

**CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023**

ENGEFOOD EQUIPAMENTOS E REPRESENTAÇÕES LTDA, neste ato representada por seu representante legal Sr. Alexandre Romero Lima, diretor comercial vem pela presente apresentar a Proposta Comercial, exigida por força do disposto no **item 7** e respectivos subitens do Edital para o processo de licitação acima mencionado do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac - Administração Regional do Estado de São Paulo, conforme segue:

Item	Descrição do Equipamento	Marca/Modelo	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
1	EMBALADORA A VACUO - P300 - 220V 1 NAC Dimensões da câmara: 420 x 425 x 170 mm (LxPxA) Dimensões: 520 x 640 x 395 mm (LxPxA) Peso: 70 Kg Tensão: 220V monofásico Potência: 1 kWh Bomba de vácuo: 24 m3/h - Pannel digital; - Contador cronológico; - Embala líquidos; - Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).	MULTIVAC/P300	1	R\$16.232,75	R\$16.232,75
4	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS Skymesen mod. LI 1.5 - Liquidificador inox copo inox, alta rotação, 1,5 litros Com 4 lâminas afiadas estrategicamente posicionadas para triturar e misturar de forma mais efetiva e rápida os ingredientes, mesmo os mais duros como gelo ou polpas de frutas congeladas. Copo monobloco (sem soldas), produzido em inox, não acumula nenhum tipo de resíduo ou sabor, além de facilitar a limpeza e higiene do liquidificador. Conta com uma sobretampa que permite que ingredientes	SKYMESEN/LI 1.5	1	R\$1.263,50	R\$1.263,50



	sejam adicionados durante o preparo. Dimensão: 210 x 190 x 405 mm. Potência: 900 W - Bifásico - 220 V				
5	CORTADOR DE FRIOS AUTOMATICO SKYSEN FA-300 DUAL Construído em alumínio anodizado e aço inox. Sensores estão posicionados para monitorar as ações do operador, garantindo segurança total. Com cantos arredondados que impedem o acúmulo de resíduos e líquidos. O prato e o suporte de apoio possuem sulcos quem facilitam o deslizamento durante o corte, além de ter um sistema automático de tensionamento da correia, o que proporciona maior precisão, mesmo em produtos maior atrito e rigidez. Afiador integrado que se acionado durante o corte, desliga o fatiador Lâmina de aço de alta durabilidade. Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 505 mm Potência: 0,3 KW - Bifásico - 220 V	SKYSEN/FA-300 DUAL	1	R\$24.031,00	R\$24.031,00
8	MIXER - MINI MP 240 V.V. - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Comprimento do Tubo: 240 mm Comprimento da Batedeira: - Comprimento Total: 535 mm com tubo Circunferencia do Tubo: • 78 mm Peso Bruto: 2,5 kg Voltagem: 220V Monofásico fase + fase + terra Potencia: 0,29 kW Frequencia: 50-60 Hz Velocidade: De 2.000 a 12.500 r.p.m. Velocidade variavel Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/MP 240 V.V	1	R\$1.957,90	R\$1.957,90
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS Skysen Modelo LC-6 . Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de Baixa rotação. Gabinete produzido em aço inox escovado, como copo monobloco sem soldas também em inox. Copo produzido a partir	SKYSEN/LC-6	2	R\$2.129,40	R\$4.258,80



	de uma peça única de aço inox e com formato em "V", que permite a formação de um vórtice, direcionando todo o alimento para as lâminas, independente do volume, o que agiliza o processo. Dimensão (LxPxH): 310 x 300 x 720 mm Potência: 0,5 CV - Monofásico - 220 V				
11	RESFRIADOR RAPIDO Prática mod. UK 05 Easy - Ciclo de congelamento mínimo: 12kg Ciclo de resfriamento 27kg Construído em aço inox com Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta Equipado com válvula de expansão eletrônica Congelamento a -18°C no núcleo do alimento Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto Função Pré-Resfriamento Conversão automática para função conservação após o término do processo 8 diferentes opções de processos Dimensão: 820 x 812 x 995 mm Potência: 1,8 KW - Monofásico - 220 V	PRATICA UK 05 EASY	1	R\$24.983,00	R\$24.983,00
15	MIXER - CMP 300 V.V. - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Capacidade da panela: até 30 litros. Dimensões: 192 x 192 x 660 mm (LxPxH). Peso: 3,2 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 350 Watts. Velocidade: 2300 a 9600 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que	ROBOT COUPE/CMP 300 V.V	1	R\$2.284,88	R\$2.284,88

g



	variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.				
16	EXTRATOR DE SUCOS Skymesen mod.ESB SUPER-N - Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W - Bifásico - 220 V	SKYMSEN/MOD ESB SUPER N	1	R\$2.330,00	R\$2.330,00

21	LIQUIDIFICADOR COM ABAFADOR BRAVOMIX Capacidade 1,5 Litros Com 6 botões de programação no painel frontal e 34 programas otimizado. Finalização automática de ciclo para deixar o equipamento funcionando e seguir com o trabalho Hélice em aço inoxidável apoiada em rolamentos de esferas blindados Acoplamento do copo com a base do motor do tipo metal-metal que suporta altíssimas rotações e durabilidade. Gabinete de proteção acústica flutuante, protegido magneticamente, é consideravelmente mais fácil de limpar e desmontar, sem parafusos para danificar o invólucro. Dimensões: 216 x 267 x 457 mm Potência: 2300 W - Trifásico - 220.	FREECOOK/BR0001	2	R\$4.310,00	R\$8.620,00
24	LAVADORA DE LOUCAS DE CUPULA - MOD P50 - WINTERHALTER Dimensões: 735 x 965 x 1480-1965 mm (LxPxH). Peso: 98 kg. Capacidade teórica (padrão / HighTemp): 60 / 20 (cestos / hora). Dimensões do cesto: 500 x 500 mm. Capacidade do tanque: 28 litros.	WINTERHALTER /P50	1	R\$39.104,00	R\$39.104,00



	Consumo de água durante o enxágue: 2,4 / 3,8 litros. Temp. máxima da água de entrada: 60° C. Tensão: 220V/380V trifásico. Potência: 11,8 kW.				
26	CORTADOR DE FRIOS AUTOMATICO SKYSEN FA-300 DUAL - Construído em alumínio anodizado e aço inox. Sensores estão posicionados para monitorar as ações do operador, garantindo segurança total. Com cantos arredondados que impedem o acúmulo de resíduos e líquidos. O prato e o suporte de apoio possuem sulcos quem facilitam o deslizamento durante o corte, além de ter um sistema automático de tensionamento da correia, o que proporciona maior precisão, mesmo em produtos maior atrito e rigidez. Afiador integrado que se acionado durante o corte, desliga o fatiador Lâmina de aço de alta durabilidade. Dimensão (LxPxH): 684 x 596 x 505 mm Potência: 0,3 KW - Bifásico - 220 V	SKYSEN/FA-300 DUAL	2	R\$18.544,00	R\$37.088,00
30	EMBALADORA A VACUO - P200 - 220V 1 NAC Dimensões externas: 380 x 510 x 315-630 mm (LxPxH). Dimensões da câmara: 320 x 350 x 110 mm (LxPxH). Tensão: 220V monofásico. Potência: 300 Watts. Bomba de vácuo: 10 m3 / hora. As seladoras de camara da Multivac são a solução perfeita para o embalamento rápido e simples de produtos. Graças As suas dimensoes, podem ser utilizadas flexivelmente. Os processos de evacuacao e de injecao de gases são realizados mediante controle da pressao, garantindo assim um alto nível de padronizacao. As máquinas de camera são fáceis de operar, limpar e conservar. Todas as máquinas serie P possuem uma tampa transparente que permite monitorar o processo de	MULTIVAC/P200	1	R\$14.653,00	R\$14.653,00

g



	embalamento.				
36	RESFRIADOR MULTIFRESH NEXT LL EXCELLENCE 26GNS 1/1 + SANIGEN - 220V OU 380V / 3PH Dimensões: 870 x 1145 x 1965 mm (LxPxA). Peso: 285 kg. Gás refrigerante: R290. Tensão: 220V trifásico. Potência: 9,6 kW. Tensão: 380V trifásico. Potência: 11,5 kW. Produção por ciclo: 95 kg.	IRINOX/MF NEXT LL	2	R\$163.705,00	R\$327.410,00
39	PROCESSADOR - CL 55 WORKSTATION - 220V 3F - ROBOT COUPE Dimensões com suporte: 865 x 396 x 1272 mm (LxPxA). Peso bruto: 80 kg. Tensão: 220V trifásico. 100 a 1000 refeições por serviço e até 1200 kg de legumes por hora. Potência: 750 ou 1100 Watts. 1 Velocidade 375 rpm. 2 Velocidades: 375 e 750 rpm. Equipado com: 2 bocas de alimentação com empurrador. 1 boca de alimentação XL lua cheia. Volume de carregamento: 4,2 litros com tubo integrado. Equipamento passador de batatas. Conjunto com 16 discos multicortes. Trolley regulável para transporte de vegetais e acessórios.	ROBOT COUPE/CL 55 WORKSTATION	1	R\$44.676,00	R\$44.676,00

g



43	MIXER - MINI MP 240 V.V. - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Comprimento do Tubo: 240 mm Comprimento da Batedeira: - Comprimento Total: 535 mm com tubo Circunferencia do Tubo: • 78 mm Peso Bruto: 2,5 kg Voltagem: 220V Monofásico fase + fase + terra Potencia: 0,29 kW Frequencia: 50-60 Hz Velocidade: De 2.000 a 12.500 r.p.m. Velocidade variavel Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/MINI MP 240 V.V	3	R\$1.957,35	R\$5.872,06
45	EXTRATOR DE SUCOS Skymesen mod.ESB SUPER-N - Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W - Monofásico - 220 V	SKYMSEN/ESB SUPER-N	3	R\$2.329,76	R\$6.989,28
46	DESCASCADOR DE TUBERCULOS - MOD. PIONEER K-15 - TRIF Capacidade: 15 kg. Tempo aprox. de descasque: 2 min. Tensão: 220V monofásico. Potência: 0,55 kW. Peso: 62 kg. Dimensões: 650 x 500 x 1030 (LxPxH).	NILMA/K15	1	R\$75.912,20	R\$75.912,20
48	MAQUINA DE GELO Everest mod. EGC 75A -Produção de 75 Kg/dia Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 25 Kg (aproximadamente 1125 cubos de gelo). Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano. Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540) Baixo consumo de energia.	EVERET/EGC 75A	1	R\$12.119,10	R\$12.119,10

g



	Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8". Evaporador em tubo de cobre niquelado com 24 dedais para formação de gelo. Placa de circuito eletrônico: Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo. Gas refrigerante: R-134a (HFC) com filtro de água Dimensão (LxPxH): 570 x 540 x 1110 mm Potência: 1/3HP - Bifásico - 220 V				
49	MIXER - CMP 300 V.V. - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Capacidade da panela: até 30 litros. Dimensões: 192 x 192 x 660 mm (LxPxH). Peso: 3,2 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 350 Watts. Velocidade: 2300 a 9600 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina. Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos são capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operação permite até processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/CMP 300 V.V	1	R\$2.284,80	R\$2.284,80
51	LIQUIDIFICADOR 1,50 LITROS Skymssen mod. LI 1.5 - copo inox, alta rotação, 1,5 litros Com 4 lâminas afiadas estrategicamente posicionadas para triturar e misturar de forma mais efetiva e rápida os ingredientes, mesmo os mais duros como gelo ou polpas de	SKYMSSEN/LI 1.5	12	R\$1.263,50	R\$15.162,00



	frutas congeladas. Copo monobloco (sem soldas), produzido em inox, não acumula nenhum tipo de resíduo ou sabor, além de facilitar a limpeza e higiene do liquidificador. Conta com uma sobretampa que permite que ingredientes sejam adicionados durante o preparo. Dimensão: 210 x 190 x 405 mm. Potência: 900 W - Bifásico - 220 V				
54	EXTRATOR DE SUCO Skymesen mod.ESB SUPER-N - Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W - Bifásico - 220 V	SKYMESEN/MOD ESB SUPER-N	1	R\$2.330,00	R\$2.330,00
59	LIQUIDIFICADOR COM ABAFADOR BRAVOMIX Capacidade 1,5 Litros Com 6 botões de programação no painel frontal e 34 programas otimizado. Finalização automática de ciclo para deixar o equipamento funcionando e seguir com o trabalho Hélice em aço inoxidável apoiada em rolamentos de esferas blindados Acoplamento do copo com a base do motor do tipo metal-metal que suporta altíssimas rotações e durabilidade. Gabinete de proteção acústica flutuante, protegido magneticamente, é consideravelmente mais fácil de limpar e desmontar, sem parafusos para danificar o invólucro. Dimensões: 216 x 267 x 457 mm Potência: 2300 W - Monofásico - 220 V Ref. Vitamix Quiet One ou equivalente.	FREECOOK/BRO 001	2	R\$4.310,00	R\$8.620,00
64	FRITADEIRA DE MESA ELETRICA 2 CUBAS Skymesen Modelo FED-20N- Equipada com duas cubas confeccionadas em aço inoxidável, com capacidade individual para 5 litros de óleo, com tampa. Sistema de escorredor que faz com que o excesso de óleo retorne ao tanque de fritura, cesto robusto confeccionado com arame	SKYMESEN/FED-20N	4	R\$3.202,50	R\$12.810,00



	estanhado e pega mão em plástico, ergonomicamente projetado. Desenvolvida em conformidade com as especificações do Inmetro, a fritadeira elétrica dispõe de um eficiente sistema de segurança que entra em funcionamento caso o termostato principal deixe de operar, impedindo o superaquecimento e a combustão do óleo. O sensor de temperatura, que entra em contato direto com o óleo, ainda proporciona maior confiabilidade na leitura da temperatura, bem como maior velocidade na retomada da mesma, essencial para frituras com qualidade. Dimensão (LxPxH): 610 x 670 x 280 mm Potência: 3,3 KW (2X) - Bifásico - 220 V				
71	MIXER - MINI MP 190 V.V. - 220V 1 NAC Capacidade da panela: até 8 litros. Dimensões: 153 x 153 x 470 mm (LxPxH). Peso: 1,4 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 270 Watts. Velocidade: 2000 a 12500 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina. Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena a larga escala, seus modelos são capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operação permite até processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/MP 190 V.V	3	R\$1.653,40	R\$4.960,20
73	LAVADORA DE LOUCAS D3000 CARGA FRONTAL DOSADOR E DRENO INTEGRADO Pratos por rack: 9 Racks por hora: 90 - 65 - 20 Consumo de Água: 3 L - ciclo Capacidade do tanque de lavagem: 9,77 litros Capacidade do tanque de enxague: 6,5 litros	WINTERHALTER /D3000	1	R\$16.246,30	R\$16.246,30



	Dimensões LxPxA: 470x517x760 mm Dimensões do cesto: 400x400 mm Peso líquido-bruto: 40,3 kg Potência: 6,58 kW Voltagem: 220V Trifásico 3 fases + terra 380V Trifásico 3 fases + neutro + terra Benefícios: - Excelentes resultados de lavagem - Redução do consumo de químicos - Redução no gasto de água e energia - Segurança de higienização total - Fácil limpeza da máquina Características: - Operação completa com apenas 02 botões - Visor digital em LCD: indica as temperaturas dos tanques de lavagem e enxágue - Sinalização por meio de cores e símbolos universais: operação intuitiva, redução de erros e o mínimo de treinamento necessário - Três programas de lavagem: selecione conforme a sujidade do copo - Dosadores de químicos integrados - Bomba de dreno inclusa - Porta com camada dupla: operação mais silenciosa e perda de calor reduzida - Robusta e confiável - Fabricada na Inglaterra - Sistema duplo de filtragem - Sinalização de erros e valores estatísticos para melhorar a eficiência				
77	IVARIO 2-XS - RATIONAL - 220V 3F COM PES DE 90MM Volume útil da cuba: 2 x 17 litros. Dimensões da cuba: 341 x 370 x 155 mm (LxPxA). Superfície da cuba: 13 dm². Óleo frio máximo: 10 litros. Dimensões: 1100 x 756 x 485 mm (LxPxA). Peso: 117 kg. Tensão: 220V trifásico. Potência: 13 kW. Disjuntor: 40 A. O iVario é um dos sistemas de cocção mais modernos que existe para uma maior produtividade, flexibilidade e simplicidade ao cozinhar, assar e fritar, sendo capaz de substituir quase todos os equipamentos de cocção convencionais. Sua tecnologia de aquecimento exclusiva garante o maior desempenho e a maior precisão e, graças aos seus assistentes de cocção inteligentes que pensam com você e lhe auxiliam, é possível obter alimentos com uma qualidade excelente sem precisar controlar nem	RATIONAL/IVARIO 2-XS	1	R\$81.783,00	R\$81.783,00



monitorar nada. Até 4 vezes mais rápido, com consumo de energia até 40% menor e mais economia de espaço em relação aos equipamentos de cocção convencionais. Desse modo, a amortização de um iVario ocorre em poucos meses. Funções inteligentes: - Gerenciamento inteligente de energia e temperatura com altas reservas de potência e distribuição ideal do calor em toda a superfície da cuba: - Regulagem inteligente do percurso de cocção para a adaptação automática do processo de cocção ao resultado desejado definido, por ex., dourado e grau de cocção, a fim de atingir este resultado de maneira segura e eficiente, independentemente do operador, tamanho do alimento e quantidade de carga: - Retirada inteligente e automática de cestos para cozinhar e fritar, para resultados de cocção perfeitos, ergonomia ideal e eficiência de recursos: - Monitoramento e cálculo detalhados, a fim de reproduzir resultados de cocção ideais: - Intervenção em percursos de cocção inteligentes ou alteração de cocção inteligente para o modo À la carte, para o máximo em flexibilidade: - Programação individual e intuitiva, através da função de arrastar e soltar, de até 1.200 programas de cocção com até 12 etapas: - Transferência fácil dos programas para outros sistemas de cocção através de integração segura em nuvem com ConnectedCooking ou por pendrive USB: - Operação autoinstrutiva, que se adapta ao comportamento de utilização, assim como a classificação inteligente de receitas usadas frequentemente: - Retomada automática e término ideal de um processo de cocção, mesmo em casos de queda de energia. Funções de cocção: - Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo e alça ergonômica, assim como correção automática de erros em casos de inserções incorretas: - Reabastecimento de água automático, com precisão de litros unidade ajustável em litros ou galões: - Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente através da saída de água integrada na cuba sem inclinar, sem escorrer para o chão: - A cuba pode ser movimentada por um				
--	--	--	--	--



cilindro elétrico, controle através da tela: - Fundo da cuba de alto desempenho, de reação rápida e resistente a arranhões: - Ducha de mão integrada com sistema automático de retração e função de pulverização e jato único: - Tomada integrada específica do país para tensões com condutor neutro: - Cocco Delta-T para um preparo especialmente delicado, com perdas de cocco mínimas: - Exibições digitais da temperatura, ajustáveis em °C ou °F, exibição de valores nominais e reais: - Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão-inverno na conexão com o ConnectedCooking: - Exibição ajustável do idioma: - Temporizador digital de 0-24 horas com configurações de duração: configuração opcional entre h-min ou min-s: - Relógio 24 horas: - Linha direta gratuita para consultas técnicas e de aplicação ChefLine. Interligação em rede: - Interface Ethernet integrada para a conexão por cabo A solução de conectividade baseada em nuvem ConnectedCooking: - Interface USB integrada para a troca de dados local: - Gerenciamento central de equipamentos, gerenciamento de receitas, carrinho de compras e programas, gerenciamento de dados HACCP, gerenciamento de manutenção através do ConnectedCooking.ACOMPANHA :BASE INFERIOR - IVARIO - 2-XS - PADRAO - RATIONAL Equipamento: 2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte para recipientes 1/1 GN, 4 pés ajustáveis. Dimensões: 1.100 x 717 x 595 mm (LxPxA). Peso: 48,7 kg. Material: Aço inoxidável. Compatível com as outras variantes de instalação (pés ajustáveis, pés de aço inoxidável, rodinhas), bem como com o kit de fixação do equipamento dos tipos 2-XS, 2-S.+KIT DE CONEXAO RATIONAL Composto por: 01 unid. Mangueira 2 m para conexão da entrada de água com rosca 3/4" fêmea. 01 unid. Conjunto de escoamento do equipamento mm em tubulação especial para água quente, contendo: 04 unid. Tubo de 0,5 m X diam. 50 mm.			
---	--	--	--

f



	03 unid. Cotovelo 45° X diam. 50 mm. 01 unid. Emenda de diam. 50 mm. 01 unid. T de diam. 50 mm. 05 unid. Cotovelo 90° X diam. 50 mm. 01 unid. Vedação de diam. 60 mm.+ BRACO P-SISTEMA AUTOMOTIVO DE ELEVACAO E DESCENSO MOD 2-XS (2 peças) + CESTO DE FRITAR MOD 2-XS Dimensões: 301x 551 x 164 mm (LxPxAl). Peso: 1,7 kg. Carga máxima: 2 kg.(2 peças) + CESTO DE COZER MOD 2-XS Dimensões: 301 x 337 x 164 mm (LxPxAl). Peso: 1,7 kg. Carga máxima: 3 kg.(2 peças).				
78	RATIONAL ICOMBI PRO 10 1-1 3AC 380V 50-60HZ Capacidade: 10 GN 1/1. Espaçamento entre trilhos: 68 mm. Dimensões: 850 x 775 x 1014 MM (LxPxAl). Peso: 127 kg. Tensão: 380V trifásico. Potência: 17,3 kW.Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos-Sobremesa, Acompanhamentos-legumes, Produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção Saltear, Cozinhar, Assar e Grelhar. - Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 no modo manual. - Para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais. - Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Funcões inteligentes - Gerenciamento inteligente da climatização com medicção, ajuste e regulagem percentual precisa da umidade.: - A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada: - Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto	RATIONAL/ICOMBI PRO 10 1/1 GN	1	R\$79.143,40	R\$79.143,40



desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis: - Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado, p. ex., alcançar um dourado e um grau de cocção, de maneira segura e eficiente. Independentemente do usuário, tamanho e quantidade de itens cozinhados: - Monitoramento com precisão de segundos e cálculo do nível de douramento, com base na reação de Maillard, para reproduzir resultados de cozimento ideais: - Acesso para interferir nos percursos de cozimento inteligentes ou comutação da CookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade: - Etapa de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação: - Programação individual intuitiva, por arrastar e soltar, de até 1.200 programas com até 12 etapas: - Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o ConnectedCooking ou pendrive: - Ferramenta iProductionManager de planejamento e controle inteligente automatizado para a organização perfeita de diversos procedimentos de cozimento e carregamentos mistos. Fechamento automático de lacunas no planejamento: - Otimização automática do tempo ou energia do planejamento e cozimentos com tempo-alvo, para iniciar ou finalizar o cozimento de alimentos no mesmo tempo: - Retomada automática e finalização perfeita do procedimento de preparação, após quedas de energia com menos de 15 minutos de duração: - O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de conservação, com base no nível de sujeira do sistema de cocção: - Exibição do estado atual da limpeza, assim como do estado de calcificação: - Cobertura de condensação acessório com adaptação à situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço. Funcções de cocção: - Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C: - Funcção Power Steam:				
---	--	--	--	--

g



desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações específicas: - Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional: Funcção Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água: - Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, assim como correção de falhas em caso de inserção incorreta. Auxílio de posicionamento opcional ou para produtos muito macios ou demasiado pequenos acesso: - Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção: - Vaporização exata, quantidade de água ajusta-se em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C a 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente: - Indicação de temperatura digital ajusta-se 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: - Formato de hora ajusta-se no formato de 24 horas ou am-pm: - Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão para o de inverno, na conexão com ConnectedCooking: - Pré-seleção automática da hora de início com possibilidade de ajuste de data e hora: - Jato manual integrado com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual: - 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: - Temperatura de contato da porta da câmara de cocção de no máximo 73 °C: - Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care detergente sólido para a segurança ideal no trabalho: - Memória de dados HACCP e saída por meio de USB ou armazenamento e gerenciamento opcional na solução em rede baseada na nuvem ConnectedCooking: -				
--	--	--	--	--



Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação automática: - Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armário móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm não é necessária a aprovação USPFS. Interligação em rede ? Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking: - Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking: - Interface USB integrada para a troca de dados local: - Gerenciamento central dos equipamentos, e de receitas, carrinho de compras, gestão de dados de HACCP, gerenciamento da manutenção através da solução de rede baseada na nuvem, a ConnectedCooking. Limpeza e conservação - Limpeza automática e sistema de conservação para a câmara de cozimento e o gerador de vapor independentes da pressão da rede: - 9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automática do gerador de vapor fresco: - Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase sem interrupções: - Rotina de segurança automática após queda de energia, assegura uma câmara de cocção sem agentes de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza: - Uso de pastilhas Active-Green e Care sem fosfato e fosforo: - Porta de câmara de cocção com 3 vidros e ventilação na parte traseira, revestimento especial que reflete o calor e vidros pivotantes para limpeza fácil: - Material interno e externo de aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção com higiene perfeita, cantos arredondados e circulação de ar otimizada: - Limpeza externa simples e segura graças às superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças à classe de proteção IPX5: - Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking. Operação - Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta				
---	--	--	--	--



	resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos auto-explicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos: - Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário: - Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva: - Mais de 55 idiomas ajustáveis para a interface de usuário e função de ajuda: - Preferências de configuração básicas da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma ajustado do equipamento. A seleção de outra cozinha específica de um país é possível: - Parâmetros de configuração especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento selecionado: - Função de busca abrangente em todos os percursos de configuração, exemplos de aplicação e ajustes: - Ajuda sensível ao contexto, que exibe sempre o conteúdo atual da ajuda no conteúdo exibido da tela: - Inicialização de exemplos de aplicação a partir da ajuda: - Seleção fácil de percursos de configuração dentro de 7 modos e/ou 4 métodos de configuração: - Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de configuração: - Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operações: - Comunicação interativa de percursos de configuração, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.				
79	MESA DE APOIO AO FORNO Em aço inox 14 pares de calhas de suporte, painéis laterais, parede traseira e cobertura (móvel). Mesa com rodas (Espaçamento entre trilhos: 68 mm) Dimensão: 845 x 724 x 671 mm	/BRIC- 110.115.009	1	R\$2.544,00	R\$2.544,00



86	LIQUIDIFICADOR Skymesen Modelo TA2-Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de alta rotação. Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado. Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar. Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe. Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm Potência: 1000 W - Monofásico - 220 V	SKYMSEN/TA2	3	R\$1.642,90	R\$4.928,70
90	MIXER - MINI MP 240 V.V. - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Comprimento do Tubo: 240 mm Comprimento da Batedeira: - Comprimento Total: 535 mm com tubo Circunferencia do Tubo: • 78 mm Bruto: 2,5 kg Voltagem: 220V MonofAsico fase + fase + terra Potencia: 0,29 kW Frequencia: 50-60 Hz Velocidade: De 2.000 a 12.500 r.p.m. Velocidade variavel Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/ MINI MP 240 V.V	4	R\$1.957,90	R\$7.831,60
95	LIQUIDIFICADOR Skymesen Modelo TA2 -Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de alta rotação. Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado. Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar. Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe. Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm Potência: 1000 W - Monofásico - 220 V	SKYMSEN/TA2	2	R\$3.629,50	R\$7.259,00
101	MIXER - MP 350 ULTRA - 220V 1 NAC - ROBOT COUPE Dimensões: 177 x 125 x 736 mm (LxPxH). Comprimento do tubo: 350 mm. Peso: 4,6 kg. Tensão: 220V monofásico.	ROBOT COUPE/MP 350 ULTRA	1	R\$2.650,90	R\$2.650,90



	Potência: 440 Watts. Velocidade: 9500 rpm. "EasyPlug": fio desmontável. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.				
102	BATEDOR DE MILS SHAKE Skymesen mod. BMS-3N- Com 3 hastes, copos em aço inox Conta com um botão de liga/desliga, motores independentes, permitindo preparo simultâneos. O operador pode movimentar o copo durante a operação ou deixá-lo no suporte. Copos em inox acompanham o equipamento, mas também é possível preparar o milkshake direto no copo plástico pois suas hastes, de material especial, não danificam o copo. Dimensão (LxPxH): 460 x 260 x 470 mm Potência: 1500 W - Bifásico - 220V Skymesen mod. BMS-3N	SKYMSEN/BMS-3N	1	R\$4.386,00	R\$4.386,00
109	MIXER - MINI MP 190 V.V. - 220V 1 NAC Capacidade da panela: até 8 litros. Dimensões: 153 x 153 x 470 mm (LxPxH). Peso: 1,4 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 270 Watts. Velocidade: 2000 a 12500 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao	ROBOT COUPE/MINI MP 190 V.V	2	R\$1.654,00	R\$3.308,00

[Handwritten signature]



	permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.				
114	FORNO COMBINADO RATIONAL ICOMBI PRO 10 1-1 GAS NATURAL COM MESA DE APOIO Características: -Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual). -Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. -Funções inteligentes: -Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade. -A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada. -Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção, através de 3 ventiladores reversíveis inteligentes de alto desempenho, com 5 velocidades, controle inteligente e manualmente programáveis. Conjunto de acessórios 01 Mesa de apoio em aço inox com cantoneiras (Ver detalhes abaixo) 10 Grades GN1/1 em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com diâmetros de 1/4" e 3/16". 10 Recipientes GN1/1-40, em aço carbono SAE 1020, com acabamento esmaltado a fogo. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com perfurações de 1/8" no fundo e nas laterais. 10 Recipientes GN1/1-100, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 Kit para instalação composto por todos os componentes necessário 1. Mangueira de Gás 2. Plug 3. Tubos de enxágue e deságue	RATIONAL/ICOMBI PRO 10 1/1 GN	1	R\$101.108,00	R\$101.108,00



	4. Conexões Hidráulicas Potência: 1,0 KW - Bifásico - 220 V Consumo gás natural - 2,76 m3/h Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm Entrada de água: ¾ " Saída de água: 50 mm Pressão de água: 100 - 600 KPa (1 - 6 bar) Dimensão: 850 x 842 x 1014 mm				
115	RESFRIADOR CONGELADOR RAPIDO MOD UK 05 EASY-Ciclo de congelamento mínimo: 12kg Ciclo de resfriamento 27kg Construído em aço inox com Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta Equipado com válvula de expansão eletrônica Congelamento a -18°C no núcleo do alimento Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto Função Pré-Resfriamento Conversão automática para função conservação após o término do processo 8 diferentes opções de processos Dimensão: 820 x 812 x 995 mm Potência: 1,8 KW - Bifásico - 220 V Ref. Prática mod. UK 05 Easy ou equivalente.	PRATICA/UK 05 EASY	1	R\$24.983,00	R\$24.983,00
116	CUTTER - R 2 A - 220V 1F - ROBOT COUPE Capacidade da Cuba: 2,9 Litros Velocidade: 1500 rpm Produtividade por ciclo: Picar: Ate 0,75 kg Emulsionar: Ate 1,0 kg Amassar: Ate 0,5 kg Triturar: Ate 0,3 kg Dimensoes: 200x280x350 mm LxPxA Peso Bruto: 10 kg Voltagem: 220V Mono-BifAsico Potencia: 0,55 kW Frequencia: 60 Hz Fornecido com: 01 Faca lisa NORMAS : Ma?quinas conformes com : Com as disposic?o?es das directivas europeias seguintes e com as legislac?o?es nacionais que as transpo?em: 2006-42-CE, 2014-35-UE, 2014-30-UE, 1935-2004-CE, 10-2011-UE, @RoHS 2002-95-CE, @DEEE 2012-19-UE. Com as disposic?o?es das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescric?o?es relativas a? seguranc?a e a? higiene: EN	ROBOT COUPE/R 2 A	1	R\$5.373,90	R\$5.373,90



	ISO 12100 - 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34. CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a fabricação. Pega ergonomicamente concebida, para fácil manipulação. Veio do motor em inox muito resistente. PERFORMANCE Modelos concebidos para realizar picados, recheios finos, emulsões, mousses, triturados e amassar com uma qualidade impecável de produto acabado em alguns minutos, para as preparações mais longas. PRECISÃO Comando de impulso que permite trabalhar por impulsos, para melhor precisão de corte. Certos modelos da gama estão equipados com uma variação de velocidade, para maior versatilidade de utilização e um número de preparações mais vasto. POTÊNCIA E LONGEVIDADE: Motor assíncrono potente de uso intensivo, para fiabilidade e longevidade muito elevadas.				
117	MAQUINA DE GELO EM CUBO Everest mod. EGC 50A Produção de 50 Kg/dia Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento para 06 Kg (aproximadamente 315 cubos de gelo). Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano. Sistema de refrigeração com compressor marca TECUMSEH AE 4430YS (AE 540) Baixo consumo de energia. Condensador cobre/alumínio 2 x 8 x 220, resfriado a ar forçado, com motor exaustor 1/40 HP, hélice de 8". Evaporador em tubo de cobre níquelado com 24 dedais para formação de gelo. Placa de circuito eletrônico: Controla o nível de água na cuba e o processo de desprendimento dos cubos de gelo. Gás refrigerante: R-134a (HFC) Com filtro de água Dimensão (LxPxH): 450 x 540 x 610 mm Potência: 1/4HP - Bifásico	EVEREST/EGC 50A	1	R\$8.348,20	R\$8.348,20

8



	- 220 V				
118	EMBALADORA A VACUO - P200 - 220V 1 NAC Dimensões externas: 380 x 510 x 315-630 mm (LxPxA). Dimensões da câmara: 320 x 350 x 110 mm (LxPxA). Tensão: 220V monofásico. Potência: 300 Watts. Bomba de vácuo: 10 m3 / hora.As seladoras de camara da Multivac sao a solucao perfeita para o embalamento rápido e simples de produtos. Gracias As suas dimensoes, podem ser utilizadas flexivelmente. Os processos de evacuacao e de injecao de gAs sao realizados mediante controle da pressao, garantindo assim um alto nível de padronizacao. As mAquinas de camera sao fAceis de operar, limpar e conservar. Todas as mAquinas serie P posuem uma tampa transparente que permite monitorar o processo de embalamento.	MULTIVAC/P200	1	R\$14.653,10	R\$14.653,10
119	MIXER - MINI MP 190 V.V. - 220V 1 NAC Capacidade da panela: até 8 litros. Dimensões: 153 x 153 x 470 mm (LxPxA). Peso: 1,4 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 270 Watts. Velocidade: 2000 a 12500 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos sao capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operacao permite ate processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOU COUPE/MINI MP 190 V.V	4	R\$1.653,40	R\$6.613,60



122	MIXER - MINI MP 190 V.V. - 220V 1 NAC Capacidade da panela: até 8 litros. Dimensões: 153 x 153 x 470 mm (LxPxAl). Peso: 1,4 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 270 Watts. Velocidade: 2000 a 12500 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o Triturador. 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina. Os mixers da Robot Coupe foram desenvolvidos para atender as necessidades das cozinhas em processamento de produtos de pequena A larga escala, seus modelos são capazes de processar quantidades que variam de 2 A 400 litros por ciclo. Sua praticidade de operação permite até processar uma sopa diretamente na panela, por exemplo.	ROBOT COUPE/ MINI MP 190 V.V	5	R\$1.653,40	R\$8.267,00
123	LIQUIDIFICADOR Skymesen Modelo TA-02-N - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Liquidificador de alta rotação. Copo em aço inox com capacidade nominal de 2 litros. Gabinete em aço inox escovado. Conjunto mancal/hélice em aço inox liga especial. Com chave liga/desliga mais função pulsar. Acoplamento com sistema de auto compensação, facilitando o encaixe. Dimensão (LxPxH): 215 x 205 x 450 mm Potência: 900 W - Monofásico - 220 V	SKYMSEN/TA 02-N	2	R\$1.642,20	R\$3.284,40
VALOR TOTAL				R\$1.090.484,53	



Validade da Proposta:90(noventa)DIAS

ENGEFOOD EQUIPAMENTOS E REPRESENTAÇÕES LTDA. Avenida Industrial, 2923 | Campestre | Santo André | SP | Brasil | Cep 09080-511
Fone (11) 4225-9400 (31) 99854-9211 Contato: Henrique Gonçalves
CNPJ 66.535.477/0001-80 | IE 121.421.024.118 www.engefood.com.br | licitacao@engefood.com.br

São Caetano do Sul, 24 de abril 2023

Fernanda Galati Fazani