ESPECIFICAÇÕES MINIMAS

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
1	**Amassadeira Espiral 25Kg**	AMASSADEIRA ESPIRAL 25KG. Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massa em panificadoras, hotéis e similares em regime de trabalho intenso. Estrutura em aço SAE 1020. Versão monofásica 02 velocidades. ***Especificações*** Abertura maior da grade, que facilita o manuseio. *Capacidade:* 25 Kg *Consumo:* 1,5 KW/h *Potência:* 2 CV *Tensão:* 220V *Dimensões:* 325mm x 875mm x 865mm (Largura, Altura, Profundidade) *Peso:* 148 Kg	02
2	**Assadeira de alumínio para pão – medida 58x70cm**	ASSADEIRA PÃO LISA DE ALUMÍNIO C/CHAPA 30CM. A Assadeira para pão (lisa) feita em Alumínio com chapa de 30cm. Super resistente, de fácil manuseio e limpeza, deve seguir os padrões de medidas estabelecidos pelos armários para crescimento de pães. ***Características*** *Material:* Alumínio. *Largura:* 58cm. *Comprimento:* 70cm. *Altura:* 3,5cm. *Espessura do Alumínio:* 0,5mm.	10
3	**Balança eletrônica de 30Kg**	BALANÇA COMPUTADORA C/ BATERIA 30KG Balança Eletrônica Computadora com capacidade para 30Kg pesa e calcula automaticamente o preço final do item pesado de forma rápida e precisa. ***Características Gerais*** *Capacidade:* 30kg *Divisão:* 5g até 15kg - 10g até 30kg Display Duplo (Operador e Cliente) cristal líquido com blackligth Três indicadores (Peso, Preço/kg, Preço Total) com 6 dígitos de 13mm em cada indicador Indicação de nível de carga de bateria Sistema de auto diagnóstico com indicação de eventuais anormalidades *Prato (L x C):* 293 x 210mm em aço Inox *Peso Líquido:* 3.200kg *Peso Bruto:* 3.420kg *Dimensões (L x C x A):* 310 x 340 x 130mm *Alimentação de Tensão:* 110-220 Volts (Automático) *Alimentação Frequência:* 50-60 Hz *Consumo - Carga máxima:* 12 VA Operação na tomada: 0,5 VA Temperatura de Operação: -10ºC à 40ºC Umidade relativa do ar: máxima 85% (sem condensação) Teclado de alta resistência em policarbonato com 15 teclas Acessórios Inclusos Bateria para até 200 horas, tempo de recarga de 8 horas Fonte 110-220 VCA / 5 VCC, 600 mA Principais Recursos Computador com cálculo automático de preço final; Nível bolha para nivelamento; Auto desligamento programável; Construção em ABS injetado; Comando de pré-empacotamento; Totalmente configurável pelo usuário, com proteção por senha.	01
4	**Balança eletrônica de 300Kg**	BALANÇA ELETRÔNICA 300KG Balança para uso geral possui fácil operação, precisão e durabilidade, ideal para ambiente industrial pode ser utilizadas em almoxarifados, recebimentos, processos produtivos, entre outros. Divisões: 300kg Carga mínima: 100g até 300kg Dimensões (L X P X A): 440 x 600 x 117mm Características Display: Display operador Lcd com backlight dígitos com 25mm Cobertura: Aço inoxidável com espessura de até 1,2mm Teclado: Teclado de alta resistência em policarbonato com quatro teclas Temperatura de Operação: -10ºC à 40ºC Umidade relativa do ar: máxima 85% (sem condensação) Alimentação: 110/220v Automático Certificação: Inmetro Principais Recursos Função Tara Célula de carga resistente à água Bateria recarregável Pés em aço	

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
5	**Balcão estufa**	VITRINE ESTUFA 0,75M VIDRO SEMI CURVO 9 BANDEJAS INOX ***Principais Características*** Aquecimento e exposição de salgados; *Controle de temperatura:* Termostato *Aquecimento:* Resistência; 2 níveis de prateleiras; Portas de correr em vidro; Pés reguláveis; Bandejas de inox: 3 de 460 x 250 x 35 mm; 3 de 425 x 250 x 35 mm; 3 de 380 x 250 x 35 mm; Dimensões Medidas internas Largura: 700 mm Altura: 700 mm Profundidade: 500 mm Medidas externas Largura: 850 mm Altura: 1150 mm Profundidade: 620 mm Peso Bruto: 74 kg Líquido: 62 kg Capacidade Líquida: 245 L Temperatura de Operação: Até 60°C Tensão Voltagem: 127 V/ 220 V Consumo: 0,800 KW/h	01
6	**Balcão para confeitaria de tortas – medidas 1,40m**	VITRINE REFRIGERADA P/BOLOS E TORTAS Refrigeração e exposição de bolos e tortas; Refrigeração: Estática com serpentina aletada nas laterais e teto; Controle de temperatura: Termostato com degelo manual; Pés reguláveis; 2 níveis de prateleiras em grades aramadas; Vidro frontal semi curvo. **DIMENSÕES** Medidas internas Largura: 1430 mm Altura: 715 mm Profundidade: 540 mm Medidas externas Largura: 1500 mm Altura: 1155 mm Profundidade: 625 mm Peso Bruto: 98 kg Líquido: 83 kg Capacidade Líquida: 553L Temperatura de Operação: +2º a +10ºC Tensão Voltagem: 110 ou 220 V Consumo: 0,190 KW/h	01
7	**Balcão seco – medida 1,40m**	VITRINE SECA Exposição de produtos em condição ambiente; Pés reguláveis; 2 níveis de prateleiras em grades aramadas; Portas de correr em vidro; Vidro frontal semi curvo; ***DIMENSÕES*** *Medidas internas* *Largura:* 1430 mm *Altura:* 715 mm *Profundidade:* 540 mm *Medidas externas* *Largura:* 1500 mm *Altura:* 1155 mm *Profundidade:* 615 mm *Peso* *Bruto:* 88,5 kg *Líquido:* 74 kg *Capacidade Líquida:* 553 L	01

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
8	**Batedeira Planetária BP 12**	BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LITROS A batedeira de 12L é fabricada em Aço SAE 1020 pintada com pintura epóxi, balde é de Aço Inox. Destinadas a misturar e bater massas mais leves tipo biscoitos, pão de ló, merengues, cremes, glacês, e outros preparos. Possui 6 variações de velocidades variando de 80 a 230 RPM, projetadas de forma a atender a produção de uma gama ampla de diferentes tipos de massas e batidos. Acompanha 3 garfos junto a batedeira sendo substituídos facilmente conforme as suas necessidades para massa mais pesada, média ou leve. Modelos de Garfos: Raquete de Alumínio; Gancho de Alumínio; Globo Zincado; Contém grades em volta da cuba de preparo, evitando o contado das mãos nas partes móveis do equipamento. Sistema de segurança com botão de emergência, sistema com para instantânea. ***Características:*** *Voltagem:* 110v ou 220v *Potência:* 1/2 CV - Monofásico *Rotação:* 6 Velocidades (80 a 230 RPM) *Balde:* Aço Inox *Diâmetro do Balde:* 23cm *Corpo:* Aço Carbono *Altura:* 54 cm *Largura:* 31 cm *Profundidade:* 69 cm *Peso:* 55 kg	02
9	**Caçarola de Alumínio 73,4 litros**	CAÇAROLA de Alumínio Nº60 CAÇAROLA - 60 cm DIÂMETRO - 73,4L - ALUMÍNIO ***Especificações Técnicas*** *Número:* 60 *Diâmetro (cm):* 60 *Altura (cm):* 26 *Capacidade (L):* 73,4 *Material:* Alumínio	02
10	**Caixa de 30 litros**	CAIXA PLÁSTICA C/TAMPA COR BRANCA 35 LtS Confeccionada em polipropileno; Empilháveis; Caixa com Tampa; ***Medidas:*** 30 litros Comprimento: 65cm Largura: 44cm Altura: 17cm	30
11	**Caixa de 60 litros gradeada**	CAIXA PLÁSTICA VAZADA BRANCA *Dimensões (cm):* alt. x larg. x compr 31 x 36 x 55,5 *Volume: 6* 0 Litros *Material:* Plástico Polietileno *Observações:* Caixa padrão mercado. Próprio para uso em câmera fria. Cantos duplos. Ombreira e porta etiqueta	30
12	**Caixa modular 0,80cm**	BALCÃO CAIXA VITRINE MODULAR Descrição Produto profissional; Fabricado em 100% MDF; Cor: Branco; Altura: 1,0m na parte mais alta (caixa); Altura: 88cm na parte mais baixa (vitrine); Montado em L 1,40m largura x 1,0m prof por fora do móvel, por dentro fica livre 1,0m x 60cm; Medida interna da gaveta: 34,5cm larg x 28,5cm prof x 10cm altura; Medida dos tampos balcão: 37cm larg x 35cm prof.; Medida dos tampos vitrine: 60cm larg x 35cm prof.; Corrediças telescópicas; Gaveta com tranca.	01
13	**Caldeirão de alumínio de 118,7 litros**	CALDEIRÃO Nº55 ***Especificações Técnicas*** *Material:* Alumínio *Capacidade:* 118,7 Litros ***Dimensões*** *Diâmetro:* 55 cm *Altura:* 50 cm	01

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
14	**Câmara fria para congelamento**	Câmara Fria 3,45 x 2,50 x 2,80mts com PLUG-IN (Sistema de Refrigeração Integrado) 220V Mono Indicado para Mercados, Fruteiras, Açougues, Comércio e afins; ***Especificações Técnicas*** *Tipo:* Câmara Fria para Congelados *Tensão:* 220V Mono *Capacidade:* 2000 kcal/h *Gás:* R404a - ecológico Potência: 1703 W Vazão: 2200 m³/h Cor: Branco Degelo: Automático no evaporador Iluminação Interna Acoplada Montagem com rebites Consumo: 1,7 kW/h Dimensões (CxLxA): 2,50 x 3,45 x 2,80mts Peso: 600 kg	01
15	**Câmara para crescimento de pães com 20 esteiras**	ARMÁRIO CRESCIMENTO C/ 20 ASSADEIRA 58X70- EPOXI Armário para crescimento de pães. Possui capacidade para 20 assadeira de 58cmX70cm com 5 tiras de 7cm. Feito em chapa de aço carbono FF Nº 26 ou em chapa galvanizada Nº 26 com pintura epóxi de alta resistência e durabilidade na cor branca. ***Características*** *Capacidade:* 20 assadeiras. *Estrutura:* Aço. *Pintura:* Epóxi na cor Branca. *Espaçamento entre Assadeiras:* 88mm	01
16	**Centrifuga industrial de vegetais e legumes**	CENTRIFUGA INDUSTRIAL P/ ALIMENTOS Eficiente na extração de óleo e água proporcionando maior durabilidade e qualidade em seus produtos alimentícios. Satisfaz as necessidades das pequenas e médias empresas que diariamente processam hortaliças, batatas cortadas, verduras, etc. Estrutura em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura epóxi. Corpo, cesto e tampa em aço inox 304. Cestos removíveis, construídos em aço inox. ***Informações complementares*** *Motor:* Potência de 1,5 CV - *Consumo:* 1,20 kW/hora *Painel digital:* com timer para programação do tempo (0 a 20 minutos) *Dimensões da máquina* - Altura total: 855 mm. Diâmetro do cilindro: 630 mm *Dimensões da máquina embalada:* 80 x 80 x altura 120cm. Peso: 160,0 kg *Dimensões do cesto:* Altura do cesto: 410 mm / Diâmetro do cesto: 500 mm. (75,0 litros) *Capacidade do cesto em kg*.: Depende do peso específico do produto (batatas cortadas 10,0 kg) *Rotação do cesto:* 700 rpm. / Peso do equipamento: 130kg	01
17	**Cilindro para massa CL 390**	CILINDRO LAMINADOR C/PEDESTAL INOX Cilindro feito para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortéi, ravióli, rondéli, e similares Rolos em aço SAE 1020, revestidos em cromo duro, montados em mancais de ferro fundido; Rolamentos com blindagem especiais Redução de velocidade através de polias e engrenages com correntes ASA 35 Acabamento em inox Voltagem: 110v ou 220v (Deverá ser escolhida a voltagem no ato da compra) Dimensões dos rolos: 75 X 390mm Capacidade de Produção: 7 kg de massa pronta por operação Potência Motor: 1 CV Velocidade: 75 RPM Consumo: 1.10 kW/h Altura: 1,30 M Largura: 68 cm Comprimento: 73 cm Peso Liquido: 52 Kg Peso Bruto: 70 Kg	02

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
18	**Congelador horizontal**	CONSERVADOR HORIZONTAL DUPLA AÇÃO 546 LTS Tipo de Degelo Manual Função refrigeração ***Características Gerais*** *Freezer horizontal profissional:* compressor de alta potencia, condensador helicoidal e otimização de sua dimensão permitem congelar alimentos de forma rápida e eficiente. *Rápida recuperação de temperatura interna:* garante o frio no interior do gabinete e a conserva os alimentos congelados – fator essencial para o bom funcionamento em aplicação comercial, que exige centenas de aberturas de tampa por dia e constante reposição de produtos. *Robustez:* dobradiças reforçadas (projetadas para suportar aberturas frequentes de tampas), puxador de plástico ABS (mais rígido e resistente a impacto) e tanque interno de aço pré-pintado (melhor acabamento e maior resistência à corrosão). *Dupla Ação:* através de uma chave seletora, em poucos segundos o se transforma em um refrigerador. São dois equipamentos em um! *Fechadura:* mantém a carga protegida e a garantia de vedação completa do freezer. *Tampas balanceadas:* leves para abrir, resistentes e seguras para vedar. *Gaxeta removível:* facilita a limpeza do equipamento e a remoção das sujeiras mais difíceis. *Rodízios reforçados:* melhor locomoção por muito mais tempo. *Separador interno:* removível facilita a organização dos produtos. *Dreno frontal:* dispensa o deslocamento do equipamento para degelo. ***Especificações Técnicas*** *Capacidade (litros):* 546 N° de portas: 02 Tensão/Voltagem: 110 v / 220 v Cor: Branca Temperatura mínima máxima: 2 a 8ºC e 18 a 32ºC	02
19	**Derreteira de chocolate de 5Kg**	DERRETEDEIRA LINHA "PROFISSIONAL" 1 CUBA Corpo em aço inox 430 e cuba gastronômica em aço inox 304 – Não enferruja; Com termostato regulável. Aquecimento em banho-maria: Não queima e não altera o sabor e as propriedades do chocolate; Acompanha tampa em inox; Ideal para derreter e manter derretido o chocolate; Indicado para Culinaristas, Docerias, Sorveterias, Buffets em geral (Hot Dog/Caldos/Sopas/Molhos/Alimentos). ***Especificações*** *Capacidade:* 1 cuba – 5 kg *Consumo:* 750W / 0,75kw/h *Alimentação:* 127V / 220V *Medidas (c x l x a):* 41 x 29 x 20 (cm) *Peso líquido / bruto:* 2,6 kg / 3,4 kg	01
20	**Despolpadeira de frutas**	DESPOLPADEIRA DE FRUTAS INDUSTRIAL 60 LITROS Despolpadeira para uso comercial e industrial para extrair a polpa de frutas. ***Especificações*** Capacidade: 60 Litros Estrutura em aço com pintura epóxi; Cuba em aço inox; 3 peneiras em aço inox com furos; ***Itens Inclusos*** 1 Despolpadeira 3 peneiras ***Alimentação*** *Voltagem:* Bivolt 110 ou 220 V *Motor:* Monofásico ½ cv ***Dimensões*** *Diâmetro peneira 1:* 0,8 mm *Diâmetro peneira 2:* 1,5 mm *Diâmetro peneira 3:* 5 mm *Tamanho (AxLxP):* 11 x 39 x 58 cm *Peso:* 32 Kg	02
21	**Disco desfiador para preparador – medida 3mm**	DISCO DESFIADOR Z3/3MM PA- SKYMSEN - Z3/3MM Disco Desfiador 3mm de espessura Z3 Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas dos alimentos, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. Altura: 35.00 mm Largura: 205.00 mm Profundidade: 205.00 mm Peso Líquido: 0.67 kg Peso Bruto: 0.74 kg	01

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
22	**Disco desfiador para preparador – medida 5mm**	DISCO DESFIADOR Z5/5MM PA- SKYMSEN - Z5/5MM Disco Desfiador 5mm de espessura Z5 Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas dos alimentos, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 35.00 mm *Largura:* 205.00 mm *Profundidade:* 205.00 mm *Peso Líquido:* 0.68 kg *Peso Bruto:* 0.75 kg	01
23	**Disco fatiador dentado**	DISCO FATIADOR DENTADO -3MM - EH3 Disco Fatiador Dentado 03mm de espessura EH3 Skymsen. Ideal para fatiar tomate e couve. Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas dos alimentos, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 35.00 mm *Largura:* 205.00 mm *Profundidade:* 205.00 mm *Peso Líquido:* 0.78 kg *Peso Bruto:* 0.85 kg	01
24	**Disco fatiador E1**	DISCO FATIADOR DE 1MM - E1 Disco Fatiador 01mm de espessura E1 Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas de frutas, queijos, verduras e similares, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 35.00 mm *Largura:* 205.00 mm *Profundidade:* 205.00 mm *Peso Líquido:* 0.78 kg *Peso Bruto:* 0.85 kg	01
25	**Disco fatiador E10 – medida 10mm**	DISCO FATIADOR -10MM - E10-S Disco Fatiador 10mm de espessura E10-S Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas do alimento evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. Altura: 60.00 mm Largura: 205.00 mm Profundidade: 205.00 mm Peso Líquido: 0.89 kg Peso Bruto: 0.97 kg	01
26	**Disco fatiador E3**	DISCO FATIADOR E3/3MM PA-SKYMSEN - E3/3MM Disco Fatiador 3mm de espessura E3. Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas de frutas, queijos, verduras e similares, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 35.00 mm *Largura:* 205.00 mm *Profundidade:* 205.00 mm *Peso Líquido:* 0.77 kg *Peso Bruto:* 0.84 kg	01
27	**Filtro de água 230 carvão ativado**	PURIFICADOR DE ÁGUA BBI SINGLE 230 Purificador de água natural, de fácil instalação, que proporciona uma água de excelente qualidade, livre de impurezas, cloro e gostos desagradáveis (Produto Certificado pelo INMETRO). ***Características*** Troca do refil pode ser feita pelo próprio consumidor; Não é necessário retro-Lavagem; Não utiliza energia elétrica; Fácil instalação; Possui bica móvel para melhor direcionamento da água *Estágio de filtragem:* carvão ativado compacto (tecnologia Carbon Block); Reduz o cloro, cheiro e gostos desagradáveis da água; *Cor:* branco; *Vazão:* 60 litros/ hora *Grau de filtração:* 15 a 30 micra; Redução de 75% do cloro livre Incluso suporte para fixação, kit com parafusos e buchas *Dimensões aproximadas:* 135mm x 155mm x 336mm	01

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
28	**Fogão Industrial 6 bocas 40x40**	FOGÃO 6BCS 3QS/3QD P/PANELA 40X40 Fogão para uso comercial/industrial, ideal para atender a necessidade de cozinhas industriais, como restaurantes, lanchonetes, padarias, hotéis e outros. Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos; Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de durabilidade polido de 1"; Queimadores e grelhas fundidas em alta temperatura atingindo alto padrão de dureza; Acompanha mangueira e kit para Instalação Características Comprimento: 146 cm Largura: 88 cm Altura: 80 cm Boca: 40x40 cm Largura do perfil: 7,0 cm Queimadores: 3 simples e 3 duplos em ferro fundido Consumo de cada queimador simples: 300 gr/h Consumo de cada queimador duplo: 600 gr/h Puxador resistente a calor Grelha e queimadores em ferro fundido reforçado	01
29	**Forno turbo com 5 esteira**	FORNO TURBO A GÁS 5 ASSADEIRAS 58X70 ***Sistema de ventilação interna*** Turbina que provoca o deslocamento do ar dentro da câmara de forma que asse uniformemente o pão. ***Vedação*** Sistema de vedação da câmara de cocção com borracha no vidro, oferecendo maior eficiência de vedação do vapor no interior do forno e evitando vazamentos. ***Isolamento térmico*** De grande eficiência em camada de lã de rocha, diminuindo a perda de calor e proporcionando grande economia de energia e uniformidade na temperatura interna da câmara. Moldura e porta em aço inox escovado. ***Painel de comando*** De fácil operação, com vapor com vazão pré-programada e acionamento manual, controle de temperatura e tempo digital. **Modelo a gás** Apresenta queimadores montados no forno em forma de gaveta. Sistema de segurança do gás Controle de chamas que corta imediatamente a entrada de gás quando houver ausência de chama ou se o queimador apagar. ***Especificações Técnicas*** *Número de Assadeiras:* 5 assadeiras 58x68cm *Volume da Câmara:* 217 litros *Capacidade da Fornada:* 150 pães *Voltagem:* 110/220v *Potência Térmica:* 12650 Kcal/h *Potência:* 1/4 Hp	01
30	**Gondola de parede inicial – medida 1,70m**	GÔNDOLA DE PAREDE INICIAL 1,70 X 0,92 MTS Gôndola de Parede INICIAL 1,70 x 0,92m - (1 Base + 4 Prateleiras) Fabricadas com chapas de aço SAE 1010, desengraxadas fosfatizadas quimicamente e pintadas com esmalte acrílico por sistema de imersão eletrostático ou por tinta em po-epóxi. *Cor porta etiquetas:* Azul (padrão) ***Modulo Inicial Acompanha:*** 2 Traves 1,70 1 Base 40 4 Prateleira 30 3 Fundos 8 Gancho slg 5 Porta etiqueta ***Medidas:*** 1,70 m Altura 0,92 cm comprimento 0,40 cm Base pronf. (1) 0,30 cm Prateleira pronf. (4) 26 Chapa ***Capacidade de carga:*** 40 Kg (por prateleira/Gondola)	02

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
31	**Gondola de parede continuação – medida 1,70**	GÔNDOLA DE PAREDE CONTINUAÇÃO 1,70 X 0,92 MTS ***Especificações:*** 5 bandejas; *Capacidade por bandeja:* 40 Kg distribuído; A bandeja base com profundidade de 40 cm e as demais 30 cm; Pintura epóxi, com tratamento anti-ferrugem; Montagem por encaixe, sem uso de parafusos; Cor branco; ***Dimensões (AxLxP):*** *Altura:* 170,0 cm *Largura:* 92,0 cm *Profundidade:* 40,0 cm	01
32	**Grade cubo – medida 12mm**	DISCO GRADE CUBO 12MM - GC12-S Disco Grade Cubo 12mm GC12-S Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas do alimento, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 12.00 mm *Largura:* 210.00 mm *Profundidade:* 220.00 mm *Peso Líquido:* 0.86 kg *Peso Bruto:* 0.94 kg	01
33	**Grade cubo – medida 16mm**	DISCO GRADE CUBO 16MM - GC16-S Disco Grade Cubo 16mm GC16-S Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas do alimento, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 12.00 mm *Largura:* 210.00 mm *Profundidade:* 220.00 mm *Peso Líquido:* 0.86 kg *Peso Bruto:* 0.94 kg	01
34	**Grade cubo – medida 8mm**	DISCO GRADE CUBO 8MM - GC8-S Disco Grade Cubo 8mm GC8 Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas do alimento, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 12.00 mm *Largura:* 210.00 mm *Profundidade:* 220.00 mm *Peso Líquido:* 0.51 kg *Peso Bruto:* 0.58 kg	01
35	**Grade palito – medida 10mm**	DISCO GRADE PALITO-10MM - GP-S Disco Grade Palito 10mm GP Disco especial para fazer batata palito. Lâmina com precisão no corte que conserva as propriedades nutritivas do alimento, evitando o desperdício e garantindo a uniformidade e padronização do corte. *Altura:* 12.00 mm *Largura:* 210.00 mm *Profundidade:* 220.00 mm *Peso Líquido:* 0.93 kg *Peso Bruto:* 1.00 kg	01
36	**Liquidificador industrial 10 litros**	LIQUIDIFICADOR P/ USO COMERCIAL 10 LITROS Robusto e resistente, com gabinete em aço inox escovado, encaixe sextavado do eixo e vedação perfeita da tampa. Liquidificador comercial essencial para o preparo de grandes quantidades de sopas, sucos e cremes em bares, restaurantes e outros estabelecimentos comerciais; O copo monobloco deste liquidificador comercial é fabricado em aço inox, o que proporciona alto rendimento de processamento, além de não permitir o acúmulo de resíduos de alimentos por conta da ausência de soldas e de frestas. ***Especificações Técnicas*** *Potência do Motor:* 0,5 CV; *Frequência:* 60 Hz; *Tensão:* 127v ou 220v; *Rotação:* 3500 RPM; *Dimensões:* *Altura:* 780.00 mm *Largura* : 340.00 mm *Profundidade:* 330.00 mm *Peso Líquido:* 10.80 kg *Capacidade do Copo:* 10 L.	01
37	**Mesa em tubo inox com cuba**	MESA EM TUBO INOX COM CUBA Pia aço inox 304 Pés tubulares com regulagem para pisos desnivelados Estrutura com prateleira gradeada Cubas confeccionadas com furo para válvula padrão americanas com tamanho de 4.1/2 Com 01 Cuba medida: 0,80x0,60x0,35cm Medida da pia: 2,00x0,80x0,90	04

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
38	**Mesa tubo aço inox**	MESA COM/TAMPO E ESTRUTURA E PÉS EM AÇO INOX C/ PRATELEIRA LISA Mesa aço inox Pés tubulares com regulagem para pisos desnivelados Estrutura com prateleira lisa Medida da pia 1900x700x900mm	03
39	**Misturador de 15 litros**	MISTURADOR DE INGREDIENTES 15 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIVOLT Misturador de 15 Litros ideal para misturar massa quentes como cremes, geleias, polentas, coxinhas, rissoles, croquetes entre outros, possui velocidade constante reduzido através de polias e engrenagens com sistema monobloco. ***Características*** *Tipo:* Baixa rotação *Material do tacho basculante:* Alumínio Queimador: Chama dupla Diâmetro do queimador: 120mm Motor: 1/4cv Consumo médio: 0,25kw/h Capacidade: 15 Litros Pás: Removíveis Chave seletora: 127/220V Material do corpo: Aço carbono Pintura do corpo: Epóxi Rolamentos: Blindados Material da carenagem: Polipropileno Conteúdo da embalagem: 1 Misturador Dimensões aproximadas do produto: 102 x 55 x 46,5 cm (A x L x C) Dimensões aproximadas da embalagem: 106 x 59 x 51 cm (A x L x C) Peso aproximado do produto: 27,351 Kg Peso aproximado da embalagem: 28 Kg	01
40	**Modeladora para pães MPS 350**	MODELADORA DE PÃO SUPER MONOF 1/4CV - MPS 350 ***Características*** - Gabinete fechado. - Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi. - Proteção de segurança. - Retorno automático. - Esteira transportadora para cilindro. - Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro. - Rolamentos blindados. ***Especificações do Produto*** *Potência do Motor:* 1/4 CV. *Motor:* Monofásico. *Consumo Elétrico:* 0,35 Kw/h *Potência:* 350 W. *Peso Aproximado:* 95 Kg. *Dimensões:* 1110x565x750mm (Alt.xLarg.xProf.) *Velocidade:* 365 rpm. *Tensão:* 110v ou 220v	02
41	**Panela de pressão profissional de 20 litros**	PANELA DE PRESSÃO PROF POLIDA C/ALÇA 22 LTS Panela de Pressão de fechamento externo para uso profissional, confeccionada em alumínio, Designe que garante fácil manuseio, segurança e grande capacidade de produção.Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, eventos e grandes famílias. Acabamento com polimento de alto brilho. Medidas 33,00 cm de diâmetro, 26,00 cm de altura, 46,0 cm de espessura Capacidade: 22,00 lts	01
42	**Prateleira de aço inox – medida 1,30x0,50x1,70m**	ESTANTE EM INOX C/4 PLANOS LISA INOX 430 Estante em Inox com 4 Planos Lisos ***Características*** Inox 430 *Largura:* 1300 cm *Profundidade:* 500 cm *Altura:* 17500 cm *Materiais da estrutura:* inox *Material da prateleira:* inox *Quantidade de prateleiras:* 04	10
43	**Preparador de alimentos inox**	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS C/6 DISCO Multiprocessador de alimentos com a função de ralar, fatiar e desfiar diversos alimentos. ***Características*** *Confeccionado:* em aço inox aisi 430 *Discos:* 06 peças *Vasilha coletora:* em alumínio *Motor:* ½ cv monofasico *Rotação:* 368 RPM *Medidas aproximadas:* 32 x 55,5 x 44 cm *Corpo:* Aço Inox	01

Item	Objeto	Especificação Técnica	Quantidade
		Consumo: 0,37KW/h *Produção:* 180 kg/h *Bocal Maior:* 137 mm *Bocal Menor:* 70 mm *Lâminas / Discos:* Aço Inox / Nylon *Pintura:* Eletrostática *Peso:* 33 kg	
44	**Resfriador de água**	RESFRIADOR/DOSADOR DE AGUA INOX 50LTS ***Características*** *Capacidade: 50* L *Voltagem:* 110v ou 220v Controle de dosador através de termostato e mostrador digital; Chapa de aço carbono com acabamento em pintura pó eletrostática com base fosfatizada na cor branca; Acabamento opcional em aço inox AISI 430; Água com temperatura até 23ºC é resfriada para faixa de 2º a 7ºC em tempo mínimo; Fácil instalação e manutenção simples e barata. Medidas Altura: 11000mm Largura: 505mm Profundidade: 495mm	01
45	**Seladora a vácuo de câmara**	SELADORA A VÁCUO 30CM -BOMBA DE VÁCUO Cuba da câmara de vácuo totalmente polida com acionamento da barra de solda automático, sem fios no interior da câmara de vácuo, que proporcionam facilidade na limpeza, manutenção e durabilidade do conjunto da seladora; Sistema de chassis individuais que facilitam a manutenção de partes elétrica e eletrônicas, protegidas contra ação de insetos e roedores, tornando os reparos rápidos e de baixo custo; Painel com funções analógicas: possibilita rápida regulagem simplificando a utilização com menos custo em caso de necessidade de reparos Para uso com sacos de barreira Nylon-poli ***Características*** *Produção:* 2 ciclos / min *Capacidade de selagem:* 30 cm *Tipo de Solda:* Com resistência Níquel Cromo *Solda:* Eletrônica c/ temporizador e resfriamento automático *Largura de selagem:* 0,5 cm *Revestimento:* Aço Inox – AISI 304 *Tampa:* Acrílico 20 mm espessura *Painel de Comando:* Analógico *Tensão:* 220 v *Potência:* 450 w *Frequência:* 50/60 hz *Dimensões:* 41 x 42 x 61 cm *Dimensões da Câmara:* 34 x 44 x 10 cm *Altura interna da câmara com a tampa fechada:* 15 cm *Bomba de Vácuo:* 10 m^3/h *Modelo da Bomba:* Busch *Peso:* 42 kg	01