

São Paulo, 18 de agosto de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO – PEE 2026000060

OBJETO: FORNECIMENTO E ENTREGA DE FORNOS E FRIGIDEIRAS MULTIFUNCIONAIS, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES OPERACIONAIS E FUNCIONAIS DO GRANDE HOTEL CAMPOS DE JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC.

CARTA ERRATA I

Comunicamos as seguintes alterações no Termo de Referência do edital:

ONDE SE LÊ:

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000060

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO E ENTREGA DE FORNOS DE COZINHA PROFISSIONAL PARA O GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC.

Este Termo de Referência tem por finalidade detalhar, em síntese, sem prejuízo do disposto no Edital e respectivos Anexos, as condições definidas para a presente aquisição.

1. OBJETO

- 1.1. Destina-se o presente Termo de Referência à contratação de empresa especializada no fornecimento e entrega de equipamentos de cozinha profissional, novos, de primeiro uso, conforme as especificações técnicas descritas neste documento e seus anexos, visando atender às necessidades operacionais e funcionais do Grande Hotel Campos de Jordão.

2. DA JUSTIFICATIVA

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

2.1. A aquisição dos equipamentos é fundamental para a manutenção, atualização e modernização das instalações e aprimoramento da infraestrutura da cozinha. A renovação dos equipamentos é indispensável para adequar o ambiente às necessidades atuais assegurando que o espaço esteja alinhado às tecnologias e práticas contemporâneas do setor de hotelaria, é crucial para aumentar a eficiência dos serviços oferecidos aos hóspedes e manter o elevado padrão de qualidade que caracteriza o Grande Hotel Campos do Jordão.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS EQUIPAMENTOS

3.1. Os equipamentos a serem adquiridos deverão ser novos, sem uso, de padrão profissional/industrial, com material de construção predominante em aço inoxidável AISI 304, quando aplicável, garantindo resistência, durabilidade, facilidade de higienização e atender rigorosamente às especificações mínimas, detalhadas na tabela abaixo:

Item 1 - K04 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 2/1 ELÉTRICO – S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 02 unidades

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. 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.

Regulação 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 iCookingSuite 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
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 autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm 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 automáticas 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 votantes 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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Limpeza externa simples e segura graças as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5

Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem Connected Cooking.

Operação

Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos 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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

Transmissão simples de programas de preparação para outros sistemas de cocção, por meio da vinculação via nuvem segura com o Connected Cooking ou pendrive.

Ferramenta iProduction Manager 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 a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função Cool Down para o resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável, por meio de pulverização de água

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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 Connected Cooking

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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 24,2 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 1072 x 975 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Potência: 34,3 KW – Trifásico – 220 V
Dimensão (LxPxA): 1072 x 975 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo
01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 2/1 e Rational ICOMBI PRO 10 2/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Item 2 - K05 Conjunto Forno de Convecção e Forno de Lastro

Qtd.: 01 unidade

Equipamento: Conjunto de Forneamento Modular Estação de Panificação (Composto por Forno de Convecção Superior, Forno de Lastro Modular e Base com Rodízios).

1. Módulo Superior: Forno de Convecção Elétrico Programável

Capacidade: Mínimo de 4 assadeiras de dimensões padrão de até 580 x 700mm ou 600 x 800 mm

Potência mínima: 7,5kW a 9,0 kW – Alimentação Elétrica Trifásica (220V ou 380 V).

Operação e Controle: Painel digital microprocessado com capacidade para armazenamento e programação de receitas em múltiplas etapas, controle preciso de tempo e temperatura de cocção de até 280°C ou superior, e sistema de alarme sonoro ao final do ciclo.

Sistema de Vapor: Geração de vapor de alta eficiência por aspersão direta, com controle programável de injeção.

Estrutura e Ergonomia: Construção externa e câmara interna inteiramente em aço inoxidável, porta com visor em vidro duplo temperado que permita abertura/articulação facilitada do vidro interno para higienização, isolamento térmico de alta performance e iluminação interna na câmara de cocção.

2. Módulo Inferior: Forno de Lastro Elétrico Modular (Câmaras Independentes)
Configuração e Capacidade por Módulo: Equipamento de estrutura modular composto por câmaras de assamento independentes, com capacidade por câmara para comportar ao menos 1 assadeira de dimensões 600 x 800 mm ou 580 x 700 mm (equivalente a uma produção mínima de 75 a 108 pães franceses de 65g por hora, por câmara).

Potência mínima por módulo/câmara: 4,4 kW a 6,4 kW – Alimentação Elétrica

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Bifásica ou Trifásica (220 V).

Sistema de Aquecimento: Aquecimento estático por meio de pedras refratárias atóxicas de alta densidade no lastro e resistências blindadas de alta performance no teto.

Controle Térmico: Controle de temperatura digital microprocessado individualizado para cada câmara, permitindo ajuste independente de temperatura para o teto (parte superior) e para o lastro (parte inferior), operando na faixa de 50°C a 300° C.

Sistema de Vapor por Câmara: Gerador de vapor independente de alta eficiência integrado a cada câmara de lastro, com controle de injeção manual ou automático.

Ergonomia e Manutenção: Porta basculante com visor de vidro temperado que permita ampla visualização do produto e sistema de articulação de fácil limpeza (sem necessidade de remoção completa do vidro para higienização interna).

3. Conectividade, Estrutura e Instalação do Conjunto Exaustão/Coifa: O equipamento não deve possuir ou exigir coifa de exaustão acoplada de fábrica para sua operação padrão de panificação.

Pressão de Água Requerida: Compatível com rede hidráulica local operando na faixa de pressão entre 5 e 15 m.H₂O (metros de coluna d'água).

Base de Apoio: Cavalete/base inferior de suporte construído em aço inoxidável com altura aproximada entre 30cm e 40cm, equipado com rodízios giratórios reforçados dotados de freios de segurança para travamento e movimentação do conjunto para limpeza.

Dimensões Máximas Recomendadas para o Conjunto: Largura máxima de até 950 mm e profundidade máxima de até 1450 mm para garantir a adequação ao layout físico da cozinha.



ELÉTRICO

Linha Vitrine

HPE120 Prog. +
Lastro FIT 6.8 com
2 módulos

MARCA DE REFERÊNCIA: Prática mod. HPE120 Programável + Lastro FIT 6.8 com 2 módulos ou Forno de Convecção Elétrico Ramalhos Miniram sobreposto a 02 Módulos de Forno de Lastro Elétrico Ramalhos Modulram, montados sobre suporte inferior em aço inoxidável com rodízios ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Item 3 - K08 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd: 01 unidade

Capacidade 150 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras:

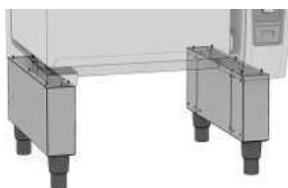
Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.



Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 38,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1362 x 894 x 1078 mm

Acessórios:

Escorredor

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado)

Espátula

Cesto para cozinhar

Cesto para fritar

Grelha para o fundo da cuba

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró XL, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Item 4 - K09 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 02 unidades

Capacidade 100 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

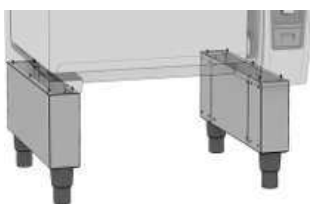
Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.

Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 25,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1030 x 894 x 1078 mm



Acessórios:

Escorredor

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado)

Espátula

Cesto para cozinhar

Cesto para fritar

Grelha para o fundo da cuba

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pro L, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Item 5 – K10 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 01 unidade

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. Funções inteligentes:

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, 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 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 iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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
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 autônoma
Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm 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 automáticas 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 votantes 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 as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a classe de proteção IPX5
Possibilidade de monitoramento da limpeza automática, através da solução de rede baseada na nuvem ConnectedCooking.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

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 a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função 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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo
01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Item 6 – K11 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 01 unidade

Capacidade 25 + 25 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os

alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Base inferior com pés em aço inox

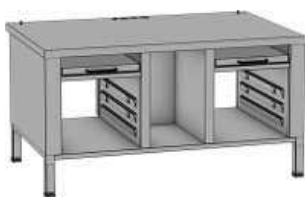
2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm).

Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés ajustáveis.

Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 19,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1100 x 938 x 485 mm



Acessórios:

Escorredor

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado)

Espátula

Cesto para cozinhar

Cesto para fritar

Grelha para o fundo da cuba

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró 2 S, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Grande Hotel Campos do Jordão.

Item 7 – K15 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 02 unidades

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.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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

Regulação 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 iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas 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

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 autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm 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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

9 programas de limpeza sem necessidade de supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas 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 votantes 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 as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a 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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Cobertura de condensação (acessório) com adaptação a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função 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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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 Connected Cooking

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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exhibe 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:
Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de 90 dias úteis, contados a partir da data de recebimento do Pedido de Compras ou documento equivalente.

4.2. Local de Entrega: Os equipamentos deverão ser entregues e descarregados no Grande Hotel Campos do Jordão – Hotel Escola Senac, conforme endereço no Anexo I.

4.3. Instalação e Montagem: A Contratada será responsável pela entrega, montagem e posicionamento dos equipamentos no local indicado, sem custo adicional para o Grande Hotel Campos do Jordão.

4.4. Aceite: O recebimento definitivo dos equipamentos está condicionado à verificação da conformidade com as especificações e a realização de testes de funcionamento pela equipe técnica do Grande Hotel Campos do Jordão.

5. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.1. Garantia: A Contratada deverá oferecer garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação e vícios ocultos, a contar da data de Aceite Definitivo do equipamento.

5.2. Assistência Técnica: A Contratada deve comprovar a existência de assistência técnica autorizada e qualificada no Estado de São Paulo, capaz de atender a eventuais manutenções dentro e após o prazo de garantia.

5.2.1.A comprovação poderá ser feita por Carta ou link do fabricante ou da assistência.

5.3. Deverão ser entregues, juntamente com os equipamentos, o Manual de Instruções e Operação em língua portuguesa e a respectiva lista de peças de reposição.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.Garantir que os equipamentos atendam integralmente às especificações e normas técnicas vigentes (ABNT, INMETRO, etc.).

6.2.Assumir todos os custos e riscos relativos a transporte, seguro, tributos, encargos e quaisquer despesas de entrega.

6.3.Fornecer nota fiscal discriminada, com todas as informações necessárias para rastreabilidade (marca, modelo, número de série).

6.4.Promover, se solicitado, um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE (OPCIONAL)

7.1. Será considerado um diferencial competitivo a apresentação de equipamentos que observem critérios de sustentabilidade, tais como:

- 7.1.1 Maior eficiência energética (Selo Procel A ou equivalente).
- 7.1.2 Utilização de gases refrigerantes não prejudiciais à camada de ozônio (Ex: R-404A, R-134a, etc.).
- 7.1.3 Deverá seguir as normas para descarte e gestão ambientalmente adequada de resíduos do processo de fabricação.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Pagamento: o pagamento será realizado pelo Senac 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento, conferência e instalação dos equipamentos quando necessária.

LEIA-SE:

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000060

TERMO DE REFERÊNCIA

**FORNECIMENTO E ENTREGA DE FORNOS DE COZINHA PROFISSIONAL
PARA O GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO – HOTEL ESCOLA SENAC.**

Este Termo de Referência tem por finalidade detalhar, em síntese, sem prejuízo do disposto no Edital e respectivos Anexos, as condições definidas para a presente aquisição.

5. OBJETO

5.1. Destina-se o presente Termo de Referência à contratação de empresa especializada no fornecimento e entrega de equipamentos de cozinha profissional, novos, de primeiro uso, conforme as especificações técnicas descritas neste documento e seus anexos, visando atender às necessidades operacionais e funcionais do Grande Hotel Campos de Jordão.

6. DA JUSTIFICATIVA

6.1. A aquisição dos equipamentos é fundamental para a manutenção, atualização e modernização das instalações e aprimoramento da infraestrutura da cozinha. A renovação dos equipamentos é indispensável para adequar o ambiente às necessidades atuais assegurando que o espaço esteja alinhado às tecnologias e práticas contemporâneas do setor de hotelaria, é crucial para aumentar a eficiência dos serviços oferecidos aos hóspedes e manter o elevado padrão de qualidade que caracteriza o Grande Hotel Campos do Jordão.

7. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS EQUIPAMENTOS

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

7.1. Os equipamentos a serem adquiridos deverão ser novos, sem uso, de padrão profissional/industrial, com material de construção predominante em aço inoxidável AISI 304, quando aplicável, garantindo resistência, durabilidade, facilidade de higienização e atender rigorosamente às especificações mínimas, detalhadas na tabela abaixo:

Lote 1 - K04 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 2/1 ELÉTRICO – S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 02 unidades

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. 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

Regulação 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 iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas 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

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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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 autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm 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 automáticas 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 votantes 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 as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a 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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

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 a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função 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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exhibe 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como: Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 24,2 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxAl): 1072 x 975 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 34,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxAl): 1072 x 975 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 2/1 e Rational ICOMBI PRO 10 2/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 2 - K05 Conjunto Forno de Lastro e Forno de Convecção – sem coifa acoplada

Qtd.: 01 unidade

Item 01 - Fornos de Lastro Elétricos (02 Módulos)

Forno de lastro elétrico modular composto por 02 módulos independentes, cada um com capacidade mínima para 01 assadeira de 60 x 80 cm e produção mínima de 108 pães franceses de 65 g por hora por módulo. Controle independente das temperaturas de teto e lastro, faixa de operação de 50°C a 300°C, sistema de vaporização de alta eficiência, controle de tempo com alarme sonoro, iluminação interna e porta que permita fácil higienização. Alimentação elétrica em 220 V, potência máxima de 6,4 kW por módulo.

Item 02 - Forno de Convecção Elétrico

Forno de convecção elétrico programável, com capacidade mínima para 04 assadeiras de 58 x 70 cm e produção mínima de 480 pães franceses de 65 g por hora. Construído em aço inoxidável, com controle de temperatura de 50°C a 250°C, sistema de aquecimento por resistências blindadas, vaporização integrada, circulação forçada de ar com reversão de fluxo ou tecnologia equivalente, iluminação interna, porta com vidro duplo temperado e programação de receitas. Alimentação elétrica em 220 V trifásico, potência máxima de 7,6 kW.

Base - Metálica com rodas, altura de 370 mm, adequada para sustentação e movimentação do conjunto formado por 01 forno de convecção e 02 módulos de forno de lastro.

Dimensões externas obrigatórias:

897,5 mm (largura) x 1.400 mm (profundidade) x 1.780 mm (altura)



Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

MARCA DE REFERÊNCIA: Prática mod. HPE120 Programável + Lastro FIT 6.8 com 2 módulos, montados sobre suporte inferior em aço inoxidável com rodízios de 37cm ou equipamento superior, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência. As dimensões acima são obrigatórias em razão da adequação ao espaço físico do projeto executivo existente, admitindo-se tolerância máxima de ± 10 mm em cada medida.

Obs. Por motivos de compatibilidade técnica, simetria operacional e padronização patrimonial os Fornos de Lastro e Forno de Convecção, integrantes do Lote 2, deverão, obrigatoriamente, ser do mesmo fabricante (mesma marca). Não será aceita, sob hipótese alguma, a entrega de equipamentos de marcas distintas para os componentes deste lote, sendo a desconformidade motivo para desclassificação da proposta ou recusa no recebimento do objeto.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 3 - K08 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd: 01 unidade

Capacidade 150 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Proteção mais segura contra queimaduras:

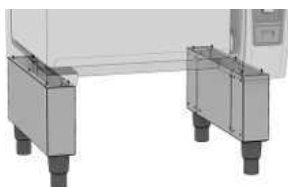
Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.



Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 38,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1362 x 894 x 1078 mm

Acessórios:

Escorredor – 1 unidade

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) - 3 unidades de cada

Espátula – 1 unidade

Grelha para o fundo da cuba – 1 unidade

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 1 unidade



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró XL, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 4 - K09 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 02 unidades

Capacidade 100 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

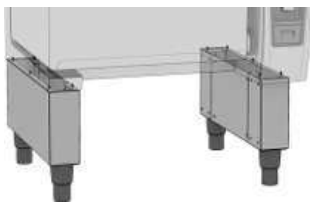
Estrutura inferior com pés de plástico

Instalação em uma estrutura inferior e pés de plástico de 150 mm de altura para instalar como equipamento de chão.

Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 25,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1030 x 894 x 1078 mm



Acessórios:

Escorredor – 2 unidades

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) – 4 unidades de cada

Espátula – 2 unidades de cada

Grelha para o fundo da cuba – 2 unidades de cada

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 2 unidades



MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pro L, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 5 – K10 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtd.: 01 unidade

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. Funções inteligentes:

Gerenciamento inteligente da climatização com medição, ajuste e regulação percentual precisa da umidade.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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, 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
iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas 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

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
autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com
20 prateleiras, distância das guias de 62 mm 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 automáticas do gerador de vapor fresco

Limpeza ultrarrápida em apenas 12 minutos para a produção higiênica, quase
sem interrupções

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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 votantes 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 as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a 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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

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 a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função 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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura nas instalações no chão.

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

Lote 6 – K11 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtd.: 01 unidade

Capacidade 25 + 25 litros

A saída de água integrada possibilita esvaziar o recipiente interno sem movimentá-lo devido a tecnologia de inclinação automática, evitando possíveis acidentes de trabalho.

Devido ao patenteado sistema de aquecimento e a inteligência de cocção integrada, os

alimentos dificilmente grudam nas superfícies internas. Por isso, o nível de sujeira diminui, tornando a limpeza rápida, fácil e requerendo muito menos água e produtos específicos do que o necessário para os equipamentos de cocção tradicionais.

VarioCookingControl®: Inteligência de cocção integrada que tem controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

AutoLift: Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar os cestos, proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos.

VarioBoost®: O equipamento enche-se automaticamente de água e ferve os líquidos num tempo recorde (200 °C em 2,5 minutos) e mantém o calor mesmo quando for abastecido com um alimento bem gelado.

Proteção mais segura contra queimaduras: Não há painéis laterais quentes, não gerando risco de queimaduras na borda do recipiente interno e o alimento não queima com o patenteado reconhecimento do alimento.

- 30% de ganho de espaço no ambiente da cozinha
- 10% menos ingredientes¹
- Consumo de energia até 40% menor¹
- Até 70% de economia de água

Acompanha:

Base inferior com pés em aço inox

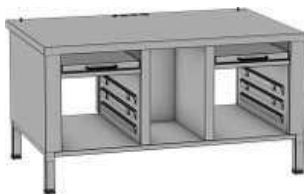
2 fundos removíveis, 6 pares de calhas de suporte 1/1 GN (325 x 530 mm).

Painéis laterais e tampa fechados, traseira aberta. 4 pés ajustáveis.

Pressão da água: 1,5-6,0 bar (recomendado 3,0 bar)

Potência: 19,0 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxH): 1100 x 938 x 485 mm



Acessórios:

Escorredor – 1 unidade

Kit de cestos para cozinhar e fritar (perfurado e não perfurado) – 1 unidade de cada

Espátula – 1 unidade

Grelha para o fundo da cuba – 1 unidade

Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos – 1 unidade

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational mod. IVario Pró 2 S, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Grande Hotel Campos do Jordão.

**Lote 7 – K15 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO -
S/ Mesa de Apoio.**

Qtd.: 02 unidades

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. 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

Regulação 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 iCookingSuite para o iProductionManager, para a maior flexibilidade

Etapas 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

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 autônoma

Altura de inserção máxima de 1,60 m no uso da armação móvel RATIONAL com 20 prateleiras, distância das guias de 62 mm Interligação em rede

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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 automáticas 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 votantes 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 as superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções, graças a 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

Parâmetros de cocção especialmente adaptados para alimentos internacionais ou específicos de um país pode ser selecionado e iniciado independentemente do idioma do equipamento selecionado

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 a situação da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço

Funções de cocção

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

Função Power Steam: desempenho elevado de vapor selecionável para aplicações asiáticas

Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional

Função 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 (acessório)

Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção

Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente

Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais

Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais

Formato de hora ajustável 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

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

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

Função de busca abrangente em todos os percursos de cocção, exemplos de aplicação e ajustes

Ajuda sensível ao contexto, que exhibe 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 cocção dentre 7 modos e/ou 4 métodos de cocção

Função de cockpit para exibição de informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção

Individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Comunicação interativa de percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger.

Acompanha:

Kit para instalação composto por todos os componentes necessários, tais como:

Plug

Tubos de enxágue e deságue

Conexões Hidráulicas

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 9,9 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 754 mm

Pressão da água: 100 – 600 KPa (1 – 6 bar)

Potência: 17,3 KW – Trifásico – 220 V

Dimensão (LxPxA): 850 x 775 x 1014 mm

01 Kit para montagem combi duo

01 Estrutura inferior com pés de 200mm de altura com regulagem de até 20mm

MARCA DE REFERÊNCIA: Rational ICOMBI modelo PRO 6 1/1 e Rational ICOMBI PRO 10 1/1, desde que atendidas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência.

Obs.: Se solicitado, deverá ser fornecido um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

4.1. Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de 90 dias úteis, contados a partir da data de recebimento do Pedido de Compras ou documento equivalente.

4.2. Local de Entrega: Os equipamentos deverão ser entregues e descarregados no Grande Hotel Campos do Jordão – Hotel Escola Senac, conforme endereço no Anexo I.

4.3. Instalação e Montagem: A Contratada será responsável pela entrega, posicionamento dos equipamentos, montagem e instalação no local indicado, sem custo adicional para o Grande Hotel Campos do Jordão.

4.4. Aceite: O recebimento definitivo dos equipamentos está condicionado à verificação da conformidade com as especificações e a realização de testes de funcionamento pela equipe técnica do Grande Hotel Campos do Jordão.

13. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.1. Garantia: A Contratada deverá oferecer garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação e vícios ocultos, a contar da data de Aceite Definitivo do equipamento.

5.2. Assistência Técnica: A Contratada deve comprovar a existência de assistência técnica autorizada e qualificada no Estado de São Paulo, capaz de atender a eventuais manutenções dentro e após o prazo de garantia.

5.2.1. A comprovação poderá ser feita por Carta ou link do fabricante ou da assistência.

5.3. Deverão ser entregues, juntamente com os equipamentos, o Manual de Instruções e Operação em língua portuguesa e a respectiva lista de peças de reposição.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Garantir que os equipamentos atendam integralmente às especificações e normas técnicas vigentes (ABNT, INMETRO, etc.).

14.2. Assumir todos os custos e riscos relativos a transporte, seguro, tributos, encargos e quaisquer despesas de entrega.

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

14.3. Fornecer nota fiscal discriminada, com todas as informações necessárias para rastreabilidade (marca, modelo, número de série).

14.4. Promover, se solicitado, um treinamento básico de operação e manutenção aos usuários finais indicados pelo Senac.

15. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE (OPCIONAL)

7.1. Será considerado um diferencial competitivo a apresentação de equipamentos que observem critérios de sustentabilidade, tais como:

7.1.4 Maior eficiência energética (Selo Procel A ou equivalente).

7.1.5 Utilização de gases refrigerantes não prejudiciais à camada de ozônio (Ex: R-404A, R-134a, etc.).

7.1.6 Deverá seguir as normas para descarte e gestão ambientalmente adequada de resíduos do processo de fabricação.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Pagamento: o pagamento será realizado pelo Senac 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento, conferência e instalação dos equipamentos quando necessária.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
E-mail: licitacao.gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br