

Item 23

1.20 Purificador de água refrigerado – (PR) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente.

Capacidade:

- Armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros.
- Atendimento: mínimo de 30 pessoas

Características gerais:

- Constituído de:
 - ✓ Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre.
 - ✓ Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente.



- ✓ Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira.
- ✓ Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos.
- ✓ Câmara vertical de filtragem e purificação.
- ✓ Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó.
- ✓ Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV.
- ✓ Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora.
- ✓ Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²).
- ✓ Temperatura de trabalho: 03 à 40° C.
- ✓ Componentes para fixação e instalação:
 - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a".
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.



Item 24

1.16 Multiprocessador de Alimentos – (MT) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

Capacidade:

- Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa.

Características construtivas:

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antidesslizantes (ventosa).
- Motor com potência de 700W.



- Voltagem: 110V e 220V.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças.
- Acessórios:
 - ✓ batedor para mistura de massas leves e pesadas;
 - ✓ 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
 - ✓ 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;
 - ✓ liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;
 - ✓ 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
 - Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.
 - Disco emulsificador fabricado em PP.
 - Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN.
 - Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.
 - O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
-

DESCRIÇÃO

- Fogão comercial central de 6 queimadores com 2 fornos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

LOCAL

- Cozinha (creches modelos tipos 1 e 3).

DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO

*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.

Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro.

- Largura máxima*: 1850 mm;
- Profundidade máxima*: 1350 mm;
- Grelhas mínimo: 400 mm x 400 mm;

Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm;

- Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm;
- Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm.

PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA

- 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural;
- 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.

CARACTERÍSTICAS

- Fogão comercial central de seis queimadores (bocas).
- Com dois fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).
- Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda).
- O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GÁS NATURAL" ou "UTILIZAR GLP".
- Com queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama".
- Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura.

- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso.
- Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.
- Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis.
- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.
- Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.
- Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.
- Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).
- Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.
- Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de seis.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos auto atarraxantes de aço inox.
- Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de quatro suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão.

Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.

- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.
- Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304.
- Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo" de 300g/hora conjugado com queimador tipo "coroa" de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo "coroa" de 300g/h.
- Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h.
- Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.
- Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.
- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.
- Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo "supervisor de chama" que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo "supervisor de chama" deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

DIMENSÕES DO FORNO

- Profundidade máxima: 580 mm;
- Largura máxima: 540 mm;
- Altura máxima: 30 mm.

CARACTERÍSTICAS

- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm).

Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.

- Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.

Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.

- Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.
- Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.

ACESSÓRIOS

- Duas chapas bifeteiras de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm.

GARANTIA

- Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**1.7 Lavadora de louças industrial – (LV) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78
– 2012 - RP)**

Item 26

Descrição:

- Lava louça industrial, tipo monocâmara.

Pré-requisitos:

- É de inteira responsabilidade do cliente toda instalação predial, cujos procedimentos abaixo devem ser observados.

Procedimentos para instalação:

- A instalação da máquina lava louça deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.



- Ao receber o equipamento verificar se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notificar imediatamente o revendedor ou a fábrica.
- A instalação da lava louça requer:
 - ✓ rede elétrica (energia);
 - ✓ rede hidráulica (água);
 - ✓ rede sanitária (esgoto);
- Observações Gerais: A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

Requisitos para instalação:

Energia elétrica

- Certificar-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas da máquina a ser adquirida.
- Ponto de instalação elétrica exclusivo para a lavadora, com distância máxima de 10 metros do quadro de distribuição, que atenda as características da voltagem escolhida.
- Potência requerida: 6,7 KW
- 220V bifásico: com fiação de terra; disjuntor bipolar 50ª por fase; fiação mínima de 10mm².
- 220V trifásico: com fiação de terra, disjuntor tripolar 30ª por fase; fiação mínima de 4mm².
- 380V trifásico: com fiação de terra e neutro; disjuntor tripolar 20ª por fase; fiação mínima de 4 mm².
- 440V trifásico: com fiação de terra; disjuntor tripolar 15ª por fase; fiação mínima de 4mm².

Água

- Água fria; rosca 3/4" BSP, com registro de gaveta e pressão entre 1 e 3,5 bar.
- Recomenda-se o uso de filtro de resíduos.

Esgoto (dreno)

- Tubulação em nível abaixo da base da lavadora, de 50mm, de material resistente para suportar a temperatura da água para enxague, prevista pela máquina.



Dimensões e tolerância:

Da máquina

- Largura: 595mm
 - Profundidade: 615mm
 - Altura: 840mm
- Espaço útil de lavagem
- Largura: 495mm
 - Profundidade: 495mm
 - Altura: 340mm
 - Tolerância: +/-20%

Características construtivas:

- Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.
- Produção mecânica: 576 pratos ou 270 bandejas ou 3.200 talheres ou 1.152 copo/hora.
- Capacidade por gaveta: 33 pratos (Ø 190mm) 18 pratos (Ø 300mm) ou 9 bandejas ou 100 talheres ou 36 copos (Ø 70mm) ou 50 xícaras (Ø 60mm).
- Capacidade mecânica: mínima de 32 ciclos (gavetas por hora).
- Tempo de ciclo: (lavagem + enxágue): 112 segundos.
- Painel de comando: uma tecla liga/desliga e uma de operação.
- Auto-star: que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta.
- Porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças.
- Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de água do tanque de lavagem e das temperaturas das águas da lavagem e do enxágue.
- Segurança: interruptor que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta.
- Filtro de moto-bomba de lavagem, dreno, braços de lavagem e enxágue e tampões desses braços removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas.
- Aquecimento de água para lavagem e enxágue: elétrico.
- Temperatura da água para lavagem: de 55° a 65°C
- Temperatura da água para enxágue: de 80° a 90°C



- Potência da bomba de lavagem: 1cv.
- Potência da bomba de enxágue: 0,5cv.
- Acessórios
- Aquecedor elétrico de água e enxágue.
- Conjunto pressurizador de enxágue.
- Kit de gavetas, contendo 01 gaveta (rack's) de pinos para pratos e bandejas; ½ gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos.
- Kit de instalação contendo mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico com 1 metro de comprimento, no mínimo.
- Acessórios opcionais
- Gavetas (rack's) para copos em tamanhos diversos;
- Gavetas (rack's) para 200 talheres em pé.
- Estrutura de apoio em aço inoxidável.
- Cobertura H: acréscimo de 6cm na altura de lavagem.
- Kit 440 volts.
- Termômetros digitais.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
 - Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
 - Estrutura do equipamento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
 - O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.
-

Item 27

RF2

GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 410L

DESCRIÇÃO

- Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (degelo automático) com capacidade mínima de 410 litros.

LOCAL

- Despensa.

DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE

*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.

- Largura máxima: 750 mm;
- Capacidade total: mínima de 410 litros.

CARACTERÍSTICAS

- Gabinete tipo "duplex" com duas portas (freezer e refrigerador).
- Refrigerador vertical combinado, linha branca.
- Sistema de refrigeração "frostfree".
- Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.
- Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes.
- Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente.
- Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis.
- Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes.
- Sistema de fechamento hermético.
- Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante.
- Dobradiças metálicas.
- Sapatas niveladoras.
- Sistema de controle de temperatura ajustável.
- Sistema de degelo "frostfree".
- Gás refrigerante R600a ou R134a.

- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

GARANTIA

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

Item 28

MX

MIXER DE ALIMENTOS

DESCRIÇÃO

- Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.

LOCAL

- Cozinha.

DIMENSÕES

- Altura máxima: 400 mm;
- Largura máxima: 150 mm;
- Profundidade máxima: 320 mm;
- Volume mínimo do copo: 600ml.

CARACTERÍSTICAS

- Cabo (alça) ergonômico.
- Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal.
- Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico.
- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.
- Base antirespingos.
- Botão turbo.
- Motor com potência mínima de 350W.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

GARANTIA

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

Controle remoto	Sim	Sim
Termostato	Digital	Digital
Funções	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
Voltagem	220 V	220 V

3.6 Aparelho de Ar Condicionado Split 12000 BTU'S – (AR3)

Tipo 3 - 12.000 BTUS		
	Região Sul e Sudeste	Demais Regiões
Modelo	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
Tipo de ciclo	Quente/Frio	Frio
Cor	Branco	Branco
ENCE	A	A
Filtro de Ar	Anti-bactéria	Anti-bactéria
Vazão de Ar	No mínimo 500 m ³ /h	No mínimo 500 m ³ /h
Controle remoto	Sim	Sim
Termostato	Digital	Digital
Funções	<i>Sleep e Swing</i>	<i>Sleep e Swing</i>
Voltagem	220 V	220 V

Todos os equipamentos de ar condicionado tipo Split High Wall (tipo 1 ao 3), deverão possuir a tecnologia INVERTER. Todos os modelos dos aparelhos de ar condicionado deverão apresentar ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA – ENCE autorizada pelo Inmetro. Todos os aparelhos de ar condicionado deverão ser acompanhados do manual de instruções em português para uso, conservação e manutenção dos equipamentos.



1.12 Balança de prato com capacidade para 15 kg – (BL1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Item 30

Descrição:

- Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.
- Classificação metrológica: "Tipo III".

Dimensões:

- Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm;
- Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg;
- Capacidade: 15 kg;
- Divisão: de 5g em 5g.

Características construtivas e funcionais:

- Gabinete em ABS.
- Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura.
- Teclado de membrana composto de teclas e funções.
- Pés reguláveis.
- Nível de bolha.
- Desligamento automático.
- Temperatura de operação de -10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura.
- Umidade relativa suportada: 10% a 90%, sem condensação.
- Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA.
- Comutação automática de voltagem.
- Frequência de rede elétrica: 60 Hz.
- Consumo máximo: 10W.
- Bateria interna.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- Base em aço galvanizado ou em ABS injetado.
- Prato removível em aço inoxidável AISI 430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos;
- Suportes do prato em alumínio injetado;
- Gabinete construído em ABS injetado.

2.0 Lavanderia:

Item 31

2.1 Máquina de lavar roupa capacidade de 8kg – Linha branca – (MQ)

Descrição:

- Capacidade de roupa seca: 8Kg
 - Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V)
 - Consumo de energia mensal: 8.16 kWh/mês (110V) / 7.83 kWh/mês (220V)
 - Cor: branca
 - Potência: 550.0 W (110/220V)
 - Rotação do Motor - Centrifugação: 750 rpm
 - Dimensões aproximadas: 103,5x62x67cm (AxLxP)
 - Peso aproximado: 40,5Kg
-

DESCRIÇÃO

- Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.

LOCAL

- Cozinha.

DIMENSÕES E CAPACIDADE

- Altura máxima: 330 mm;
- Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;
- Capacidade volumétrica mínima: 1 litro.

CARACTERÍSTICAS

- Gabinete (corpo) fabricado em aço inox.
- Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica.
- Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio ou plástico.
- Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno.
- Motor de, no mínimo, 1/4 HP.
- Base antiderrapante.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

GARANTIA

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

3.4 Bebedouro elétrico conjugado – Duas colunas – (BB1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO.

Dimensões e tolerâncias:

- Altura: 960mm
- Altura parte conjugada: 650mm
- Largura: 660mm
- Profundidade: 291mm
- Tolerância: +/-10%



Características construtivas:

- Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola 24 (0,64mm de espessura), com quebra-jato.
- Gabinete em aço inox AISI 304.
- Torneira: em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo.
- Reservatório de água em aço inox AISI 304, bitola 20 (0,95mm de espessura, com serpetina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido.
- Filtro de carvão ativado com vela sintetizada.
- Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15°C
- Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico.
- Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema).
- Dreno para limpeza da cuba.
- Ralo sinfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto.
- Voltagem: compatível com todas as regiões brasileiras.
- Capacidade aproximada: 6 litros por hora (40 pessoas/h aprox.).
- Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes.
- O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR 9050/2005, no que couber.
- Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO".
- O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global); conforme o Protocolo de Kyoto de



1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a".

- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010.
- Indicação da voltagem no cordão de alimentação.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Pia, gabinete e reservatório em aço inox AISI 304, acabamento brilhante.
- Parafusos e porcas de aço inox.
- Torneira em latão cromado.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

3.5 Aparelho de Ar Condicionado Split 30000 BTU's – (AR1)

Tipo 1 - 30.000 BTUS		
	Região Sul e Sudeste	Demais Regiões
Modelo	<i>Split High Wall</i>	<i>Split High Wall</i>
Tipo de ciclo	Quente/Frio	Frio
Cor	Branco	Branco
ENCE	No mínimo D	No mínimo D
Filtro de Ar	Anti-bactéria	Anti-bactéria
Vazão de Ar	No mínimo 1.150 m ³ /h	No mínimo 1.150 m ³ /h



1.14 Batedeira planetária 5L – (BT1) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)

Item 34

Descrição:

- Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Dimensões e tolerância:

- Largura: 240mm;
- Profundidade: 350mm;
- Altura: 420mm;
- Tolerância: +/- 15%

Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com quatro níveis de velocidade.
- Movimento planetário.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo.
- Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade.
- Manipula trava/destrava.
- Com os seguintes acessórios inclusos:
 - ✓ 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros;
 - ✓ 1 batedor para massas leves;
 - ✓ 1 batedor plano para massas pesadas;
 - ✓ 1 batedor globo para claras, etc.
- Frequência: 50/60hz.
- Potência: 500wats.
- Voltagem: 110 ou 220V (monofásica).

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.



DESCRIÇÃO

- Forno de microondas

LOCAL

- Cozinha e lactário.

DIMENSÕES E CAPACIDADE

- Largura mínima: 5000 mm;
- Altura mínima: 2900 mm;
- Profundidade mínima: 3900 mm;
- Volume mínimo: 30 litros.

CARACTERÍSTICAS

- Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca.
- Iluminação interna.
- Pannel de controle digital com funções pré-programadas.
- Timer.
- Relógio.
- Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura.
- Dispositivos e travas de segurança.
- Sapatas plásticas.
- Prato giratório em vidro.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

GARANTIA

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

1.5 – Fogão de 04 bocas de uso doméstico – linha branca

Volume do forno: 62,3 litros

Classificação Energética Mesa/forno: A/B

Mesa

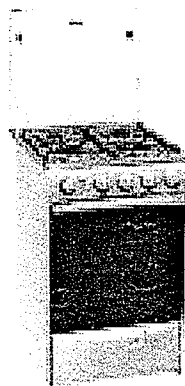
- Queimador normal (1,7 kW): 3

- Queimador família (2 kW): 1

Forno

- Queimador do forno 2,4

- Dimensões aproximadas: 87x51x63cm (AxLxP)
- Peso aproximado: 28,4Kg



FZ

FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450L**DESCRIÇÃO**

- Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

LOCAL

- Despensa.

DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE

*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.

- Largura máxima: 750 mm;
- Capacidade total mínima: 450 litros.

CARACTERÍSTICAS

- Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com uma porta.
- Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C.
- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado.
- Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.
- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.

- Sistema de refrigeração com unidade compressora selada.
 - Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local).
 - Temporizador para degelo, dotado de compressor hermético monofásico de 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").
- Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.
- Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
 - Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames.
 - As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
 - Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.
 - Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.
 - Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
 - Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
 - Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.
 - Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
 - Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
 - Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
 - Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.

GARANTIA

- Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

Item 38

1.10 Liquidificador semi-industrial capacidade de 2L – (LQ2) (item constante no Pregão Eletrônico n° 78 – 2012 - RP)

Descrição:

- Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar
- Capacidade para Triturar Gelo

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 2 litros.

Características construtivas:

- Copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.

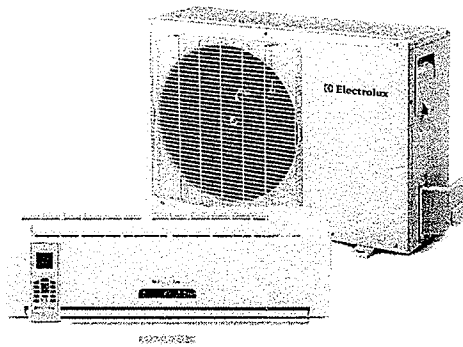


- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação:
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

Item 39



3.10 – Aparelho de Ar Condicionado Split 18000 BTU's

Display digital que indica a temperatura ambiente.

Comando total das operações no controle remoto.

Consumo aproximado de 1100W com compressor Rotativo

Filtro Anti-Ácaro, anti-fungo e anti-bactérias.

Vazão de ar 800m³/h.

Dimensões internas aproximadas do produto (L x A x P): 125 x 33 x 23 cm.

Peso interno aproximado: 18 kg

DESCRIÇÃO

- Refrigerador vertical de quatro portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°.

LOCAL

- Cozinha.

DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE

*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.

- Largura máxima: 1250 mm;
- Capacidade total: mínima de 1000 litros.

CARACTERÍSTICAS

- Gabinete com quatro portas.
- Refrigerador vertical em aço inox com sistema "frostfree" (degelo automático, que não precisa descongelamento).
- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm).
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm), batente das portas com medidas 55 cm de largura, 65 cm de altura, com tolerância +/- 5%.
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.
- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.

- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado) situado na parte superior interna do refrigerador.
- Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, com degelo por resistência, com condensadores em cano de cobre em volta por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de, no mínimo, 1/2 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema "frost-free").
- Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.
- Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
- Oito prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4". Distância máxima de 25 mm entre arames.
- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm).
- Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.
- Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.
- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento.

GARANTIA

- Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

Descrição:

- Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Dimensões e tolerância:

- Altura: 764mm
- Comprimento: 517mm
- Largura: 374mm
- Tolerância: +/- 15%

Características construtivas:

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com três níveis de velocidade.
- Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora.
- Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes.
- Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada.
- Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional.
- Temporizador de 15 minutos.
- Proteção e velocidade inicial "antiplash".
- Acessórios inclusos.
- Voltagens (V): 230/60/1.
- Motor: ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.



1.9 Liquidificador industrial capacidade de 8L – (LQ1) (item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP) *Item 42*

Descrição:

- Liquidificador industrial de 8 litros, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

Capacidade:

- Copo com capacidade útil de 8 litros.

Características construtivas:

- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm.
- Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara.
- Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna.
- Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente.
- Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox.
- O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Flange de acoplamento do motor, pino de tração e elementos de fixação em aço inox.
- Interruptor liga/desliga.
- Interruptor para pulsar.
- Motor monofásico de ½ HP.
- Dimensionamento e robustez da fixação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem do aparelho: comutável 110 V/ 220 V por meio chave comutadora.
- Indicação da voltagem na chave comutadora.
- Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM.
- Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara.
- Facas em aço inox AISI 420 temperado.
- Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304.
- Pino elástico de tração da faca em aço inox AISI 304.
- Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

1.13 Balança plataforma para 150 kg – (BL2) (Item constante no Pregão Eletrônico nº 78 – 2012 - RP)

Item 43

Descrição:

- Balança digital de plataforma, com coluna e piso móvel, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994.

Dimensões e tolerância:

Plataforma:

- Largura: 43cm.
- Comprimento: 61cm.
- Tolerância: +/- 10%.

Capacidade:

- Capacidade de pesagem: 150 kg.

Características construtivas e funcionais:

- Com plataforma e piso móvel.
- Coluna tubular longa.
- Divisão de 50g.
- Indicador: bateria de longa duração.
- Alto desligamento para proporcionar economia da bateria.
- Botão liga/desliga.
- Com visor cristal líquido e dígitos grandes.
- Memória de tara e zero; sobra e falta.
- Teclas com funções.
- Tensão elétrica: 110 e 220V.
- Com carregador + bateria e demais acessórios.
- Rodízios de movimentação.
- Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente da peração.

Matérias primas, tratamentos e acabamentos:

- As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Plataforma fabricada em aço carbono SAE 1020.
- Rodízios de movimentação em polipropileno injetado.
- Teclado em polícarbonato.
- O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.