado de Regularidade do FGTS;
- D. Portfólio contendo as experiências da empresa na área, conforme disposto no Anexo
 I.
- E. Proposta orçamentária conforme Anexo I.

A apresentação de proposta pela participante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente contratação.

Poderão participar desta contratação autorizada além das empresas convidadas, aquelas que entregarem a proposta até a data limite prevista no presente instrumento.







Julgamento das propostas

No dia, hora e local indicado, os envelopes serão abertos, devendo ser lavrada ata do procedimento. As empresas participantes podem ser representadas, no procedimento da contratação, por representante, devidamente credenciado.

Serão desclassificadas as propostas que deixarem de cumprir com as exigências desta contratação autorizada e as que ofertarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis. Será classificada em 1º lugar a proposta que, tendo atendido todas as condições do presente instrumento convocatório, apresentar o menor preço, desde que atenda as especificações técnicas e será habilitado se toda a documentação exigida estiver regular. A FEALQ se reserva o direito de não optar pelo preço global, podendo optar por compra por item, desde que as especificações sejam atendidas e o valor esteja menor.

Após a avaliação técnica, o resultado será afixado no mesmo local destinado a apresentação das propostas, bem como comunicado aos participantes por meio de e-mail, o que está previsto para ocorrer em 03/05/2023..

Em caso de absoluta igualdade de condições entre duas ou mais empresas, respeitadas os critérios estabelecidos pelo Inciso II do parágrafo 2º do artigo 3º da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, proceder-se-á ao sorteio, de acordo como o parágrafo 2º do artigo 45 da mesma legislação, em sessão pública previamente designada, sendo o objeto da licitação adjudicado à vencedora.

Disposições finais

Quaisquer esclarecimentos relativos ao processo de contratação autorizada serão apresentados à FEALQ, através do telefone (19) 3417-6655 no horário das 08:00 às 13:00 e das 14:00 às 17:00 horas ou através do e-mail administrativo@fealg.com.br.

Não serão aceitas propostas que apresentarem preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

Esta contratação será anulada se ocorrer ilegalidade no seu processamento ou julgamento, podendo ser revogada, nos termos do artigo 49 da Lei 8.666/93 e suas alterações







posteriores, se for considerada inoportuna ou inconveniente, sem que caiba direito a qualquer indenização.

Constituem parte integrante deste instrumento convocatório: ANEXO I e II.

Piracicaba, 18 de abril de 2023.

Nelson Signei Massola Júnior

Diretor Presidente

CPF 138.958.948-00



Anexo I Memorial Descritivo

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

MÁQUINAS

Q01 01 Lava jato

Lava jato, construção vertical, provido de recipiente de detergente integrado.

Vazão: 600 l/h

Pressão: 150 bar

Dimensão: 390 x 430 x 780 mm

Potência: 3,3 KW – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz Ref. Karcher mod. HD 6/15 C, Wap ou equivalente



Q02 01 Descascador de batatas

Capacidade 10 kg

Construção em aço inoxidável.

Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).

Prato de alumínio com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF),

Auto-arrasto de resíduos no desaguamento.





Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.

Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.

Comando com protecção IP65.

Sistema anti-retorno na entrada de água.

Temporizador 0-6 min. e funcionamento contínuo.

Dimensão (LxPxH): 433 x 638 x 1040 mm

Potência: 0,50KW - Bifásico - 220 V

Ref. Sammic (Freecook) mod. PI-10 ou equivalente



Q03 01 Batedeira de massas

Capacidade: 36 litros

Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades.

As velocidades são controladas por inversor de frequência.

Equipada com grade de segurança, tacho em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis: Globo, leque e gancho.

Suporte do tacho com movimentação vertical e com 03 pontos de fixação (laterais e traseiro). Estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão, que transferem ao equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada.

Possui um dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento.

Possui grade deslizante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento.

Acompanha carro para movimentação do tacho.



Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal.

Dimensão (LxPxH): 775 x 1034 x 1393 mm

Potência: 2,2KW - Trífásico - 220 V

Ref. Prática mod. BP36 ou equivalente.



Q04 01 Cortador de carne

Construído em aço inox.

Lâmina 350mm

Espessura de corte de 0-15mm

Para carnes sem osso

Com mesa de corte deslizante

Com regulador de espessura

Dimensão (LxPxH): 765 x 720 x 525 mm

Potência: 0,55 KW - Bifásico - 220 V

Ref. Skymsem mod. FC-350-Nou equivalente.





Q05 01 Liquidificador – Capacidade 25 litros

Basculante

Atende a NR-12 e Inmetro.

Copo monobloco, sem solda, em aço inox, com capacidade real de 25 litros.

Tampa de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo com sobre tampa acrílica

Remoção facilitada do copo para manutenção

Motor protegido contra líquidos por gabinete de aço inox.

Cavalete em aço.

Copo com anteparo em aço inox, não permitindo o contato das mãos com as lâminas

Potência: 1550 W - Bifásico - 220 V

Dimensão: 390 x 525 x 1175 mm

Ref. Skymsem-mod LB-25





Q06 01 Esteira transportadora de bandejas

Estrutura interna e revestimento externo totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.

Cabine para o sistema motriz em aço inoxidável com porta para inspeção.

Pés em tubos de aço inoxidável diâmetro 38 mm com sapatas de nivelamento em alumínio e contraventamento em tubos de aço inoxidável diâmetro 32 mm.

Corrente transportadora em palhetas plásticas de PVC.

Sistema de lavagem das plaquetas por jateamento de água.

Calha em aço inoxidável para recolhimento da água de lavagem das palhetas em toda a extensão da esteira com recolhimento em caixa de aço inox com fundo duplo perfurado removível localizada na cabine.

Sistema motriz com moto redutor de velocidade tipo rosca sem fim, com 25 RPM de saída. Motor elétrico acoplado no próprio redutor.

Interruptor liga e desliga com lâmpada piloto de sinalização.

Micro interruptor para parada automática da esteira

Fazer a porta de acesso ao motor abaixo da calha

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Dimensão. 5400 x 550 x 900 mm

Potência 2HP - Trifásico - 220 V

Elevação 26 - Fl. SA07

Acompanha:





-Caixa construída em aço inox com isolamento em lã de vidro, aberta do lado do salão e com portas de abrir no lado de serviço para ser colocada sobre a esteira e servir como proteção visual e acústica.

Dimensão: 1700 x 550x 1000 mm (Verificar medidas em obra)

-Calha em aço inox para pré-lavagem com furo para a entrada de água.

Dimensão: 345 x 250 x h= variável

Q07 01 Máquina de lavar louças com kit moto bomba de enxágüe e aquecedor de enxágüe incorporado

Sentido de operação: Esquerda / Direita

Operações: pré-lavagem e lavagem

Possui duas velocidades de lavagem 190 ou 260 gavetas/hora.

Totalmente construída em painel duplo em aço inoxidável, proporcionando redução de ruídos e dispersão de calor para o ambiente. Para garantir a maior durabilidade, dispõe dos mais avançados recursos tecnológicos que a marca Hobart coloca em seus produtos.

Possui exclusivo sistema Idrowash que garante performance superior com economia de água e energia, painel digital completo com avisos luminosos para cada fase da operação de lavagem, duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros.

Possui cesto coletores de resíduos estampados em aço inoxidável.

Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação.

Temporizador eletrônico que interrompe o funcionamento das resistências quando não há passagem de gavetas pelo interior da máquina.

Exclusivo sistema Idrowash que garante performance superior com economia de água e energia, dispõe de três braços de pré-lavagem, quatro braços de lavagem e dois braços de enxague especialmente desenhados com bicos anti-entupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem colidir os jatos entre si.

Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora.

Dispõe de controlador automático de nível e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue.

Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora.

Painel digital completo com avisos coloridos da fase de operação da lavadora.

Duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência da lavagem sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros.





COM TÚNEL DE SECAGEM INCORPORADO

Acompanha:

- Mangueiras de água e esgoto para instalação até 02 metros de distância da máquina.
- Cabo elétrico com 2 metros
- Moto-bomba de enxágüe.
- 15 gavetas (500x500mm) de pinos, para pratos, bandejas, etc.
- 20 gavetas (500 x 500 mm) para talheres e utensílios menores.
- 15 gavetas (500 x 500 mm) lisas para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.

Ref.: Hobart modelo CCR 260 ou equivalente

Dimensão (L x P x H): 1970 x 770 x 1620 mm

Potência máquina: 36,5 KW - Trifásico - 220 V





DIVERSOS

V01 06 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

Suporte de inox para fixação à parede

Acompanha sifão flexível similar aos das cubas, porém sem o registro de fecho rápido Dimensão: 400 x 350 x 205 mm (altura)

Ref.: WOG mod. 6725000 ou equivalente



V02 05 Conjunto de higienização de 20m

Composto por: Mangueira plástica cristal de diâmetro de 3/4"de comprimento de 20 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



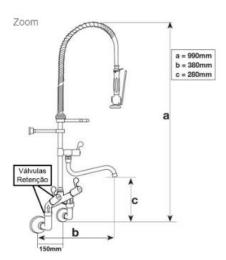


V03 03 Pré-washer misturador de parede com bica

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, bica móvel, suporte para fixação do prolongador à parede e suporte em gancho para acomodação da mangueira com esguicho

Ref. WOG mod. R 824 08



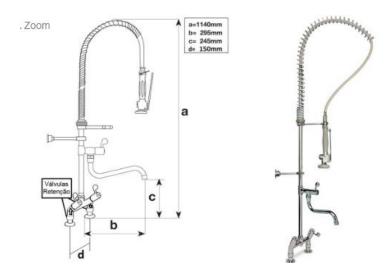




V03A 01 Pré-washer misturador de bancada

Corpo 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.

Ref. Wog mod. R824 06/1 ou equivalente



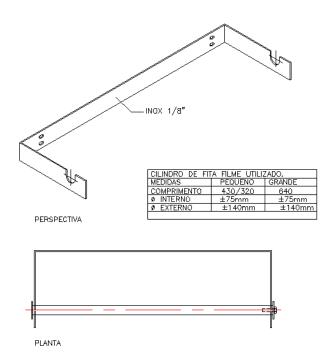
V04 04 Suporte para rolo de filme plástico

Para colocação de filme de PVC, construído em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 14, acabamento sanitário com polimento escovado e soldado em atmosfera inerte de argônio. **Dimensão a ser confirmada de acordo com o rolo a ser utilizado.**

00 00 00

00





V05 02 Tanque em aço inox

Tanque de parede 30 litros

Produzido em aço inox AISI 304 com 0,8mm de espessura, acabamento acetinado

Com válvula de Ø 3 1/2"

Fabricado no sistema monobloco,

Com borda de sobrepor e esfregador inclinado, com frisos arredondados,

Dimensão (LxPxH): 500 x 400 x 225 mm

Ref. Tramontina Cód. 94401107 ou equivalente





V06 25 Estante metálica com 06 planos aramados

Com revestimento atóxico e antimicrobiano em resina incolor (Polyzebrite)

Estrutura em aramado de aço carbono 1020/20 (zincado) com treliças aramadas no perímetro e no centro da prateleira.

Postes ou montantes em tubo de aço carbono 1020/20 (zincado) com diâmetro externo de 1 polegada com sulcos de 1 em 1 polegada onde são presas as buchas plásticas para a montagem das prateleiras.

Tratamento anti-corrosivo feito por zinco não passivado para garantir a aderência da pintura em verniz poliéster em pó, com secagem em estufa a 200°C para cura do verniz e total aderência.

Capacidade de carga por prateleira de 180 kg e o total por estante não ultrapassando 1.080kg (06 prateleiras com 180 kg cada).

Temperatura de utilização até -35°C.

Garantia mínima de 05 (cinco) anos contra corrosão.

Dimensão (LxPxH): 920 x 530 x 2200 mm

Ref. Pratecom modelo para Câmaras Frigoríficas

V07 10 Estrado Tipo pallet vazado com 9 pés

Produzido de material 100% reciclável, Polipropileno (PP) para uso comum

Pernas de 100x100mm. Provido de superfície ranhurada vazada, para melhor circulação de ar.

Dimensão: 1200 x 1000 x 150 mm

Ref. Proplast com sapata ou equivalente



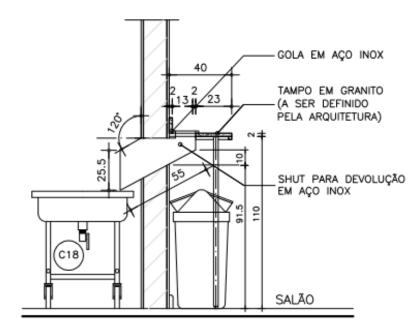


V08 02 Calha em aço inox para devolução de talheres (Shut)

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, dobrada.

Montagem atravessando a parede com inclinação para a sala de lavagem, chegando a uma altura interna de 65 cm.

Elevação 26 e Corte DD - FI. SA07



V09 02 Mangueira para pré-lavagem de louças

Mangueira plástica cristal de diâmetro de 1/2"

O comprimento deve ser o suficiente para manter o esguicho centralizado na calha.

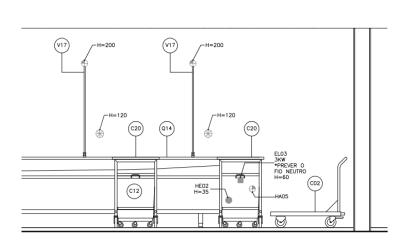
Esguicho metálico com regulagem, tipo revolver emborrachado.

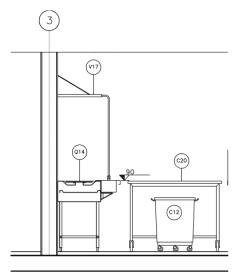
Provido de abraçadeira para fixação no esguicho e rosca com espigão em bronze.

Suporte tipo mão francesa em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14, acabamento sanitário com polimento escovado e soldado em atmosfera inerte de argônio.

Elevações 26 e 27 - Fl. SA07







V10 23 Armário para Vestiário

Armário multi uso com 02 portas com estrutura de base elevada em aço inoxidável

Com 1 prateleira interna e suporte para cabide em cada compartimento;

Construído em chapa galvanizada - NBR 7008 - resistente a corrosão;

Armário conforme NR 18 e NR 24;

Pintura antimicrobiana e bactericida (nanotecnologia);

Livre de arestas cortantes (hands cut free); Dobradiças reforçadas com 5 travas;

Com local para colocação de cadeado e ventilação por perfuração na chapa, conforme modelo.

Dimensão armário unitário (LxPxH): 300 x 450 x 1820 mm

Ref. Nilko mod. NK3302 (07 conjuntos) NK2302 (01 conjuntos) ou equivalente







Modelo 3302

Modelo 2302

Divisão Interna







Fechadura

Ventilação

Acompanha base em aço inox:

Ref. Nilko Mod. NK1603 ou equivalente - L:900mm (07 unidades); NK1602 - L:600mm (01 unidades)



V11 04 Banco para Vestiário

Banco para vestiário em aço galvanizado com assento em madeira de lei envernizada.

Dimensão armário (LxPxH): 1500 x 400 x 387 mm - 2 unidades

Ref. Nilko mod. NK1606 (Custom) ou equivalente





CARROS

C01 02 Carro plataforma capacidade 500 kg

Plano construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90° , puxador em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, \varnothing 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.

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): 1000 x 600 x 220 (altura do plano) /900 mm (altura do puxador)



C02 01 Carro pallet com elevação hidráulica - capacidade. 2500 kg

Com elevação hidráulica - capacidade. 2500 kg

Controle manual de operação e três posições: levantamento, neutra e abaixamento



00 00 00 00 00



Estrutura e braço em aço inoxidável, rodas em nylon, ângulo total dirigibilidade 1800

Dimensão (LxPxH): 1603 x 685 x 1224 mm

Ref. Vonder CI 206 ou equivalente



C03 45 Chassi em aço inox com 02 colunas de caixas plásticas

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 (1,98mm), de 50x50mm.

Provido de alça para o engate do puxador de um dos lados

Puxador em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 1/2".

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e párachoque de borracha e 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.

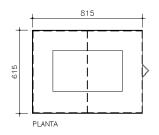
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado. Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento. Acabamento sanitário com polimento escovado.

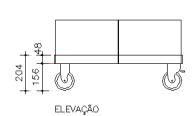
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

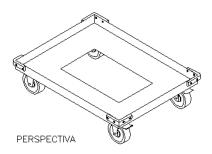
Importante: as medidas deverão ser ajustadas às caixas adquiridas quando for apresentado o desenho de fabricação.

Dimensão: 815 x 615 x 204 mm









C04 09 Estante com 05 planos perfurados sobre rodas.

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, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço 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 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 aco 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: 1200 x 500 x 1600 mm

C05 12 Chassis para 01 coluna de caixas plásticas com puxador.

Construído em perfil "L" em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 (1,98mm), de 50x50mm.

Puxador em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 25 mm com espessura da parede de 1,5mm, com fixação em perfil "U" de 40x50x40mm soldado na parte menor do chassi. Soldado na parte inferior e superior do perfil "U".

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 párachoques 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.



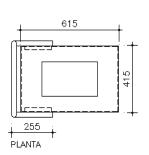


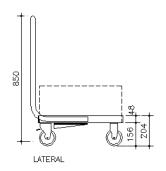
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas às caixas adquiridas ou existentes.

Dimensão (LxPxH): 615 x 415 x 204 mm







C06 04 Carro cantoneira duplo baixo para 10 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18.

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de \emptyset de 1 1/4" com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.

Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 10 pares (5 pares por coluna).

Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.

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

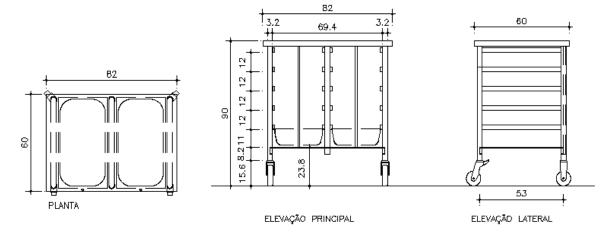
Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 820 x 600 x 900 mm

www.fealq.org.br





C07 03 Carro tela

Base em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com borda de 40mm com angulo de 90°, reforço inferior em perfil "U" com abas de bitola 14 de 100x40mm.

Grade com montantes em tubo de seção quadrada de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de 20x20mm com espessura de parede de 1,5mm, contraventada por vergalhão redondo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de \varnothing de 1/4" espaçados 80mm.

Provido de 4 rodízios giratórios com espigão de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 pára-choques injetados 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: 1000 x 700 x 800mm

C08 04 Recipiente para lixo com tampa solta

Capacidade 80 litros

Recipiente redondo tampa e alça, construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 20

Provido de 03 rodízios giratórios de placa de 3" sem freios

Acabamento polido fosco acetinado. Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: $\emptyset = 480 \times 626 \text{ mm}$ de altura.

Ref. Macom mod. CAR-80DI ou equivalente

www.fealq.org.br



C09 01 Estante com 04 planos perfurados sobre rodas.

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, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço 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 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 (LxPxH): 900 x 550 x 1600 mm

C10 08 Carro cantoneira duplo para 20 GN1/1

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14.

Cantoneira em perfil "U" de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 10 pares por coluna. 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.

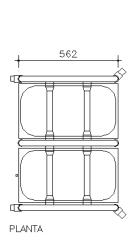
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

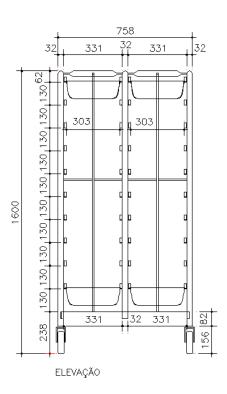
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento. Acabamento sanitário com polimento escovado. Soldas em atmosfera inerte de argônio. Dimensão:758 x 562 x 1600 mm

0 00 0

00







C11 08 Estante com 04 planos perfurados sobre rodas.

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, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço 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 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 (LxPxH): 1000 x 550 x 1600 mm

C12 08 Carro térmico

Construção em aço inox.

Para receber 8 Gastronorms 1/1 - 100

Provido de 4 rodízios giratórios, sendo 2 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.



C13 02 Carro para remolho de talheres em aço inox com dreno e válvula

Cuba construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com aba por todas as laterais de 20x20mm, provida de niple de aço inoxidável de 3/4" soldada.

Estrutura em perfil "U' invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, fixada a cuba por parafusos e porcas de aço inoxidável sem cabeça soldados a cuba.

Pernas em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de \varnothing de 25 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento do mesmo.

Provido de 4 rodízios giratórios, sendo 2 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.

Dreno com válvula de fecho rápido em bronze de 3/4" e pára-choque de borracha de canto.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão (LxPxH): 580 x 582 x 536 / 700 mm (puxador)





C14 02 Carro para sedimentação de resíduos.

Caixa externa construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com dreno. Cesto interno removível em chapa perfurada com furos de 1/8mm de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18.

Provido de 4 rodízios giratórios, sendo 2 com travas.

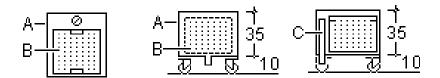
Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

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. Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 400x500x450mm



- A Caixa em aço inox
- B Cesta interior, perfurada, em aço inox
- C Tubo de escoamento de \emptyset = 1" Rosqueado

C15 02 Carro com 01 plano

Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90º para cima,





Montantes em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de \varnothing de 25 mm com espessura de parede de 1,5mm.

Estrutura em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16.

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: 1200 x 600 x 900 mm

C16 01 Carro com 02 planos

Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com bordas frontais de 40 mm rebatidas em 90°,

Montantes em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de \emptyset de 25 mm com espessura de parede de 1,5mm.

Estrutura em perfil "U" invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16.

Puxador de um dos lados menores.

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 (LxPxH): 1000 x 600 x 900 mm





COCÇÃO

K01 03 Caldeirão a gás capacidade 300 litros

Construção extra reforçada em aço inox

Gerador de vapor com sistema hermético

Queimadores a gás de alto rendimento

Sistema de acendimento automático

Proteção contra falta de chama

Proteção pressostática contra sobre pressão. Válvula de segurança, aeração e purga

Chaminé para saída dos gases da combustão em aço inox

Torneira para entrada de água com bica para abastecimento da panela

Panela em aço inox com cantos arredondados

Tampa com mola de abertura

Gabinete inferior em aço inox

Manômetro para indicação da pressão de trabalho

Acendimento automático dos queimadores

Sistema de segurança elétrico contra sobre pressão na câmara de vapor

Sistema de segurança elétrico contra falta de água na câmara de vapor

Sistema automático de alimentação de água na câmara a vapor

Potência: 0,10 KW – Bifásico – 220 V Consumo de gás GLP: 2,40 Kg/h

Dimensão (LxPxH): 1200 x 1200 x 900 mm

Ref. Macom Linha 900 mod CA93 - G ou equivalente





K02 01 Caldeirão a gás capacidade 180 litros

Especificação conforme anterior com capacidade de 180 litros

Pressão: 285 mmCA

Dimensão: 906 x 1142 x 900 mm

Consumo: gás GLP - 1,80 Kg/h

Potência: 200 W - Bifásico - 220 V

Ref. Macom mod. CA92C-G ou equivalente

K03 02 Forno Combinado a gás – 20 GNs

Capacidade 20 GN 1x1

Funções de cocção - ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa;

Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção graças ao ventilador de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção;

Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C;

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo

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 poderosos e 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 agua de todas as direções graças a classe de proteção IPX5.

Acompanha:

20 grelhas 1/1 40 GN 1/1-40 esmaltado 20 GN 1/1 para frituras (CombiFry) 01 carro extra

Kit completo para montagem

Pressão de 25-57,5 mbar (Estática) Consumo: gás GLP – 3,86 kg/h Pressão de água: 10 - 600 KPa (1 - 6 bar) Potência: 1,3 KW – Bifásico – 220 V

Dimensão: 877 x 913 x 1872 mm



Ref. Rational mod Icombi Classic 20 1/1 gás liquido ou equivalente



K04 01 Frigideira basculante a gás

Capacidade 75 litros

Sistema basculante com acionamento manual e trava de segurança contra fechamento acidental.

Ajuste de temperatura

Construção extra reforçada em aço inox

Controle de temperatura

Torneira para entrada de água

Sistema de acendimento externo

Queimadores a gás de alto rendimento

Válvulas de gás com piloto e duas posições para fogo alto ou baixo

Proteção contra falta de chama

Potência: 0,10 KW - Bifásico - 220 V

Consumo de gás GLP: 1,55 Kg/h - pressão 285mmCA

Dimensão (LxPxH): 900 x 960 x 900 mm

Ref. Macom Linha 900 mod FR92-G ou equivalente





K05 02 Chapa lisa a gás

Chapa de cocção em 25mm de espessura

Selagem perfeita e preparos rápidos;

Válvula com ajuste gradual de chama;

Sistema de acendimento externo;

Construção em aço inox;

Queimadores tubulares em aço inox;

Módulo base com porta inclusa;

Gaveta coletora de resíduos:

Manípulos em baquelite;

Chaminé de saída de gases em aço inox;

Sistema de drenagem frontal;

Pés com sapatas ajustáveis;

Rodízios Giratórios de 5", sendo 2 com trava.

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.





Prever cabo de limitação de deslocamento com comprimento inferior ao da mangueira de gás

Pressão: 285 mmCA

Potência: 200 W – Bifásico – 200 V Consumo de gás – 1,60 Kg/h Dimensão: 900 x 960 x 900 mm

Ref. Macom mod CH92 C-G ou equivalente



K06 01 Fogão a gás com 06 queimadores

Estrutura reforçada construída em aço inox;

Grelhas e queimadores em ferro fundido

Grelhas do tipo radiante de 40 x 45 cm;

Queimadores de alto rendimento com linha de chama dupla;

Permite alternar a posição dos queimadores sem perder regulagem

Opção para Gás Natural ou GLP;

Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama;

Manípulos em baquelite;

Bandeja coletora de resíduos em aço inox;

Sapatas reguláveis em borracha permitem o nivelamento perfeito.

Acompanha: Gabinete de base em aço inox aberto com 04 rodízios giratórios, sendo 02 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. Prever cabo para limitação de deslocamento com comprimento inferior ao da mangueira de gás.

Pressão: 285 mmCA

Potência: 200 W - Bifásico - 200 V

Consumo: gás – 3,91 Kg/h



00 00 00 00



Dimensão: 1350 x 960 x 245 mm

Ref. Macom mod. FE93C-G ou equivalente



MÁQUINAS MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa com cuba

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

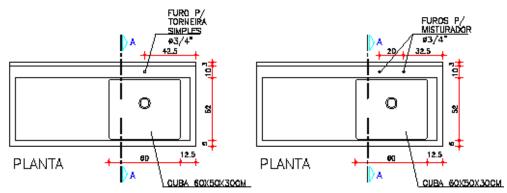
Soldas para fixação de estrutura: através de parafusos de tiro, por parafuso e porca de aço inoxidável

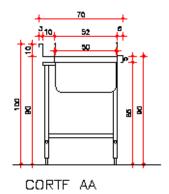
Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.



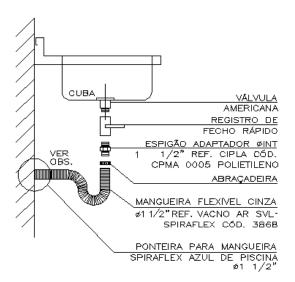
00 1 00 1 00 1 00 1 00











Detalhe sifão flexível



Detalhe sifão

Mesa lisa

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



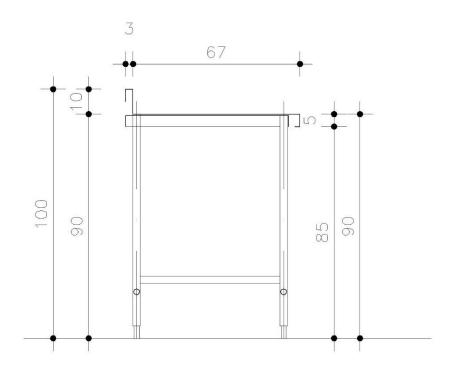


Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em "U" invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (antiruídos) entre a estrutura e o tampo.

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

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

Acabamento sanitário com polimento escovado.



Corte da mesa com tampo com borda lisa



Mesas para a sala de lavagem

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm), com borda quadrada de 50 mm de altura na por todo perímetro, e espelho de encosto com a altura indicada (quando houver) e 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 (antiruídos) 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 (quando houver) 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, providas de válvula americana de metal cromado de 3 1/2"x1.1/2".

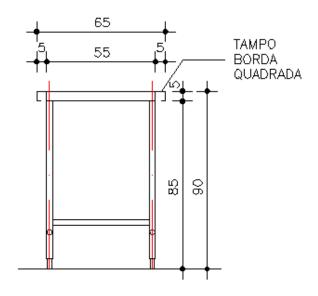
Acompanha sifão flexível conforme desenho.

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.

OBS. AS MESAS DEVERÃO SER AJUSTADAS À LAVADORA ADQUIRIDA

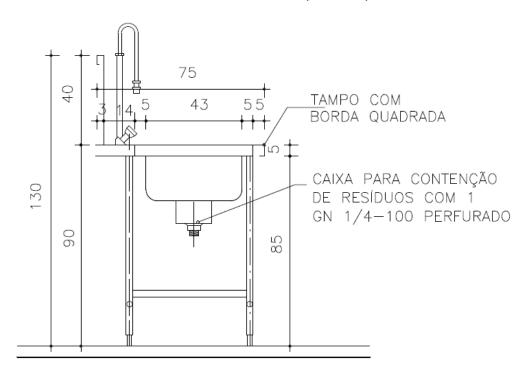


0,00,0

0,0



Corte da mesa para máquina lavadora



Corte da mesa para pré-lavagem com tampo com cuba e espelho alto

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm).

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

Pernas: em tubo de aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4 "de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço. Refrigerador construído: externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #22.

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

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

Portas: em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com revestimento interno em aço inoxidável, isolamento em espuma de poliuretano injetado, provida de puxador embutido na própria porta, dobradiças, e fechamento hermético através de gaxetas magnéticas.

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.

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.

Temperatura de operação: 4°C Alimentação elétrica: 220 V – CA=60 Hz Com instalação.

Módulo Neutro

Tampo construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,20mm).

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.

M01 04 Mesa em aço inox com 01 cuba 60 x 50 x 30 mm

Dim. 1550 x 700 x 900 mm

Elevações 01, 07, 11 e 12 - Fl. SA05

M02 02 Mesa em aço inox com 01 cuba 1300 x 500 x 200 mm

Espelho alto h=30

www.fealq.org.br



Dim. 1550 x 700 x 700 mm

Elevações 02, 09 e Corte AA - Fl. SA05

M03 03 Mesa lisa em aço inox

Prateleira inferior gradeada = 1400 mm

Dim. 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 03, 08 e 11 - Fl. SA05

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

Prateleira inferior gradeada = 700 mm

Dim. 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 05 - Fl. SA05

M05 01 Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm

Dim. 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 07 - Fl. SA05

M06 02 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dim. 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 06 e 11 - Fl. SA05

M07 01 Mesa em aço inox com tampo em altileno

Prateleira inferior gradeada = 1400 mm

Dim. 1400 x 700 x 900 mm

Elevação 06 - Fl. SA05





M08 02 Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm

Dim. 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 08 e 13 - Fl. SA05 e SA06

M09 02 Mesa lisa em aço inox

Dim. 1550 x 700 x 900 mm

Elevações 04 e 14 - Fl. SA05 e SA06

M10 01 Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm

Dim. 2250 x 700 x 900 mm

Elevação 10 - Fl. SA05

M11 01 Refrigerador com 03 portas padrão GN e cabine de compressor à direita

Dim. 1950 x 700 x 900 mm

1/2HP - Bifásico - 220 V

Elevação 11 - Fl. SA05

M12 02 Mesa lisa em aço inox

Prateleira inferior gradeada = 950 mm

Dim. 1800 x 700 x 900 mm

Elevação 12 e 13 - Fl. SA05 e SA06

M13 01 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm

Dim. 1800 x 700 x 900 mm







Elevação 14 - Fl. SA06

M14 01 Balcão em aço inox de centro composto por:

01 módulo para cuba 500 x 500 x 300 mm e recipiente de lixo

01 refrigerador com 03 portas padrão GN com 05 pares de cantoneiras e 02 grades por porta e cabine para compressor à direita

Prateleira superior c = 2700 mm

Dim. 3500 x 750 x 900 mm

1/2HP - Bifásico - 220 V

Elevação 16 - Fl. SA06

M15 01 Mesa de seleção em aço inox com a borda quadrada

Dim. 2400 x 650 x 900 mm

Elevação 27 - Fl. SA07

M16 01 Mesa em aço inox com cuba de pré higienização

Espelho alto em toda a extensão.

Com 01 cuba 600 x 430 x 300 mm

Na saída de esgoto da cuba deverá ser prevista uma caixa para contenção de detritos sólidos com 1 GN ¼-100 perfurado. Acompanha o GN.

Dim. 1850 x 750 x 900 mm

Elevação 27 - Fl. SA07

M17 01 Mesa em aço inox para entrada da máquina de lavar louças

Prateleira inferior gradeada = 1780 mm

Dim. 1650 x 650 x 900 mm (Dimensões deverão ser ajustadas de acordo com a máquina adquirida)

Elevação 28 - Fl. SA07



M18 01 Mesa em aço inox para saída da máquina de lavar louças

Prateleira inferior gradeada = 135 mm

Dim. 2150 x 650 x 900 mm(Dimensões deverão ser ajustadas de acordo com a máquina adquirida)

Elevação 28 - Fl. SA07

M19 01 Mesa em aço inox tipo cocho para lavagem de canecas

Fixada na parede por ferros chatos engastados na alvenaria

Com saia frontal e lateral h=300mm

Com frontão h=100 mm

Dim. 2100 x 400 x 300 mm

M20 01 Mesa lisa baixa em aço inox para descascador

Dimensão: 650 x 700 x 600 mm

Sem espelho

Elevação 08 - Fl. SA05

Acompanha:

Carro de para sedimentação de resíduos

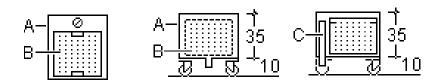
Caixa externa construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com dreno.

Cesto interno removível em chapa perfurada com furos de 1/8mm de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18.

Provido de 4 rodízios giratórios em aço inox de 3", sendo 2 com travas.

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

Dimensão: 400x500x450mm



A - Caixa em aço inox



- B Cesta interior, perfurada, em aço inox
- C Tubo de escoamento de \emptyset = 1".

<u>PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS</u>

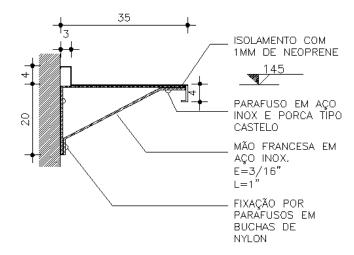
Prateleira superior lisa

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, dotada de espelho de 40 mm 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.



Prateleira superior tubular

Construída em tubos de aço inoxidável de 3/4" com espessura de parede de 15mm, AISI 304, liga 18.8.

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.

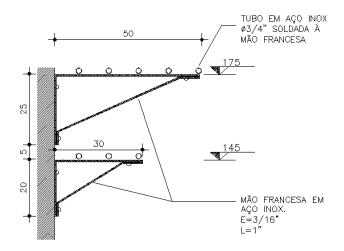
Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado

000

00





P01 07 Prateleira superior lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1550 x 350 mm

Elevações 01, 08, 11 e 14 - Fl. SA05 e SA06

P02 10 Prateleira superior lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 2250 x 350 mm

Elevações 03, 05, 08 e 28 - Fl. SA05 e SA07

P03 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1400 x 350 mm

Elevação 06 - Fl. SA05

P04 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1225 x 350 mm







Elevação 06 - Fl. SA05

P05 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 2200 x 350 mm

Elevação 07 - Fl. SA05

P06 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1300 x 350 mm

Elevação 07 - Fl. SA05

P07 01 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 2050 x 350 mm

Elevação 11 - Fl. SA05

P08 02 Prateleira lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1450 x 350 mm

Elevação 11 - Fl. SA05

P09 02 Prateleira superior lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 1800 x 350 mm

Elevação 14 - Fl. SA06



P10 02 Prateleira superior lisa em aço inox

Fixação por mãos francesas Dim. 2050 x 350 mm

Elevação 26 - Fl. SA07

REFRIGERAÇÃO

R01 01 Ultracongelador

Capacidade: 14 GN1/1

Capacidade de congelamento: aproximadamente 36 Kg

Capacidade de resfriamento: aproximadamente 60 Kg

Chaparia em aço inoxidável;

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

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

Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética; Ÿ Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta;

Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento; Congelamento a -18 °C no núcleo do alimento;

Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto;

Dreno que facilita a higienização;

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

Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;

Função Pré-Resfriamento;

Conversão automática para função conservação após o término do processo;

Controlador de fácil operação;

Congelamento Hard e Soft

8 diferentes opções de processos.

Potência: 2,80 KW – Bifásico - 200V Dimensão: 820 x 812 x 1775 mm

Ref. Pratica Klimaquip mod UK 14 Easy ou equivalente





DISTRIBUIÇÃO

D01 03 Porta talheres

Caixa para talheres dupla para 6 recipientes GN1/3-100.

Construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18.

Apoio em tubo de aço inoxidável de \varnothing de 1" em curva para acabamento na parte inferior.

Plano inclinado com 2 semi tampas em acrílico providas de dobradiça para abertura.

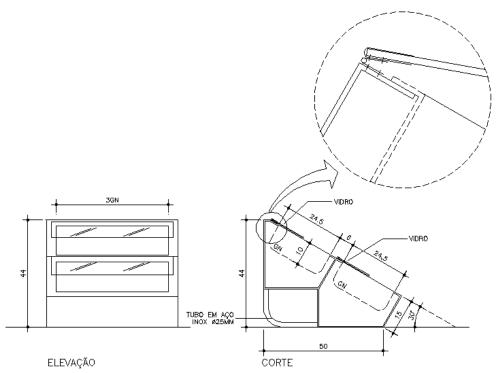
Acompanha 12 recipientes GN1/3-100 em aço inoxidável.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Dimensão: 545 x 500 x 440 mm





D02 03 Balcão de distribuição composto por:

01 unidade espelhada

Gabinete em aço inox com cabine para ligações (C=350mm) e um módulo aberto-

Comprimento total 1550mm

Banho Maria com capacidade 04 GN 1/1-Profundidade 160 mm

Sistema completo de controle automático de temperatura.

Dimensionado para receber recipientes Gn 1/1.

Corpo em aço inox.

Resistência elétrica em aço inox.

Potência: 4,8KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1365 x 590 x 493 mm

Ref. Macom mod BM4-160 ou equivalente

Acompanha:

Expositor superior com resistência cerâmica e lâmpada fluorescente.





Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado.

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene.

Potência: 2,1 KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1.539 x 612 x 518 mm

Ref. Macom mod PS4-RI ou equivalente

Elevação 19 - Fl. SA06



D03 03 Balcão de distribuição composto por:

01 unidade espelhada

01 Refrigerador com 01 porta padrão GN com 05 pares de cantoneiras e 02 grades por porta

Pista refrigerada 65mm de profundidade para 02 GNs 1/1, com sistema completo de controle automático de temperatura;

Construção em aço inox

Ciclo de resfriamento através de refrigeração independente (serpentina)

Botão de acionamento Liga/Desliga

01 Módulo com Cabine de ligação (C=350mm) a esquerda

Comprimento total 1200mm

Dim. (LxPxH): 715 x 590 x 65mm

Potência: 0,36 KW - Bifásico - 220 V

Acompanha:

Expositor superior com Lâmpada Fluorescente

Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado;

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene;





Furo no tampo com diâmetro Ø 40 mm

Dim. (LxPxH): 889 x 612 x 518 mm

Potência: 16 W - Bifásico - 220 V

Ref. Macom mod. PR2-65+PS2-LF ou equivalente.

Elevação 19 - Fl. SA06



D04 01 Balcão neutro em aço inox com 05 portas e 01 cuba 300 x 500 x 200 mm

Tampo em aço inox

Dim. 2500 x 700 x 900 mm

D05 02 Balcão de distribuição composto por:

Gabinete em aço inox com cabine para ligações

Banho Maria com capacidade 03 GN 1/1-Profundidade 160 mm

Sistema completo de controle automático de temperatura.

Dimensionado para receber recipientes Gn 1/1.

Corpo em aço inox.

Resistência elétrica em aço inox.

Potência: 4,8KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1040 x 590 x 493 mm

Ref. Macom mod BM3-160 ou equivalente

Acompanha:

Expositor superior com resistência cerâmica e lâmpada fluorescente.





Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado.

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene.

Potência: 1,40 KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1.214 x 612 x 518 mm

Ref. Macom mod PS3-RI ou equivalente

Elevação 21 - Fl. SA07



D06 02 Balcão de distribuição composto por:

Gabinete neutro com uma cabine para compressor

Pista refrigerada 65mm de profundidade para 03 GNs 1/1, com sistema completo de controle automático de temperatura;

Construção em aço inox

Ciclo de resfriamento através de refrigeração independente (serpentina)

Botão de acionamento Liga/Desliga

Potência: 0,40 KW - Bifásico - 220 V

Dim. (LxPxH): 1040 x 590 x 65mm

Acompanha:

Expositor superior com Lâmpada Fluorescente

Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado;

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene;

Furo no tampo com diâmetro Ø 40 mm

Dim. (LxPxH): 1214 x 612 x 518 mm

Potência: 32 W - Bifásico - 220 V





Ref. Macom mod. PR3-65+PS3-LF ou equivalente.

Elevação 21 - Fl. SA07

D07 04 Balcão de distribuição composto por:

02 unidades espelhadas

Refrigerador com 02 portas padrão GN com 05 pares de cantoneiras e 02 grades por porta

Pista refrigerada 65mm de profundidade para 03 GNs 1/1, com sistema completo de controle automático de temperatura;

Construção em aço inox

Ciclo de resfriamento através de refrigeração independente (serpentina)

Botão de acionamento Liga/Desliga

Módulo com Cabine de ligação (C=350mm) a esquerda

Comprimento total 1750mm

Dim. (LxPxH): 1040 x 590 x 65mm

Potência: 0,40 KW - Bifásico - 220 V

Acompanha:

Expositor superior com Lâmpada Fluorescente

Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado;

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene;

Furo no tampo com diâmetro Ø 40 mm

Dim. (LxPxH): 1214 x 612 x 518 mm

Potência: 32 W - Bifásico - 220 V

Ref. Macom mod. PR3-65+PS3-LF ou equivalente.

Elevações 22 e 23 - Fl. SA07

D08 02 Balcão de distribuição composto por:

Gabinete em aço inox com cabine para ligações

Banho Maria com capacidade 04 GN 1/1-Profundidade 160 mm





Sistema completo de controle automático de temperatura.

Dimensionado para receber recipientes Gn 1/1.

Corpo em aço inox.

Resistência elétrica em aço inox.

Potência: 4,8KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1365 x 590 x 493 mm

Ref. Macom mod BM4-160 ou equivalente

Acompanha:

Expositor superior com resistência cerâmica e lâmpada fluorescente.

Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado.

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene.

Potência: 1,40 KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1.539 x 612 x 518 mm

Ref. Macom mod PS4-RI ou equivalente

Elevação 23 - Fl. SA07

D09 02 Balcão de distribuição composto por:

Gabinete em aço inox com cabine para ligações

Banho Maria com capacidade 04 GN 1/1-Profundidade 160 mm

Sistema completo de controle automático de temperatura.

Dimensionado para receber recipientes Gn 1/1.

Corpo em aço inox.

Resistência elétrica em aço inox.

Potência: 4,8KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1365 x 590 x 493 mm

Ref. Macom mod BM4-160 ou equivalente

Acompanha:

Expositor superior com resistência cerâmica e lâmpada fluorescente.





Suporte tubular em aço inox com acabamento escovado.

Vidro plano temperado e removível para controle da higiene.

Potência: 1,40 KW - Monofásico - 220 V

Dimensão (LxPxH): 1.539 x 612 x 518 mm

Ref. Macom mod PS4-RI ou equivalente

Elevação 22 - Fl. SA07

D10 04 Balcão neutro com portas

Gabinete neutro com 03 portas em aço inoxr

Dim. 1600 x 800 x 900 mm

Elevações 24 e 25 - Fl. SA07

MÁQUINAS MONOBLOCOS E RECIPIENTES - NÃO CONSTAM DA PLANTA

B01 132 Caixa plástica fechada

Moldadas por injeção em polietileno de alta densidade

Encaixe para empilhamento

Resistentes a temperaturas de -30 C à +95 C

Medidas aproximadas: 600 x 400 x 270 mm de altura

Cor branca

B02 60 Caixa plástica fechada

Moldadas por injeção em polietileno de alta densidade

Encaixe para empilhamento

Resistentes a temperaturas de -30 C à +95 C

Medidas aproximadas: 600 x 400 x 150 mm de altura

Cor branca



B03 170 Caixa plástica vazada

Moldadas por injeção em polietileno de alta densidade Encaixe para empilhamento Resistentes a temperaturas de -30 C à +95 C Medidas aproximadas: 500 x 400 x 270 mm de altura Cor branca

B04 15 Placas em altileno com recorte

Placas de corte em polietileno de alta resistência com recorte para encaixe no tampo

Dimensões 500 x 600 x 25 mm

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

www.fealq.org.br



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.

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.

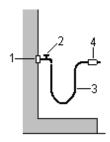
Consultor - Con

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



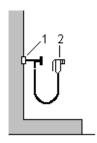
HA01 - mangueira para lavagem RESP

1 . Ponto de água $\emptyset = \frac{3}{4}$ ". Emp

2 . Torneira de jardim. Emp

3 . Mangueira plástica $\emptyset = 1/2$ " - C = 10 m. Fab

4 . Esguicho metálico regulável. Fab



HA02 - mangueira para equipamento RESP

1 . Ponto de água $\emptyset = \frac{3}{4}$ ".

2 . Ducha com flexível. Fab

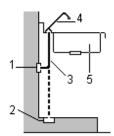
HA03 A - torneira de mesa simples / giratória RESP

1 . Ponto de água na parede $\emptyset = \frac{3}{4}$ ". Emp

2 . Opção desse mesmo ponto no sóculo. Emp

3 . Tubo metálico flexível. Emp



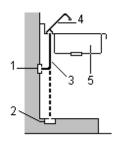


4 . Torneira giratória mesa.

Emp

5. Cuba do equipamento.

Fab



HA03 B - torneira de mesa misturadora / giratória RESP

1 . Pontos de água na parede \emptyset = 3/4". Emp

2 . Opção desses mesmos pontos no sóculo. Emp

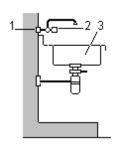
3 . Tubos metálicos flexíveis - AF e AQ. Emp

4 . Torneira giratória, misturadora de mesa. Emp

5 . Cuba do equipamento. Fab



Água Fria / Quente (Cont.)



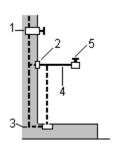
HA04 A - torneira de parede simples / giratória RESP

HA04 B - torneira de parede misturadora / giratória

1 . Pontos de água na parede $\emptyset = \frac{3}{4}$ ". Emp

2 . Torneira de parede. Emp

3 . Cuba do equipamento. Fab



HA05 - ponto de água para equipamentos comuns RESP

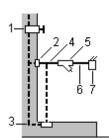
1 . Registro de gaveta. Emp

2 . Ponto de água na parede $\emptyset = \frac{3}{4}$ " Emp

3 . Opção desse mesmo ponto no sóculo Emp

4 . Tubo metálico flexível Emp

5 . Comando do equipamento Fab



HA06 - ponto de água para máquinas e cocção RESP

1 . Registro de gaveta. Emp

2 . Ponto de água na parede $\emptyset = \frac{3}{4}$ ".

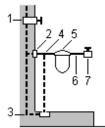
3 . Opção desse mesmo ponto no sóculo. Emp

4 . Tubos e conexões metálicas rígidas. Emp



RESP

5 . Filtro de vapor com inspeção(quando aplicável).	Fab
6 . Tubo metálico flexível.	Fab
7 . Comando do equipamento.	Fab



1 . Registro de gaveta.
 2 . Ponto de água na parede Ø = ¾ ".
 3 . Opção desse mesmo ponto no sóculo.
 4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.
 5 . Filtro de água.
 6 . Tubo metálico flexível.
 7 . Comando do equipamento.

HA07 - ponto de água para máquinas de consumo



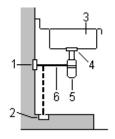
RESP

Fab

Fab

RESP

ESGOTO



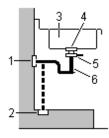
1 . Ponto de esgoto na parede \emptyset = 1 ½ ".	Emp
2 . Opção desse mesmo ponto em sóculo.	Emp
3 . Cuba do equipamento.	Fab
4 . Válvula de saída em aço inoxidável \emptyset = 1 $\frac{1}{4}$ ".	Fab

HE01- drenagem de cubas rasas

5. Sifão flexível desmontável.

6. Tubo metálico de conexão.

HE02 - drenagem de cubas fundas



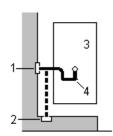
Ponto de esgoto na parede Ø = 2".
 Opção desse mesmo ponto em sóculo.
 Cuba do equipamento.
 Válvula de saída em aço inoxidável Ø = 1 ½".
 Válvula de fecho rápido em aço inoxidável.
 Sifão flexível desmontável..

HE043- drenagem de equipamentos com alimentos RESP

1 . Ponto de esgoto na parede \emptyset = 2" (ou indicado). Emp

2 . Opção desse mesmo ponto em sóculo. Emp



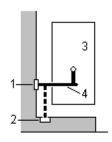


3. Equipamento.

Fab

4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico..

Fab



HE04 - drenagem direta dos equipamentos

RESP

1 . Ponto de esgoto na parede \emptyset = 2" (ou indicado). Emp

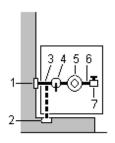
2. Opção desse mesmo ponto em sóculo. Emp

3. Equipamento. Fab

4 . Saída direta com inspeção, metálica ou plástica. Fab

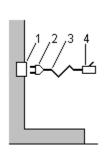


GÁS



HG01- ponto de gás GLP	RESP
1 . Ponto de gás GLP na parede Ø = $\frac{3}{4}$ ".	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



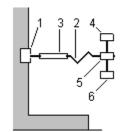
EL01 - equipamento indutivo comum	RESP
 Tomada a prova de água / Caixa blindada com prensa cabo Plug compatível. Cabo de conexão ao equipamento. 	Emp Emp Fab
4 . Interruptor.	Fab
EL02 - equipamento indutivo / contatora	RESP
1 . Tomada a prova de água.	Emp
2 . Plug compatível.	Emp
3 . Cabo de conexão ao equipamento.	Fab
4 . Botoeira.	Fab



5 . Contatora com relê de sobrecarga.

Fab

Emp



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.

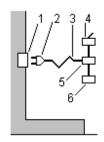
6 . Termostato.



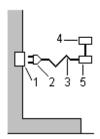
RESP

RESP

Elétrica (Cont.)

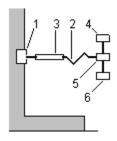


EL04 - equipamento resistivo / contatora	
1 . Tomada a prova de água.	Emp
2 . Plug compatível.	Emp
3 . Cabo de conexão ao equipamento.	Fab
4 . Interruptor.	Fab
5 . Contatora.	Fab
6 . Termostato.	Fab



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

EL05 - equipamento resistivo / termostato



1 . Caixa blindada com prensa cabo.	Emp
2 . Cabo de conexão ao equipamento.	Fab
3 . Eletroduto flexível.	Fab
4 . Termostato.	Fab

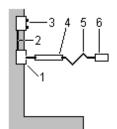
EL06 - máquina lavadora



 ${\bf 5}$. Caixa blindada com porta fusíveis, contatora

botoeira e relê de sobrecarga. Fab

6 . Válvula solenóide. Fab



EL07 - aquecedor de passagem RESP

1 . Caixa blindada com prensa cabo. Emp

2 . Eletroduto embutido. Emp

3 . Botoeira. Fab

4 . Eletroduto flexível. Fab

5 . Cabo de conexão ao equipamento. Fab

6 . Termostato. Fab



ANEXO II MODELO

PROVA DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo licitatório (**CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 001/2023**), declaro sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, Inciso V, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores a (nome pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7. da Constituição Federal.

 	de	de
Representante I	egal	
(com carimbo da er	npresa)	