



Ao
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
PREGÃO ELETRÔNICO – PE 2026000067

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, conforme especificações e de acordo com as condições, quantidades e exigências descritas neste Edital e no Termo de Referência que o integra, e será formalizada por meio de Pedido de Compra.

PROPOSTA TECNICA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº PEE 2026000067

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA., por seu representante legal **Sr. IZAIAS BERNI**, brasileiro, casado, Sócio-Diretor, portador do RG Nº 14.170.042 SSP/SP e CPF Nº 054.075.208-85, vem pela presente apresentar a **Proposta Técnica para detalhamento dos equipamentos/objetos** que irão ser fornecidos, conforme segue:

Lote 01 - Item 1 - K04 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 2/1 ELÉTRICO – S/ Mesa de Apoio.

Qtde.: 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

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
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 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
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)
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/MODELO: RATIONAL / COMBI DUO + ICOMBI PRO 6-2/1 E + ICOMBI PRO 10-2/1 E + ACESSÓRIOS



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

Item 01 – Fornos de Lastro Elétricos (02 Módulos)

Qtde.: 01 unidade

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.

MARCA/MODELO: PRATICA / LASTRO FIT 6.8 COM 02 MÓDULOS

Item 02 – Fornos de Convecção Elétrico

Qtde.: 01 unidade

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.

MARCA/MODELO: PRATICA / HPE 120 PROGRAMÁVEL

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. - PRATICA

Dimensões externas obrigatórias: 897,5 mm (largura) x 1.400 mm (profundidade) x 1.780 mm (altura)

Lote 03 - Item 3 - K08 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtde.: 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/MODELO: RATIONAL / IVARIO PRO XL + ACESSORIOS

Lote 04 - Item 4 – K09 Frigideira Basculante Multifuncional

Qtde.: 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 recipient 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/MODELO: RATIONAL / IVARIO PRO L + ACESSORIOS

Lote 05 - Item 5 - K10 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtde.: 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
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 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.

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/MODELO: RATIONAL / COMBI DUO + ICOMBI PRO 6-1/1 E + ICOMBI PRO 10-1/1 E + ACESSORIOS

Lote 06 - 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/MODELO: RATIONAL / IVARIO PRO 2-S + ACESSÓRIOS

Lote 07 - Item 7 - K15 Forno combinado COMBI DUO 6 + 10 GNs 1/1 ELÉTRICO - S/ Mesa de Apoio.

Qtde.: 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

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 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 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: 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/MODELO: RATIONAL/ COMBI DUO + ICOMBI PRO 6-1/1 E + ICOMBI PRO 10-1/1E +
ACESSÓRIOS

OBSERVAÇÕES:

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



Prazo de Entrega: O prazo máximo de entrega dos bens é de **até 90 dias úteis**, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Compra ou documento equivalente.

Local de Entrega: Os equipamentos deverão ser entregues e descarregados no Grande Hotel Campos de Jordão – Hotel Escola SENAC, conforme endereços no Anexo I.

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 de Jordão.

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.

Contratada deverá oferecer **garantia mínima de 12 meses** contra defeitos de fabricação e vícios ocultos a contar da data de Aceite Definitivo do equipamento.

Os equipamentos devem ser entregues novos, em perfeitas condições de uso, sem avarias ou defeitos, devidamente acondicionados em suas embalagens originais.

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.

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

ITAQUAQUECETUBA (SP), 31 DE AGOSTO DE 2026

54 177 886/0001-72
COZIL Equipamentos Industriais
Ltda.
Rua Botucatu, 200 A
CEP 08576-660
ITAQUAQUECETUBA - SP

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
IZAIAS BERNI – SÓCIO / DIRETOR
RG Nº 14.170.042/SSP-SP
CPF Nº 054.075.208-85