

PROPOSTA COMERCIAL - CONCORRÊNCIA Nº 13900/2023

1 - IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE:

Proponente: Sierdovski & Sierdovski Ltda.

CNPJ: 03.874.953/0001-77

Inscrição Estadual: 902.166.03-34

Endereço: Rua Capitão Rocha, 2393

Bairro: Centro

CEP: 85010-270

Cidade: Guarapuava

Estado: PR

Telefone: 42 3622-1418

Fax: 42 3622-1418

Banco: Banco do Brasil

Conta Corrente: 10801-4

Agência: 0299-2

Cidade: Guarapuava

E-mail: mservice@mservice.com.br

AO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE SÃO PAULO

OBJETIVO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA, conforme especificações constantes no Anexo VI e demais documentos, que são parte integrante deste Edital.

Sierdovski & Sierdovski, neste ato representada por seu representante legal Sr.(a). Edilson Sierdovski, Administrador, 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	UN	Qtd	Marca/Modelo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	Item 1º 01 Seladora a vácuo Construída com Aço Inox AISI 304 Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem). Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção. Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo. Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%. O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado. Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara. Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm	UN	01	SELOVAC MONOVAC 200B II	R\$ 31.447,00	R\$ 31.447,00

	Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm Potência: 2,6 KW – Bifásico – 220 V Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente					
02	Item 2º 01 Forno de lastro com 03 câmaras Forno elétrico com 3 câmaras. Altura externa da câmara: 363 mm, altura útil da boca: 211 mm Com capacidade para 1 assadeira de medida 60x40 cm/câmara Com estrutura base em aço inox com calhas. Controle independente de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C; Porta com sistema exclusivo de articulação para limpeza interna (não há necessidade da remoção do vidro); Vaporizador de alta eficiência; Injeção de vapor em 3 níveis; Controle de tempo com alarme sonoro (não desliga o forno); Iluminação de câmara; Acompanha: Base fechada com acesso frontal; Rodízio para fácil deslocamento, Suporte para 8 Assadeiras 40cm x 60cm (Base 59cm) Pressão: 5 a 15 m/H2O Dimensão máxima: 896 x 984 x 1983 mm (com a mesa) Potência: 3 x 2,8 KW – Bifásico – 220 V Ref. Prática Linha Vitrine mod. Lastro FIT 4.6 Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento. ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.	UN	01	PRÁTICA LINHA VITRINE LASTRO FIT 4.6 C/custos incluídos	R\$ 57.794,00	R\$ 57.794,00
03	Item 3º 02 Forno micro-ondas – USO PROFISSIONAL Capacidade: 34 litros 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.	UN	02	PRÁTICA FINISHER 1000W	R\$ 4.646,00	R\$ 9.292,00
04	Item 4º 01 Liquidificador 1,5 litros 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,	UN	01	SKYMPSEN LI 1.5	R\$ 587,00	R\$ 587,00

	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 Ref. Skymssen mod. LI 1.5 ou equivalente					
05	Item 5º 01 Cortador de frios 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 Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.	UN	01	TOLEDO PRIX 9300 G COMFORT	R\$ 21.897,00	R\$ 21.897,00

Movimento

Diâmetro da lâmina (mm)

Rotações/minuto

Tensão de alimentação (Vca)

Potência do motor da lâmina (KW)

Potência do motor do prato (KW)

Grau de proteção

Abertura máxima de corte (mm)

Velocidade de corte (fatias/min)

Pé a Pé (mm)

Largura total (mm)

Profundidade total (mm)

Altura total (mm)

Peso líquido (kg)

Peso embalado (kg)

Dimensões da embalagem – LxPxA (mm)

Consumo (kWh)

CAPACIDADE DE CORTE

Produtos com face quadrada (mm) ☐

Produtos com face retangular (mm) ☐

Produtos com face circular (mm) ☐

9300 G Comfort						
Automático e semiautomático						
300						
220						
220						
0,3						
0,09						
IP 54						
2						
40						
427 x 322,5						
684						
596						
600						
44						
64						
700 x 600 x 830						
1,1						
180 x 180						
220 x 180						
200						
06	Item 6º 03 Balança digital eletrônica de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg Gabinete de plástico ABS Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display. Display de cristal líquido com backlight Bateria interna recarregável; Carregador de bateria automático; Desligamento automático; Fonte adaptadora multivoltagem Proteção contra interferências e sobrecargas	UN	03	TOLEDO PRIX 9094 PLUS	R\$ 1.287,00	R\$ 3.861,00

	Tara sucessiva; Dimensão (LxPxH): 355 x 350 x 115 mm Potência: 100 W - Bifásico - 220 V - CA=60 Hz Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente					
07	Item 7º 01 Forno elétrico Volume: 46 litros Gabinete externo em aço inoxidável escovado. Gabinete interno com revestimento autolimpante. Termostato de precisão de 50º a 300ºC. 02 Resistências blindadas (sup.750w. e inf. 1000w) Porta com perfil de alumínio anodizado com pintura eletrostática Porta com vidro duplo espelhado Tecla multifunção. Isolamento térmico com lã de vidro. Lâmpada interna. Prateleira removível em 03 posições. Bandeja de proteção à resistência. Dimensão (CxLxH): 490 x 570 x 360 mm Potência: 1,75 KW - Bifásico - 220 V Ref. Layr mod. Unyk ou equivalente	UN	01	LAYR UNYK	R\$ 1.377,00	R\$ 1.377,00
08	Item 8º 01 Mixer de mão Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm Velocidade variável 2000 a 12500 rpm Potência: 250 W - Monofásico - 220 V Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.	UN	01	ROBOT COUPE MINI MP 190 COMBI	R\$ 1.997,00	R\$ 1.997,00
09	Item 9º 01 Balança digital eletrônica de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg Gabinete de plástico ABS Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display. Display de cristal líquido com backlight Bateria interna recarregável; Carregador de bateria automático; Desligamento automático; Fonte adaptadora multivoltagem Proteção contra interferências e sobrecargas Tara sucessiva; Dimensão (LxPxH): 355 x 350 x 115 mm Potência: 100 W - Monofásico - 220 V - CA=60 Hz Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente	UN	01	TOLEDO PRIX 9094 PLUS	R\$ 1.497,00	R\$ 1.497,00

10	Item 10 02 Liquidificador 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 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 Ref. SkymSEN Modelo LS-6 ou equivalente	UN	02	SKYMSEN LS-6	R\$ 1.187,00	R\$ 2.374,00
11	Item 11º 01 Resfriador/congelador rápido 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 Ref. Prática mod. UK 05 Easy ou equivalente. Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento. ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.	UN	01	PRÁTICA UK 05 EASY C/ Custos incluídos	R\$ 28.347,00	R\$ 28.347,00
12	Item 12º 01 Forno de lastro com 02 câmaras Forno elétrico com 2 câmaras altas. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm Com capacidade para 1 assadeira de medida 80x60cm/câmara ou 2 assadeiras de medida 60x40cm/câmara. Com estrutura base em aço inox com calhas. Sem cobertura Com comandos digitais com funções de controle de	UN	01	RAMALHOS MODULRAM CLASSIC VAPORIZAÇÃO M1 C/ custos incluídos	R\$ 128.873,00	R\$ 128.873,00

temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara. Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

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

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

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

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

Dimensão: 1060 x 1018 x 1776 mm (com a mesa)

Potência: 13,12 KW – Trifásico – 380 V

Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1

MODULRAM CLASSIC			ALTURAS INTERIORES DAS CÂMARAS	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS			ABERTURA ÚTIL DA ROCA (mm)	ALTURA INTERIOR (mm)
0,13	CÂMARA NORMAL		0,16	0,23
0,35	CÂMARA ALTA		0,21	0,28
0,40	CÂMARA SUPER ALTA		0,26	0,33
0,45	CÂMARA SUPER SUPER ALTA		0,31	0,38
0,60				
ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS			PRATELEIRAS	
Nº DE CÂMARAS			B	
A			B	
1			0,90	
2			0,66	
3			0,58	
4			0,28	
POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico			POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - trifásico	
TIPO	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/H)	POTÊNCIA A INSTALAR (KW)	CONSUMO TEÓRICO (KW/H)
M1	1,2	0,7	3,6	2,2
M2	1,8	1,1		

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

Para os equipamentos que demandam a montagem, ESTÁ INCLUSO os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

- 13 Item 13º**
02 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts
 Motor e engrenagens mais silenciosos;
 Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox
 Levantamento da tigela
 Tigela com capacidade de 5,7 litros;
 Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana

UN 02 KITCHENAID
 STAND
 MIXER PRO
 600 5,7L

R\$ 4.557,00 R\$ 9.114,00



	e fouet Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm Potência: 500W - Bifásico - 220V Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente					
14	Item 14º 01 Forno micro-ondas Capacidade: 34 litros 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas Opção manual de entrada de tempo e de quantidades múltiplas "X2 (cozimento duplo) que fornecem operação manual e cozimento de várias porções. Luz da cavidade do forno para monitorar o status de cozimento sem abrir a porta; Maçaneta da porta robusta, sem partes móveis; Display digital de funções Alerta sonoro de fim de ciclo Potência: 1,0KW - Bifásico - 220 V Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente	UN	01	PRÁTICA FINISHER 1000W	R\$ 4.646,00	R\$ 4.646,00
15	Item 15º 01 Mixer de mão Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção. Dimensão: Altura 660 mm - Diâmetro 94 mm - Comprimento do tubo: 300 mm Velocidade 2300 a 9600 rpm Potência: 350 W - Bifásico - 220 V Ref. Robot Coupe mod. CMP 300 VV Ultra ou equivalente.	UN	01	ROBOT COUPE CMP 300 VV ULTRA	R\$ 3.084,00	R\$ 3.084,00
16	Item 16º 01 Extrator de sucos Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W - Bifásico - 220 V Ref. Skymssen mod.ESB SUPER-N ou equivalente.	UN	01	SKYMSSEN ESB SUPER-N	R\$ 1.118,00	R\$ 1.118,00
17	Item 17º 10 Bandeja fria de sobrepor Para uso com bolsas de Glicogel Base de poliestireno de alto impacto na cor preta. Superfície em vidro temperado e serigrafado na cor preta	UN	10	GLASART GELLA CÓD: 338	R\$ 873,00	R\$ 8.730,00

	Dimensão (LxPxH): 704 x 336 x 52 mm Ref. Glasart Gella mod. 338 ou equivalente	UN	10	GLASART CÓD: 836	R\$ 1.773,00	R\$ 17.730,00
18	Item 18º 10 Vidro termoeletrico de sobrepor Controle digital de temperatura Controle individual de temperatura por vidro termoeletrico. Potência: 420W - Bifásico - 220 V Dimensão (LxPxH): 600 x 400 x 80 mm Ref. Glasart código 836 ou equivalente	UN	01	FERNETO MOD. AEF030	R\$ 116.490,00	R\$ 116.490,00
19	Item 19º 01 Misturadeira espiral Capacidade - farinha (Kg) Min1,5 - Max 30 Capacidade - massa (Kg) Min 2,5 - Max 50 Capacidade - volume (l) - 73 litros Estrutura em aço inoxidável AISI 304 Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas 5-100% hidratação: excelente oxigenação e incorporação de água na massa 2 velocidades sincronizadas (gancho e tina) Tina com cone central Permite amassar 5% da capacidade total da tina Dreno Inversão de tina Comando digital Proteção da tina em polímero técnico Gancho em espiral em aço inoxidável Dosador de água integrado Potência: Motor da Espiral - 3,2KW; Motor da Tina 1,2 KW - Trifásico - 220 V Dimensão (LxPxH): 570 x 1045 x 1263 mm Ref. Fernetto mod. AEF030 ou equivalente	UN	01	TRAMONTIN A BY BREVILLE SMART GOURMET COM COPO TRITAN 1200 W 1,5	R\$ 2.567,00	R\$ 2.567,00
20	Item 20º 01 Liquidificador capacidade 1,5 lts Desempenho de trituração uniforme. Lâminas para trabalhos pesados. O contorno do design do fundo do copo minimiza os grumos de alimentos e facilita a limpeza. Tampa auxiliar com anel puxador para uma fácil remoção. Tampa medidora interna, remova para adicionar ingredientes enquanto bate Copo de tritan 1,50 litros sem BPA, resistente a impactos, à prova de quebras e pode ser utilizado em lava-louça. Base durável em ABS. Proteção contra sobrecarga. Rotação máxima: 15.000 rpm Potência: 1,2 KW - Bifásico - 220 V Dimensão (LxPxH): 213 x 201 x 453 mm Ref. Tramontina by Breville Smart Gourmet com Copo Tritan 1200 W 1,5 ou equivalente.	UN	01			

21	Item 21º 02 Liquidificador com abafador. Capacidade 1,4 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 V Ref. Blendtec Connoisseur 825 ou equivalente.	UN	02	BLENDTEC CONNOISSE UR 825	R\$ 9.852,00	R\$ 19.704,00
22	Item 22º 06 Carrinho de apoio Construído em polietileno Capacidade: 135 kg. Alças arredondadas. Prateleira intermediária com cantos arredondados. Dimensão (LxPxH): 990 x 530 x 970 mm Ref. Rubbermaid código FG9T6800BLA ou equivalente	UN	06	RUBBERMAID CÓD: FG9T6800BLA	R\$ 3.553,00	R\$ 21.318,00
23	Item 23º 02 Freezer vertical com 01 porta em inox Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais; A refrigeração interna é feita através de ar forçado; Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor; Controle de temperatura por meio de termo controlador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração; Portas em inox ou vidro, inteira ou bipartida, com opcional de portas mista; Pés niveladores em nylon com 150mm de altura; Sistema de trilhos para receber GN's ou cremalheiras com grades. Com 10 Trilhos para GN's Sistema FROST FREE Acompanha 05 Grades Temperatura de trabalho entre -16°C a -20° C. Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm Potência: 0,83 KW – Bifásico – 220 V Ref. Macom mod. FVCS 1VT-F ou equivalente	UN	02	MACOM FVCS 1VT-F	R\$ 19.687,00	R\$ 39.374,00
24	Item 24º 01 Máquina de lavar louças	UN	01	HOBART ECOMAX 603	R\$ 43.374,00	R\$ 43.374,00

Capacidade mecânica: 24, 30 ou 60 gavetas por hora.

Sistema fechado nos quatro lados

Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação.

Enchimento e controle automático do nível de água do tanque de lavagem e do aquecedor de enxágue.

Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI 304.

Braços de lavagem giratórios, intercambiáveis, dotados de bicos especiais de relevo antientupimento e bicos pulverizadores de alto rendimento.

Conjunto da estrutura apoiado sobre pés dotados de sapatas de nivelamento.

Tanque de lavagem estampado com cantos arredondados para facilitar o escoamento da água e a limpeza interna.

Sistema integrado com filtro coletor de resíduos e protetor da bomba de lavagem.

Aquecedor do enxágue, incorporado para aquecimento da água de enxágue aos 80°/90°C, construído em aço inoxidável, com resistências do tipo imersão, controladas eletronicamente.

Sistema exclusivo de controle do volume e temperatura da água de enxágue, otimizando o consumo de água, detergente e tenso ativo.

Motobomba enxágue incorporada.

Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável.

Capacidade do tanque de lavagem: 20 litros.

Potência da bomba de lavagem: 350 litros/minuto

Consumo de água: 2,6 litros/ciclo

Resistência para aquecimento da água de lavagem: 3KW

Abertura completa do capô, através de braço articulável

Aquecimento e controle de temperatura de lavagem aos 55°/65°C através de resistência elétrica.

Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI304.

Acompanha o equipamento padrão: 01 gaveta lisa - P6200; 01 gaveta com pinos para pratos e bandejas - modelo P1700; 01 motobomba de enxágue; 01 kit para instalação hidráulica e cabo sem plug;

Acompanha:

10 Gavetas para copos

Dimensão (L x P x H): 700 x 930 x 1530 mm

Potência máquina: 11,5 KW - **Trifásico** - 220 V

Tubulação hidráulica com diâmetro de 3/4, com pressão mínima de 100kPa (1 bar) e máxima de 400kPa (4 bar)

Ref.: Hobart modelo Ecomax 603 ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a

**C/ custos
incluídos**

	montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento. ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.				
25	Item 25º 02 Refrigerador vertical duplo em aço inox com 02 portas em vidro Capacidade: 1280 litros Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais. Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio. Portas em vidro, inteiriça. Com chave. Pés fixos em nylon, com regulagem de altura. Controle de temperatura por termocontrolador digital. Sistema de refrigeração por forçador de ar Isolamento em poliuretano injetado. Temperatura de trabalho: de +1°C a +10°C Com 10 pares de trilhos por porta Sistema FROST FREE. Acompanha 05 grades Dimensão: 1400 x 800 x 2070 mm Potência: 1028W - Bifásico - 220 V Ref. Macom mod. RVCD-2V ou equivalente	UN	02	Macom RVCD-2V	R\$ 28.780,00 R\$ 57.560,00
26	Item 26º 02 Cortador de frios automático 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 acionadodurante 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 Ref. PRIX mod. 9300 G Comfort ou equivalente.	UN	02	TOLEDO PRIX 9300 G COMFORT	R\$ 21.897,00 R\$ 43.794,00
27	Item 27º 06 Balança digital de mesa com capacidade de 6 kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg Gabinete de plástico ABS Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display.	UN	06	TOLEDO PRIX 9094 PLUS	R\$ 1.287,00 R\$ 7.722,00

	Display de cristal líquido com backlight Bateria interna recarregável; Carregador de bateria automático; Desligamento automático; Fonte adaptadora multivoltagem Proteção contra interferências e sobrecargas Tara sucessiva; Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm Potência: 100 W – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente					
28	Item 28º 02 Expositora de sorvetes Possui 04 tanques Capacidade: 10 litros Controle eletrônico de temperatura ajustável. Descongelo manual Temperatura de operação: - 10°C / - 16°C Termostato eletrônico Fechamento da tampa Dimensão (LxPxH): 1000 x 450 x 360 mm Potência: 200 W – Bifásico – 220 V Ref. Nemox mod. 4 Magic Pro100 i-Green ou equivalente	UN	02	NEMOX 4 MAGIC PRO100 I- GREEN	R\$ 68.973,00	R\$ 137.946,00
29	Item 29º 02 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg com visor duplo Divisão de 2kg de 0 até 6 kg e de 5 g de 6 até 15 kg Gabinete de plástico ABS Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display. Display de cristal líquido com backlight Bateria interna recarregável; Carregador de bateria automático; Desligamento automático; Fonte adaptadora multivoltagem Proteção contra interferências e sobrecargas Tara sucessiva; Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm Potência: 100 W – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente	UN	02	TOLEDO PRIX 9094 PLUS	R\$ 1.287,00	R\$ 2.574,00
30	Item 30º 01 Seladora a vácuo Construída com Aço Inox AISI 304 Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420 mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem). Câmara de vácuo estampada, com cantos arredondados. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente para facilitar a limpeza e manutenção.	UN	01	SELOVAC MONOVAC 200B II	R\$ 31.447,00	R\$ 31.447,00

	Painel digital com até 09 programações e controle para a troca de óleo da bomba de vácuo. Possui tampa de acrílico e uma bomba de vácuo Busch de 25 m³/h com vácuo final de 99,8%. O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), e duração que varia de 15 a 30s por ciclo, conforme o produto a ser embalado. Acompanha placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara. Dimensões internas da câmara (C x L x A) 420 x 430 x 180 mm Dimensões área útil (C x L x A) 320 x 420 x 180 mm Dimensão (CxLxH): 520 x 480 x 440 mm Potência: 2,6 KW - Bifásico - 220 V Ref. Selovac mod. Monovac 200B II ou equivalente					
31	Item 31º 03 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em vidro Capacidade: 580 litros Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais. Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio. Portas em vidro, inteiriça. Sistema FROST FREE. Pés fixos em nylon, com regulagem de altura. Controle de temperatura por termocontrolador digital. Sistema de refrigeração por forçador de ar Isolamento em poliuretano injetado. Com 10 pares de trilhos por porta Acompanha 05 grades Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm Potência: 780 W - Bifásico - 220 V Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente	UN	03	Macom RVCS	R\$ 19.394,00	R\$ 58.182,00
32	Item 32º 02 Armário para assadeiras de pão em Aço Inox 304 Para bandejas: 580x700mm Armário estufa em aço inox 304 para 20 bandejas, divisões em trefilado, 01 porta, puxador, rodízios de borracha. O acabamento inclui reforço frontal, puxador em aço inox, estrutura em tubo retangular, divisões em grade. Rodízios parafusados, que facilita a manutenção, a limpeza e eventuais substituições. Rodízios giratórios de borracha BP que não arranham o piso. Rodas especiais para aplicação em congelamento. Ref. Perlina ou equivalente	UN	02	PERLIMA 58X70	R\$ 5.683,00	R\$ 11.366,00
33	Item 33º	UN	01	SAMMIC	R\$	R\$

preservando a estrutura do alimento intacta e diminuindo a proliferação bacteriana.

- Conservação: Conserva todos tipos de alimento na temperatura desejada.

- Chocolate: Atende às necessidades de confeitadores e chocolatiers com ciclos dedicados de derretimento de chocolate que mantém a estrutura desejada.

- Regeneração: É possível utilizá-lo para regenerar pratos através da definição de temperatura e tempo desejado para manutenção, deixando-os prontos para serem servidos

- Pasteurização: Pasteuriza e resfria (+3°C) ou pasteuriza e congela (-18°C) os alimentos automaticamente, aumentando o tempo de validade e diminuindo a proliferação de bactérias.

- Fermentação: Possui ciclos de fermentação natural sem mudanças repentinas de temperatura e com controle de umidade da câmara, com ajuste de tempo na programação.

- Cocção em Baixa Temperatura¹: Cozinha alimentos em baixa temperatura realizando manutenção, resfriamento ou congelamento automático após o processo de cocção, tendo menor perda de peso do alimento cozido.

- Ajustes: Todos os processos podem ser ajustados em até 5 etapas com controle de temperatura da câmara e temperatura interna do alimento desejadas, velocidade da turbina e tempo em cada uma.

- Grupos: O painel é subdividido em 4 grupos: Gastronomia, Confeitaria, Panificação e Sorveteria.

Potência: 6,2 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 870 x 1092 x 1970 mm

Ref. Irinox mod. Multi Fresh-MF 85.2 ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

37

Item 37º

01 Amassadeira Espiral

Capacidade massa: 80 Kg

Capacidade farinha: 50 Kg

Volume da Bacia: 155 litros

Altura de descarga: 940mm

O garfo, bacia e espada central, são inteiramente em aço inoxidável de alta resistência;

O ciclo de trabalho pode ser manual ou automático, escolhido pelo operador, com dois temporizadores para programar a velocidade lenta e rápida; (Em caso de defeito nos temporizadores o equipamento pode funcionar no ciclo manual)

Montada sobre rodízios giratórios e sapatas

UN

01

**PROGRESSO
A-80**

R\$
173.787,00

R\$
173.787,00

	reguláveis de bloqueio ao solo; O painel de comando frontal em tensão 24 V com sistemas de proteção automáticos; (Chave geral, disjuntor motor, fusíveis no transformador) Rodízios laterais de apoio para a bacia; Anel de reforço na bacia onde é apoiado o rodízio lateral.; Grade de proteção em aço inoxidável com janela de inspeção; Garfo espiral forjado. Rolamentos com blindagem em borracha nitrílica a prova de poeira (evita contaminação) Os cubos possuem retentores para evitar contaminação por farinha ou água. Refrigeração forçada do motor e transmissão, evitando o super aquecimento por uso contínuo. Equipamento de acordo com as normas de segurança NR-12. A redução de velocidade se faz mediante um sistema de dupla transmissão por correias (motor /polia intermediária, polia intermediária/ garfo espiral) obtendo um alto nível de transferência do motor para o garfo, de fácil manutenção pois não necessita engraxar ou trocar de óleo evitando vazamentos de graxa e óleo. Eixos e polias montados com buchas expansivas. Potência: 8,0 KW – Trifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 710 x 1220 x 1500 mm Ref. Progresso mod. A-80 ou equivalente					
38	Item 38º 01 Modeladora Quatro cilindros com rolos revestidos em cromo duro anti-oxidação, largura útil de 500mm; Possui esteira de introdução de massa com grade de proteção (dispositivo de segurança); Retorno automático dos pães para ser operado por uma só pessoa. Mancais com rolamentos blindados a prova de poeira; Mancais oscilantes removíveis, facilitam a troca de feltros, pois não é necessário desmanchar a modeladora para a troca dos mesmos; Estrutura em pintura epóxi a pó na cor branca de elevada resistência, montada sobre rodízios giratórios com freio de deslocamento; Dispositivo que desliga a rotação dos feltros, fazendo com que a modeladora possa operar como um pequeno cilindro laminador; Regulagem independente dos cilindros de laminação e dos feltros enroladores. Baixo coeficiente de ruído; Chave de partida direta magnética com relê de proteção do motor; Sistema de tensionamento automático de proteção dos feltros.	UN	01	PROGRESSO M-500 C/ custos incluídos	R\$ 81.687,00	R\$ 81.687,00

40 Item 40

	02 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em aço inox Capacidade: 580 litros Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais. Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio. Porta em aço inox, inteiriça. Sistema FROST FREE. Pés fixos em nylon, com regulagem de altura. Controle de temperatura por termocontrolador digital. Sistema de refrigeração por forçador de ar Isolamento em poliuretano injetado. Com 10 pares de trilhos por porta Acompanha 05 grades Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm Potência: 780 W – Bifásico – 220 V Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente			RVCS	17.744,00	35.488,00
41	Item 41º 01 Carrinho de pipoca e algodão doce Com 1 máquina pipoca elétrica e 1 máquina algodão doce pipocar 4294 et Carrinho: Gabinete em chapa galvanizada e com pintura a pó na cor vermelha. Mesa superior em chapa com pintura epóxi 2 Rodas tipo bicicleta aro 20 Gabinete interno para utensílios 1 pipoqueira elétrica e 1 máquina algodão doce Este carrinho não deve ser locomovido com as máquinas sobre ele, deve ser removida para o transporte. Ref. Pipocar mod. 4294 EL 220 ou equivalente 01 Máquina pipoca elétrica: Estrutura em aço inox; Carenagem em polímero termoformado de alta resistência; Portas e vitrines em vidro temperado; Panela basculante em aço cromado com tampa em inox, parte interna em alumínio, com capacidade para 150g de milho de pipoca; Conjunto misturador estanhado; Gaveta de resíduos em aço inox; Termostato para controle automático da temperatura; Lâmpada para iluminação interna; Resistência inferior com potência 200w blindada; Resistência da panela com potência 1000w blindada; Máquina de Algodão Doce Profissional - AD-43 alumínio modelo 5007 - Produção de 2 a 3 algodões por minuto, - Possui uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade para 400Grs de açúcar por	UN	01	PIPOCAR 4294 ET AD- 43 ALUMÍNIO 5007	R\$ 11.587,00	R\$ 11.587,00

	abastecimento, tampa da turbina em policarbonato transparente de altíssima resistência que facilita a verificação do nível de açúcar. - Equipado com motor de 1/10cv de potência, Baixo ruído. - Cuba coletora em material plástico PP (Polipropileno) injetado, extremamente higiênica, resistente e atóxica com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada. - Equipamento Bivolt. - Gabinete em aço carbono com pintura Epóxi com alças laterais grandes de fácil manuseio. - Painel de controle completo, Interruptor emergência, botões motores, resistência, controlador de temperatura, luz piloto que indica o aquecimento. Dimensão (LxPxH): 430 x 430 x 360 mm Potência: 1200 W - Bifásico - 220V Ref. Pipocar mod.AD-43 Alumínio 5007 ou equivalente					
42	Item 42º 02 Misturador elétrico Capacidade 5 litros Cabeçote em chapa de aço inox; Caçarola em alumínio fundido para melhor distribuição do calor com diâmetro de 280mm e profundidade de 100mm; Raspadores em silicone; Temporizador digital; Controle eletrônico de velocidade; Beep de aviso do tempo programado; Chave troca de Voltagem; Este equipamento não se destina a produção de massas pesadas. Dimensão: 372 x 285 x 290 mm Potência: 780 W - Bifásico - 220 V Ref. Progás mod. PRMOG-05 ou equivalente	UN	02	PROGÁS PRMOG-05	R\$ 1.267,00	R\$ 2.534,00
43	Item 43º 03 Mixer de mão Bloco motor em aço inox. Pé, sino e faca de aço inox. Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção. Velocidade 2000 a 12500 rpm Dimensão: Altura 535 mm - Comprimento do tubo: 240 mm Aeromix inox, Suporte mural - Incluído Potência: 290 W - Bifásico - 220 V Ref. Robot Coupe mod. MP 240 VV ou equivalente.	UN	03	ROBOT COUPE MP 240 VV	R\$ 2.467,00	R\$ 7.401,00
44	Item 44º 03 Cooktop de indução Cooktop de Indução 4 Bocas com Sense Fry Preto Possui tecnologia exclusiva Sense Fry, sensor de	UN	03	ELECTROLUX IE6SF	R\$ 5.772,00	R\$ 17.316,00

	temperatura capaz de auxiliar no cozimento perfeito dos alimentos e manter o nível ideal de temperatura da panela durante o preparo da receita. Além de ter 4 zonas, função timer, que desliga automaticamente a zona selecionada no tempo programado e função pausa, Este Cooktop também conta com uma zona Unicook que possibilita usar simultaneamente 2 zonas de cozimento na mesma potência. Sua mesa com controle digital em painel TFT é de vidro ultra resistente com superfície plana, que facilita a limpeza e proporciona estabilidade das panelas. Dimensão (LxPxH): 600 x 520 x 44 mm Potência: 11,7 KW – Bifásico – 220V Ref. Electrolux mod. IE6SF ou equivalente				
45	Item 45º 03 Extrator de sucos Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W – Monofásico – 220 V Ref. SkymSEN mod.ESB SUPER-N ou equivalente.	UN	03	SKYSEN ESB SUPER-N	R\$ 1.118,00 R\$ 3.354,00
46	Item 46º 01 Descascador de legumes Capacidade Total - 15 Kg - Tempo de descasque - 2 a 3 minutos Importante: A posição da boca de descarga deve ser sobre a cuba que estará ao lado. Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Os descascadores PIONEER permitem descascar finamente batatas e cenouras em alguns minutos e com uma quantidade mínima de resíduos. O design especial do disco e defletores garante uma distribuição uniforme da ação de descascamento em toda a superfície do produto, resultando em menos desperdício. Equipado com cronômetro para definir os tempos de descascamento e evitar descascamento excessivo do produto. O produto é descascado instantaneamente por um jato de água e coletadas em um filtro de aço inoxidável. • Estrutura e câmara de descascamento construídos em aço inoxidável 18/10. • Pés e disco de descasque em alumínio anticorrosivo. • Tempo de descascamento: 2 a 3 minutos. • Tampa de plástico rígido articulada à máquina equipada com trava de segurança. • Dispositivos de segurança aprovados na tampa e na descarga do produto.	UN	01	NILMA PIONEER K15	R\$ 145.000,00 R\$ 145.000,00

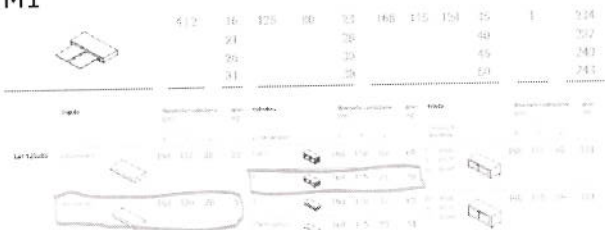
	• O motor das engrenagens é protegido contra sobrecarga de energia. • Caixa de controle incluído: botão de liga/desliga, botão de descarga do produto, temporizador para ajuste do tempo de descascamento, alimentação de energia. Controles de baixa tensão (24 V). Grau de proteção IP 54. • No fim dos ciclos o disco de descascamento e o filtro são facilmente removidos e limpos para melhorar a higiene. Acompanha: Filtro de drenagem É um acessório opcional projetado para prevenir que os resíduos de cascas vão para a linha de drenagem. É feito de aço inox 18/10 Consiste em uma pequena cuba com perfurado removível instalado logo abaixo do tubo de drenagem. Dimensão (LxPxH): 575 x 610 x 1020 mm Potência: 550 W – Bifásico – 220 V Ref. Nilma mod.Pioneer K15 ou equivalente.					
47	Item 47º 03 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts Motor e engrenagens mais silenciosos; Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox Levantamento da tigela Tigela com capacidade de 5,7 litros; Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm Potência: 500W – Bifásico – 220V Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente	UN	03	KITCHENAID STAND MIXER PRO 600 5,7L	R\$ 4.557,00	R\$ 13.671,00
48	Item 48º 01 Máquina de fabricar gelo em cubo 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. 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:	UN	01	EVEREST EGC 75A C/ custos incluídos	R\$ 15.638,00	R\$ 15.638,00

	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 Ref. Everest mod. EGC 75A ou equivalente Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento. Para os equipamentos que demandam a montagem, ESTÁ INCLUSO os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.					
49	Item 49º 01 Mixer de mão Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis Sino e faca de aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção. Velocidade: 2300 a 9600 rpm em triturador 500 a 1800 rpm em batedeira auto ajustada. Dimensão: Altura 640 mm – Diâmetro 125 mm - Comprimento do tubo: 250 mm Potência: 310 W - Bifásico – 220 V Ref. Robot Coupe mod. CMP 250 Combi ou equivalente.	UN	01	ROBOT COUPE CMP 250 COMBI	R\$ 3.987,00	R\$ 3.987,00
50	Item 50º 05 Fogão de indução portátil Com 01 área de aquecimento com comando touch. Com 8 funções pré programadas e 8 temperaturas. Mesa em vidro vitrocerâmico. Com bloqueio de painel. Com Timer e desligamento automático de segurança. Dimensão: 290 x 370 x 35 mm. Potência: 2,0 KW – Bifásico – 220 V Ref. Tramontina mod. Slim Touch EI30 ou equivalente	UN	05	TRAMONTIN A SLIM TOUCH EI30	R\$ 743,00	R\$ 3.715,00
51	Item 51º 12 Liquidificador 1,5 litros 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 sejam adicionados durante o preparo.	UN	12	SKYSEN LI 1.5	R\$ 587,00	R\$ 7.044,00

	Dimensão: 210 x 190 x 405 mm. Potência: 900 W – Bifásico – 220 V Ref. Skymssen mod. LI 1.5 ou equivalente					
52	Item 52º 10 Batedeira Capacidade 4,8L Litros 10 Velocidades Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox Tigela com capacidade de 4,8 litros; Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX Dimensão (LxPxH): 221 x 358 x 353 mm Potência: 300W – Bifásico – 220V Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Artisan Empire Red - KEA30CVPNA ou equivalente.	UN	10	KITCHENAID Stand Mixer Artisan Empire Red KEA30CVPN A	R\$ 3.473,00	R\$ 34.730,00
53	Item 53º 01 Balança Etiquetadora Balança computador com impressora integrada Itens: 2.000 itens; Descritivo de 1 linha com 25 caracteres; Codificação e precificação com até 6 dígitos; Data e hora da embalagem; Validade de 0 a 990 dias; Lote de até 12 caracteres alfanuméricos. Fonte multivoltagem Permite funcionamento automático entre 93,5 a 260,0 Vca, dispensando o uso de estabilizadores de tensão e chave de comutação de energia. Recursos gráficos: Complementam a identificação dos itens e permitem personalizar as etiquetas impressas com a logomarca ou nome do estabelecimento. Prevê 3 (três) tipos de imagens; Imagens de item para associação direta aos itens; Imagens de cabeçalho e de rodapé Pesagem até 32 kg com tripla faixa de pesagem: 0 a 6,000 kg = divisão de 2 g 6,005 a 15 kg = divisão de 5 g 15,010 a 32 kg = divisão de 10 g Gabinete superior e inferior em plástico ABS injetado de alta resistência. Prato de pesagem em aço inox Cadastramento dos produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede. Mecanismo externo e basculante: Não utiliza correias ou peças internas que requeiram a sua abertura e o rompimento do lacre do Inmetro; não requer ajustes ou adaptação de peças para uso qualquer tamanho de etiqueta; possui guia lateral para articulação do mecanismo que facilita a limpeza e a troca do rolo de etiquetas.	UN	01	TOLEDO PRIX 4 UNO	R\$ 7.997,00	R\$ 7.997,00

	Cabeça térmica inteligente: Não necessita de alinhamento ou de ajustes no tracionamento das etiquetas por ser auto-alinhante; Controle automático de aquecimento evita o superaquecimento prolongando a sua vida útil e garantindo impressões com qualidade superior. Alta definição e durabilidade: Resolução de 8 pontos por milímetro com capacidade de imprimir até 50 km de etiquetas impressas. Rebobinador automático do liner das etiquetas. Etiquetas com largura única de 40 milímetros. Dimensão (LxPxH): 375 x 399 x 190 mm Potência: 30 W – Bifásico – 220 V Ref. PRIX mod. 4 UNO ou equivalente.					
54	Item 54º 01 Extrator de sucos Gabinete e câmara de líquidos em aço inox. Copo, castanhas e peneira em polietileno de alto impacto, Dimensão (LxPxH): 300 x 270 x 440 mm Potência: 500 W – Bifásico – 220 V Ref. SkymSEN mod.ESB SUPER-N ou equivalente.	UN	01	SKYSEN ESB SUPER- N	R\$ 1.118,00	R\$ 1.118,00
55	Item 55º 01 Forno de lastro com 02 câmaras Forno elétrico com 2 câmaras altas. Altura externa da câmara: 400 mm, altura útil da boca: 210 mm, altura interna da câmara: 280 mm Com capacidade para 2 assadeiras de medida 80x60cm/câmara ou 4 assadeiras de medida 60x40cm/câmara. Tipo de resistência: Potente Com estrutura base H= 47 cm em aço inox com calhas. Sem cobertura Com comandos digitais com funções de controle de temperatura para teto e lastro independente, com porcentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno. Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara. Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia. Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox. Com pressurizador. Isolamento térmico inovador com sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno a temperatura ambiente. Lastro construído em material refratário, com 25 mm de espessura, desenvolvido a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade. Portas de construção robusta com 30 mm de	UN	01	RAMALHOS MODULRAM CLASSIC VAPORIZAÇÃO O M1 C/ custos incluídos	R\$ 128.873,00	R\$ 128.873,00

espessura de vidro temperado duplo.
Dimensão: 1680 x 1240 x 1710 mm (com a mesa)
Potência: 33 KW – Trifásico – 220 V
Ref. Ramalhos mod. Modulram Classic – Vaporização M1



Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

56	Item 56º 02 Carrinho de apoio Feito com polietileno Capacidade: 135 kg. Alças arredondadas. Prateleira intermediária com cantos arredondados. Dimensão (LxPxH): 990 x 530 x 970 mm Ref. Rubbermaid código FG9T6800BLA ou equivalente	UN	02	RUBBERMAID FG9T6800BLA	R\$ 3.553,00	R\$ 7.106,00
58	Item 58º 01 Char broiler a gás natural Construção extra reforçada em aço inox; Grelhas em ferro fundido; Transmissão de calor por radiadores em ferro fundido; Queimadores tubulares em aço esmaltado; Gaveta coletora de resíduos em aço inox; Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite e com indicação de fogo alto e baixo. Consumo de gás Natural: 2,48m³/h – Pressão 2,15KPa Dimensão: 900x 975 x 331 mm Ref. Macom Linha 900 mod CB92-N ou equivalente Acompanha módulo de base em aço inox aberto com prateleira Pés reguláveis com ajuste de nivelamento; Dimensão (LxPxH): 900 x 845 x 655 mm Ref. Macom Linha 900 mod. ME92-AP ou equivalente	UN	01	Macom Linha 900 ME92-AP	R\$ 14.687,00	R\$ 14.687,00
59	Item 59º 02 Liquidificador com abafador. Capacidade 1,4 Litros Com 6 botões de programação no painel frontal e 34 programas otimizado. Finalização automática de ciclo para deixar o	UN	02	BLENDTEC CONNOISSE UR 825	R\$ 9.852,00	R\$ 19.704,00

	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. Blendtec Connoisseur 825 ou equivalente.					
60	Item 60º 02 Balança digital de mesa com capacidade de 6kg com visor duplo Divisão de 1 em 1 grs. de 0 até 3 kg e de 2 g de 3 até 6 kg Gabinete de plástico ABS Prato de pesagem com centro rebaixado em aço inoxidável para evitar o escoamento de líquidos sobre o display. Display de cristal líquido com backlight Bateria interna recarregável; Carregador de bateria automático; Desligamento automático; Fonte adaptadora multivoltagem Proteção contra interferências e sobrecargas Tara sucessiva; Dimensão (LxPxH): 370 x 360 x 70 mm Potência: 100 W – Bifásico – 220 V – CA=60 Hz Ref. Prix Toledo mod. 9094 Plus ou equivalente	UN	02	TOLEDO PRIX 9094 PLUS	R\$ 1.287,00	R\$ 2.574,00
61	Item 61º 01 Batedeira Stand Mixer capac. 5,7 lts Motor e engrenagens mais silenciosos; Corpo e engrenagens em metal com acessórios em aço inox Levantamento da tigela Tigela com capacidade de 5,7 litros; Protetor de respingos, 3 batedores: gancho, pá plana e fouet Acompanha: 01 Moedor de Alimentos para Stand Mixer - KIO02AX Dimensão (LxPxH): 335 x 435 x 493 mm Potência: 500W – Bifásico – 220V Ref. Kitchenaid mod. Stand Mixer Pro 600 5,7 L ou equivalente.	UN	01	KITCHENAID STAND MIXER PRO 600 5,7L	R\$ 4.557,00	R\$ 4.557,00
62	Item 62º 01 Freezer horizontal Freezer Horizontal com 2 Portas - 546 Litros - Dupla Ação Freezer temperatura: -18°C/-22°C – Refrigerador: +2°C / +8°C	UN	01	METALFRIO DA550	R\$ 5.937,00	R\$ 5.937,00

	Gabinete externo em aço pré-pintado; Gabinete interno em aço galvanizado; Moldura do tanque em plástico. Dimensão (LxPxH): 1665 x 728 x 945 mm Potência: 340 W – Bifásico – 220 V Ref. Metalfrio mod. DA550 ou Equivalente.					
63	Item 63º 01 Máquina de Café Expresso com 03 grupos com moinho dosador Máquina de café expresso com 03 grupos Máquina automática de 3 grupos • 360 xícaras por hora Cada grupo dos modelos DT está equipado com quatro teclas de seleção de doses e uma para a distribuição contínua ON/OFF A área de trabalho já vem de série iluminada graças as luzes no grupo café Sistema termossifônico. Bomba volumétrica incorporada. Autorregulador do nível da água na caldeira, Manômetro duplo para o controle da pressão da bomba e da caldeira. Reposição automática de água na caldeira Caldeira de 17 litros 2 tubos de vapor em aço inox Bico de água quente Dimensão: 1020 x 518 x 552 mm Potência: 5,9 -7,0 KW – Bifásico – 220 V Ref. La Cimbali mod. M23 up-DT3 ou equivalente. Acompanha: Moinho dosador: Automático, Dosador volumétrico Potência: 0,5 KW – Bifásico – 220 V Ref. La Cimbali mod. Enea On Demand Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento. ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.	UN	01	LA CIMBALI M23 UP-DT3 + LA CIMBALI ENEA ON DEMAND C/ custos incluídos	R\$ 69.627,00	R\$ 69.627,00
64	Item 64º 04 Fritadeira de Mesa Elétrica com 2 cubas 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 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	UN	04	SKYMSEN FED-20N	R\$ 1.638,00	R\$ 6.552,00

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
Ref. Skymssen mod. FED-20-N ou Equivalente

67	Item 67º 01 Batedeira planetária com base - capacidade 18 litros Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades. Velocidades 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. Bocal Alimentador: Dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento. Itens de segurança: Grade basculante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento. Componentes elétricos e eletrônicos certificados, que permitem automação, segurança, praticidade e economia energética. Acompanha a base. Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal. Dimensão: 552 x 820 x 1093 mm Potência: 1,5 KW – Bifásico – 220 V Ref. Pratica mod. BP18 ou equivalente.	UN	01	PRÁTICA BP18	R\$ 33.287,00	R\$ 33.287,00
68	Item 68º 07 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal Construção em aço inoxidável AISI304. 04 rodízios 4" giratórios. 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	UN	07	Macom CAR-80PD	R\$ 1.387,00	R\$ 9.709,00

	Dimensão Ø = 572 x 626 mm de altura. Ref. Macom mod. CAR-80PD ou equivalente.					
69	Item 69º 01 Refrigerador vertical simples em aço inox com 01 porta em vidro Capacidade: 580 litros Corpo interno frente e laterais em aço inoxidável demais face em outros materiais. Equipamento completo em aço inox 304 e alumínio. Portas em vidro, inteiriça. Sistema FROST FREE. Pés fixos em nylon, com regulagem de altura. Temperaturas de trabalho: REFRIGERADOR: + 1°C a + 10°C; Fluido refrigerante (Gás): R134a; Controle de temperatura por termocontrolador digital. Sistema de refrigeração por forçador de ar Isolamento em poliuretano injetado. Com 10 pares de trilhos por porta Acompanha 05 grades Dimensão: 700 x 800 x 2070 mm Potência: 780 W - Bifásico - 220 V Ref. Macom mod. RVCS ou equivalente	UN	01	Macom RVCS	R\$ 19.394,00	R\$ 19.394,00
71	Item 71º 03 Mixer de mão Base do motor com grades superiores de ventilação, garantindo a ausência de líquidos dentro do equipamento. Com lâmina em aço inox. Partes de contato com o alimento removíveis Dimensão: Altura 485 mm - Comprimento do tubo: 190 mm Velocidade variável 2000 a 12500 rpm Potência: 250 W - Bifásico - 220 V Ref. Robot Coupe mod. Mini MP 190 Combi ou equivalente.	UN	03	ROBOT COUPE MINI MP 190 COMBI	R\$ 1.997,00	R\$ 5.991,00
72	Item 72º 01 Cooktop de indução Cooktop de Indução 4 Bocas com Sense Fry Preto Possui tecnologia exclusiva Sense Fry, sensor de temperatura capaz de auxiliar no cozimento perfeito dos alimentos e manter o nível ideal de temperatura da panela durante o preparo da receita. Além de ter 4 zonas, função timer, que desliga automaticamente a zona selecionada no tempo programado e função pausa, Este Cooktop também conta com uma zona Unicook que possibilita usar simultaneamente 2 zonas de cozimento na mesma potência. Sua mesa com controle digital em painel TFT é de vidro ultra resistente com superfície plana, que facilita a limpeza e proporciona estabilidade das	UN	01	ELECTROLUX IE6SF	R\$ 5.772,00	R\$ 5.772,00

	panelas. Dimensão (LxPxH): 600 x 520 x 44 mm Potência: 11,7 KW – Bifásico – 220V Ref. Electrolux mod. IE6SF ou equivalente					
73	Item 73º 01 Lavadora de louças Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado. Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação. Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres. Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres. Dimensão: 435 x 530 x 700 mm Potência: 3,5KW – Bifásico – 220 V Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente. Acompanha: 03 Gavetas para Copos 18 cm x 25 Copos	UN	01	HOBART ECOMAX 403	R\$ 16.843,00	R\$ 16.843,00
74	Item 74º 01 Forno micro-ondas – USO PROFISSIONAL Capacidade: 34 litros 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento Tempo máximo de cozimento de até 60 minutos e programação para até 100 receitas Potência: 1,0KW – Bifásico – 220 V Dimensão (LxPxH): 553 x 488 x 343 mm Ref. Prática mod. Finisher 1000W ou equivalente.	UN	01	PRÁTICA FINISHER 1000W	R\$ 4.646,00	R\$ 4.646,00
75	Item 75º 01 Amassadeira de mesa Capacidade: 5 Kg de massa pronta Velocidade: 180 RPM Corpo em aço SAE 1020 Cuba em aço inoxidável Grades de proteção cromada Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes do tipo ASA 40 de aço temperado Espirais em ferro fundido com banho de estanho Acabamento de alta resistência em pintura epóxi Dimensão (LxPxH): 300 x 590 x 650 mm Potência: 0,5 CV – Bifásico – 220 V Ref. G Paniz mod. AE 05 L ou equivalente.	UN	01	G PANIZ AE 05	R\$ 6.214,00	R\$ 6.214,00
77	Item 77º 01 Basculante inteligente multifuncional Volume útil: 2x17litros Superfície de preparo: 2 x 2/3 GN (2 x 13 dm2)	UN	01	RATIONAL IVARIO 2-XS C/ custos incluídos	R\$ 126.867,00	R\$ 126.867,00

-Sensor de temperatura de núcleo: cada cuba conta com um sensor de temperatura de núcleo. Para o preparo preciso sem demanda de monitoramento.

-iVarioBoost é a tecnologia de aquecimento patenteada formada por elementos aquecedores de cerâmica ligados ao fundo da cuba reativa e à prova de arranhões. Com ele, o iVario Pro aquece uniformemente todo o fundo da cuba chegando a 200 °C em menos de 2,5 minutos e, quando necessário, diminui a temperatura rapidamente. Ao mesmo tempo, há reservas de potência suficientes disponíveis para que as oscilações de temperatura possam ser compensadas com rapidez inclusive quando se prepara grandes quantidades de cozido ou quando se adiciona líquido.

-Estrutura da cuba: O fundo da cuba reativa e à prova de arranhões garante uma superfície robusta e é ideal para oscilações de temperatura extremas e exigências físicas. Assim, não há deformações nem distribuições desiguais de energia. As paredes da cuba não esquentam, o que economiza energia e protege contra queimaduras.

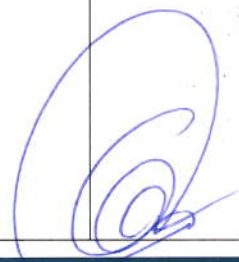
-Sensores: Inúmeros sensores altamente sensíveis medem e regulam a temperatura no fundo da cuba em segundos, proporcionando uma regulação com precisão de graus. Desse modo, a temperatura é constantemente mantida durante todo o processo, tanto no fundo da cuba quanto no meio da cocção, como água ou óleo. Para uma qualidade elevada e uniforme que não demanda monitoramento.

-Elementos aquecedores: O sistema de aquecimento iVarioBoost é formado por vários elementos aquecedores de cerâmica que se espalham por toda a superfície e são regulados de forma inteligente para distribuir o calor requerido na cuba da maneira ideal e levar a energia com exatidão onde e quando ela for necessária. Desse modo, você pode contar com a mesma disponibilidade de desempenho tanto para as cargas parciais quanto totais.

-Ducha integrada: A ducha conta com jato contínuo para enxaguar grandes áreas com potência durante a limpeza intermediária.

-Auto lift: O AutoLift levanta e abaixa o alimento automaticamente do/no líquido de cocção. Sem respingos, sem queimaduras e com a possibilidade de usar o líquido de cocção mais de uma vez.

-Tela sensível ao toque: O painel de controle nivelado, o botão seletor com revestimento de aço inoxidável e o botão integrado para ligar e desligar com função sensível ao toque no vidro frontal conferem ao iVario uma aparência moderna e orientam o usuário de forma intuitiva. E, nos

sistemas de cocção com duas cubas, ambas são representadas claramente em uma tela sensível ao toque.

-Sensor de temperatura de núcleo: O sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição entrega resultados de medição exatos e garante resultados de

cocção precisos. O sensor reconhece quando não foi colocado corretamente e fornece os dados para o protocolo HACCP.

Acompanha:

- Base inferior com pés em aço inox

-02 Cestos para cozinhar

-02 Cestos para fritar

-Kit para ligar o equipamento à rede de esgoto.

Potência: 17 KW – **Trifásico** – 380 V

Dimensão (LxPxH): 1100 x 756 x 485 mm

Ref. Rational mod. iVario 2-XS ou equivalente

Para os equipamentos que demandam a montagem, deverá conter na proposta comercial os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

ESTÁ INCLUSO no preço do equipamento os custos de instalação, conexões, testes e treinamento.

78	Item 78º	UN	01	RATIONAL	R\$	R\$
	01 Forno Combinado Elétrico capac. 10gns			ICOMBI PRO	119.437,00	119.437,00
	Características:			10 1/1		
	-Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual).			ELÉTRICO		
	-Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada.			C/ custos		
	-Funções inteligentes:			incluídos		
	-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.					
	-Regulagem inteligente dos percursos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para obter o resultado desejado.					
	-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 iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade.					