

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

ITENS	EQUIPAMENTOS
1	SECADOR DE ROUPA SEMI-INDUSTRIAL Alimentação monofásica, 240V/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 6,5 kg; Condensação (com recipiente de recolha de condensados); Cuba e painel frontal em aço inox; Comando e controlo por microprocessador; Dimensões aproximadas de 600 mm x 650 mm x 800 a 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%, exceto na altura.
2	SECADOR DE ROUPA SEMI-INDUSTRIAL Alimentação monofásica, 240V/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 6,5 kg; Exaustão; Cuba e painel frontal em aço inox; Comando e controlo por microprocessador; Dimensões aproximadas de 600 mm x 650 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%, exceto na altura.
3	SECADOR DE ROUPA SEMI-INDUSTRIAL Alimentação trifásica, 400V/3N/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 9,5 kg; Filtro no canal de exaustão em aço inox; Comando e controlo por microprocessador; Dimensões aproximadas de 700 mm x 750 mm x 1100 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
4	SECADOR DE ROUPA SEMI-INDUSTRIAL Alimentação trifásica, 400V/3N/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 15 kg; Cuba em aço inox; Filtro no canal de exaustão em aço inox; Comando e controlo por microprocessador; Ciclo de rotação reversível; Dimensões aproximadas de 800 mm x 1100 mm x 1600 mm (L x P x A). Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.
5	MÁQUINA DE LAVAR ROUPA DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO SEMI-INDUSTRIAL Alimentação trifásica, 400V/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 6,5 kg; Cuba em aço inox (AISI304) Comando e controlo por microprocessador; Velocidade de centrifugação mínima de 1200 RPM; Fornecida com bomba de descarga; Dimensões aproximadas de 600 mm x 650 mm x 800 a 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%, exceto na altura.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

6	MÁQUINA DE LAVAR ROUPA DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO SEMI-INDUSTRIAL Alimentação trifásica, 400V/N/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 10 kg; Comando por microprocessador, com atuação/informação direta de gestão de temperaturas, tempos de lavagem; Velocidade de centrifugação mínima de 1000 RPM; Fornecida com bomba de descarga; Dimensões aproximadas de 700 mm x 750 mm x 1100 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
7	MÁQUINA DE LAVAR ROUPA DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO SEMI-INDUSTRIAL Alimentação trifásica, 400V/N/50-60 Hz; Capacidade não inferior a 14 kg; Comando por microprocessador, com atuação/informação direta de gestão de temperaturas, tempos de lavagem; Velocidade de centrifugação mínima de 1000 RPM; Dimensões aproximadas de 800 mm x 900 mm x 1200 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
8	TÁBUA DE PASSAR A FERRO SEMI-INDUSTRIAL Tábua aspirante; Equipada com motor de aspiração; Aquecimento da tábua por resistência; Caldeira de capacidade não inferior a 8 litros; Fornecida com ferro semi-industrial; Alimentação trifásica, 400V/50-60 Hz; Dimensões aproximadas de 1500 mm x 550 mm x 900 mm (C x L x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
9	TÁBUA DE PASSAR A FERRO SEMI-INDUSTRIAL Tábua aspirante; Equipada com motor de aspiração; Aquecimento da tábua por resistência; Caldeira de capacidade não inferior a 2 Litros; Fornecida com ferro semi-industrial; Alimentação monofásica, 240V/50-60 Hz; Dimensões aproximadas de 1350 mm x 400 mm x 900 mm (C x L x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

10	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA Construção exterior e interior em aço inox; Fornecido com depósitos/doseadores de detergente e abrillantador; Com bomba de descarga/esgoto; Indicadores digitais de temperatura de funcionamento; Entrada frontal com altura útil de dimensões aproximadas de 400 mm com um desvio máximo de 15%; Capacidade mínima de 24 cestos/hora; Temperatura de lavagem de 65°C; Temperatura de enxugamento de 85°C; Equipada com 3 cestos para pratos, 2 cestos para talheres e 2 para copos, com dimensões normalizadas de 500 mm x 500 mm; Alimentação 240/400 V / 50 Hz; Dimensões de 600 mm x 630 mm x 800/850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%, excepto na altura.
11	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA DE CAMPÂNULA Construção em aço inox ASI 304; Indicadores digitais de temperatura de funcionamento; Indicadores de funcionamento; Capacidade mínima de 22 cestos/hora; Fornecido com doseadores de detergente e abrillantador; Com recuperador de energia; Com resistência no Boiler para ligação à água fria; Com bomba de esgoto; Equipada com 3 cestos para pratos e 2 cestos para talheres e 2 para copos com dimensões normalizadas de 500 mm x 500 mm; Parede dupla; Temperatura de lavagem de 55/65°C; Temperatura de enxugamento não inferior a 82°C; Alimentação 240/400 V / 50 Hz; Dimensões aproximadas de 635 mm x 750 mm x 1950/2195mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
12	FOGÃO COM 2 PLACAS Estrutura em aço inox AISI 304; 2 Placas elétricas; Comandos individuais; Alimentação monofásica, 220-240V/50 Hz; Potências não inferiores a 1,0 e 1,5 KW; Potência total de 2500 W; Dimensões aproximadas de 500 mm x 300 mm x 80 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

13	FOGÃO COM FORNO A GÁS E COM (4) QUATRO QUEIMADORES 4 Queimadores e 1 forno; Funcionamento a gás natural; 2 Queimadores de potência não inferior a 5 KW; 1 Queimadores de potência não inferior a 7 KW; Forno com potência não inferior a 7 KW; Estrutura em aço inox AISI 304 18/10; Tabuleiro de limpeza e corrediças de forno em aço inox; Grelhas em ferro fundido; Fornecimento de 6 <i>containers</i> GN 1/1 em aço inox, 2 com altura de 65 mm, 2 com a altura de 100 mm e 2 com a altura de 150 mm; Dimensões aproximadas de 800 mm X 900 mm X 900 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
14	FOGÃO COM FORNO A GÁS E COM (4) QUATRO QUEIMADORES 4 Queimadores e 1 forno; Funcionamento a gás natural; 2 Queimadores de potência não inferior a 5 KW; 1 Queimadores de potência não inferior a 6.5 KW; Forno com potência não inferior a 6 KW; Estrutura em aço inox AISI 304 18/10; Tabuleiro de limpeza e corrediças de forno em aço inox; Grelhas em ferro fundido; Fornecimento de 6 <i>containers</i> GN 1/1 em aço inox, 2 com altura de 65 mm, 2 com a altura de 100 mm e 2 com a altura de 150 mm; Dimensões aproximadas de 700 mm X 700 mm X 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
15	FOGÃO COM FORNO A GÁS E COM (6) SEIS QUEIMADORES Do tipo monobloco com 6 queimadores e 1 forno estático; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 50 KW; 2 ou mais queimadores não inferiores a 4 KW; 2 ou mais queimadores não inferiores a 6 KW; 1 ou 2 queimadores não inferior(es) a 10 KW; Forno com potência não inferior a 8,5 KW; Queimadores em ferro fundido com válvula de segurança e termopar; Forno e guias em aço inoxidável AISI 430 e acendimento piezoelétrico; Superfície de trabalho, painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304; Dimensões aproximadas de 1200 mm x 900 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

16	FOGÃO COM FORNO A GÁS E COM (6) SEIS QUEIMADORES Do tipo monobloco com 6 queimadores e 1 forno estático; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 37 KW; 2 ou mais queimadores não inferiores a 3.5 KW; 2 ou mais queimadores não inferiores a 5.5 KW; Forno com potência não inferior a 6 KW; Queimadores em ferro fundido com válvula de segurança e termopar; Forno e guias em aço inoxidável AISI 430 e acendimento piezoelétrico; Superfície de trabalho, painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304; Dimensões aproximadas de 1100 mm x 700 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
17	FOGÃO COM FORNO A GÁS E COM (8) OITO QUEIMADORES Monobloco com 8 queimadores e 2 fornos estáticos; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 70 KW; 6 Queimadores de potência não inferior a 6 KW e não superior a 10 KW; 2 Queimadores de potência não inferior a 10 KW; Potência dos fornos não inferior a 2 x 6 KW; Fornecimento de 6 <i>containers</i> GN 1/1 em aço inox, 2 com altura de 65 mm, 2 com altura de 100mm e 2 com altura de 150mm); Dimensões aproximadas de 1600 mm x 930 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
18	MARMITA SEMI - INDUSTRIAL Capacidade não inferior a 50 litros; Funcionamento elétrico 400 V / 50 Hz / 3N; Potência total não inferior a 9 KW; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Tampa rebatível; Cuba de fácil limpeza, cantos redondos de grande raio; Dimensões aproximadas de 700 mm x 710 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

19	MARMITA SEMI - INDUSTRIAL Capacidade não inferior a 50 litros; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 12,5 KW; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Tampa rebatível; Cuba de fácil limpeza, cantos redondos de grande raio; Dimensões aproximadas de 700 mm x 710 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
20	MARMITA SEMI - INDUSTRIAL Capacidade não inferior a 60 litros; Funcionamento elétrico 400 V / 50 Hz / 3N; Potência total não inferior a 9 KW; Aquecimento indireto; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Tampa rebatível; Cuba de fácil limpeza, cantos redondos de grande raio; Dimensões aproximadas de 750 mm x 850 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
21	MARMITA SEMI - INDUSTRIAL Capacidade não inferior a 60 litros; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 14 KW; Aquecimento indireto; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Tampa rebatível; Cuba de fácil limpeza, cantos redondos de grande raio; Dimensões aproximadas de 750 mm x 850 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
22	MARMITA SEMI - INDUSTRIAL Capacidade não inferior a 100 litros; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 21 KW; Aquecimento indireto; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Tampa rebatível; Cuba de fácil limpeza, cantos redondos de grande raio; Dimensões aproximadas de 800 mm x 900 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

23	FRIGIDEIRA BASCULANTE Capacidade não inferior a 60 litros; Funcionamento elétrico 400V/3N/50Hz; Potência total não inferior a 9 kW; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Torneira de enchimento de água; Mecanismo de elevação manual; Dimensões aproximadas 750 mm x 700 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
24	FRIGIDEIRA BASCULANTE Capacidade não inferior a 60 litros; Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 13 kW; Construção em aço inoxidável AISI 304; Cuba em aço inoxidável AISI 304; Torneira de enchimento de água; Mecanismo de elevação manual; Dimensões aproximadas 750 mm x 700 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
25	FORNO DE CONVECÇÃO MISTO ELÉTRICO Funcionamento elétrico, 400V/3N/50Hz; Potência total não inferior a 17 KW; Capacidade de 10 GN 1/1; Construção em aço inoxidável AISI 304; Câmara de confecção, ventilador, gerador de vapor, teto e fundo em aço inox; Convecção de 30°C a 250°C; Misto (convecção/vapor de 30°C a 250°C e % HR de 0 a 90 %); Vapor de 30°C a 125°C; Porta de vidro duplo temperado com 5 mm de espessura; 3 Níveis de humidificação; Com sistema de lavagem semi-automático; Com fornecimento de 10 grelhas em aço inox GN 1/1; Com fornecimento de <i>containers</i> GN 1/1 em aço inox (2 perfurados com 6,5 cm de altura, 2 normais com 6,5 cm de altura, 2 normais com 10 cm de altura e 2 normais com 15 cm de altura); Com fornecimento de estrutura de apoio com calhas para tabuleiros; Dimensões aproximadas de 890 mm x 800 mm x 1050 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

26	FORNO DE CONVECÇÃO MISTO ELÉTRICO Funcionamento elétrico, 400V/3N/50Hz; Potência total não inferior a 9,5 KW; Capacidade de 6 GN 1/1; Construção em aço inoxidável AISI 304; Câmara de confecção, ventilador, gerador de vapor, teto e fundo em aço inox; Convecção de 30°C a 250°C; Misto (convecção/vapor de 30°C a 250°C e % HR de 0 a 90 %); Vapor de 30°C a 125°C; Porta de vidro duplo temperado com 5 mm de espessura; 3 Níveis de humidificação; Com sistema de lavagem semi-automático; Com fornecimento de 6 grelhas em aço inox GN 1/1; Com fornecimento de <i>containers</i> GN 1/1 em aço inox (2 perfurados com 6,5 cm de altura, 2 normais com 6,5 cm de altura, 2 normais com 10 cm de altura e 2 normais com 15 cm de altura); Com fornecimento de estrutura de apoio com calhas para tabuleiros; Dimensões aproximadas de 890 mm x 830 mm x 750 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.
27	FORNO DE CONVECÇÃO MISTO A GÁS Funcionamento a gás natural; Potência não inferior a 17 KW; Capacidade de 10 GN 1/1; Construção em aço inoxidável AISI 304; Câmara de confecção, ventilador, gerador de vapor, teto e fundo em aço inox; Convecção de 30°C a 250°C; Misto (convecção/vapor de 30°C a 250°C e % HR de 0 a 90 %); Vapor de 30°C a 125°C; Porta de vidro duplo temperado com 5 mm de espessura; 3 Níveis de humidificação; Com sistema de lavagem semi-automático; Com fornecimento de 10 grelhas em aço inox GN 1/1; Com fornecimento de <i>containers</i> GN 1/1 em inox (2 perfurados com 6,5 cm de altura, 2 normais com 6,5 cm de altura, 2 normais com 10 cm de altura e 2 normais com 15 cm de altura); Com fornecimento de estrutura de apoio com calhas para tabuleiros; Dimensões aproximadas de 890 mm x 850 mm x 1000 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

28	FORNO DE CONVECÇÃO MISTO A GÁS Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 12 KW; Capacidade de 6 GN 1/1; Construção em aço inoxidável AISI 304; Câmara de confecção, ventilador, gerador de vapor, teto e fundo em aço inox; Convecção de 30°C a 250°C; Misto (convecção/vapor de 30°C a 250°C e % HR de 0 a 90 %); Vapor de 30°C a 125°C; Porta de vidro duplo temperado com 5 mm de espessura; 3 Níveis de humidificação; Com sistema de lavagem semi-automático; Com fornecimento de 6 grelhas em aço inox GN 1/1; Com fornecimento de <i>containers</i> GN1/1 em inox (2 perfurados com 6,5 cm de altura, 2 normais com 6,5 cm de altura, 2 normais com 10 cm de altura e 2 normais com 15 cm de altura); Com fornecimento de estrutura de apoio com calhas para tabuleiros; Dimensões aproximadas de 890 mm x 820 mm x 800 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.
29	FRITADEIRA MERGULHANTE ELÉTRICA (7 LITROS) Funcionamento elétrico, 400V/3N/50Hz; Potência não inferior a 10,5 KW; Com 2 cubas; Capacidade de cada cuba não inferior a 7 litros e fornecida com 3 cestos; Com comandos individuais para cada cuba, com controlo de temperatura automática mediante termóstato regulável até 195°C e termóstato de segurança extra; Dimensões aproximadas do Cesto: 120 mm X 295 mm X 120 mm (L X P X A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%; Dimensões aproximadas de 380 mm x 720 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
30	FRITADEIRA MERGULHANTE A GÁS (7 LITROS) Potência não inferior a 12,5 KW; Com 2 cubas; Capacidade de cada cuba não inferior a 7 litros e fornecida com 3 cestos; Pés reguláveis; Dimensões aproximadas do Cesto: 120 mm X 295 mm X 120 mm (L X P X A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%; Dimensões aproximadas de 380 mm x 720 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

31	FRITADEIRA MERGULHANTE ELÉTRICA DE BANCADA Funcionamento elétrico, 240V/50Hz; Potência total não inferior a 3,5 KW; Com 1 cuba de capacidade não inferior a 8 litros e fornecida com 2 cestos; Superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304, 10/10 Cr/Ni, com painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304 com acabamento «scotch brite»; Com controlo de temperatura automática mediante termóstato regulável até 180°C e termóstato de segurança extra; Escoamento do óleo da cuba por meio de torneira; Dimensões aproximadas de 280 mm x 465 mm x 345 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
32	GRELHADOR A GÁS (Linha 700) Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 21 KW; Construção em aço inoxidável, 18/10 Cr/Ni; Queimadores cerâmicos (placas irradiantes); Equipado com isqueiros e válvulas de segurança; Gavetas de água para evitarem fumos; Fornecido com 1 grelha para carne e 1 grelha para peixe; Dimensões aproximadas de 750 mm x 700 a 768 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%, excepto na profundidade e altura;
33	GRELHADOR A GÁS (Linha 900) Funcionamento a gás natural; Potência total não inferior a 26 KW; Construção em aço inoxidável, 18/10 Cr/Ni; Queimadores cerâmicos (placas irradiantes); Equipado com isqueiros e válvulas de segurança; Gavetas de água para evitarem fumos; Fornecido com 1 grelha para carne e 1 grelha para peixe; Dimensões aproximadas de 800 mm x 900 mm x 850 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%, excepto na profundidade e altura;
34	ARMÁRIO(S) FRIGORÍFICO(S) DE CONGELAÇÃO Capacidade não inferior a 700 litros; Temperatura negativa -15°C/-20°C; Interior e exterior em aço inoxidável (excepto painel posterior, superior e inferior); Grupo hermético montado sobre forma de conjunto monobloco, fixado no topo do armário; Evaporador ventilado; Controle de temperatura digital; Descongelação automática; Equipado com grelhas; 1 Porta de abrir com fecho de junta magnética; Pés reguláveis; Dimensões aproximadas de 700 mm x 820 mm x 2050 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

35	ARMÁRIO(S) FRIGORÍFICO(S) DE CONSERVAÇÃO Capacidade não inferior a 700 litros; Temperatura positiva 0°C/5°C; Interior e exterior em aço inoxidável (excepto painel posterior, superior e inferior); Grupo hermético montado sobre forma de conjunto monobloco, fixado no topo do armário; Evaporador ventilado; Controle de temperatura digital; Descongelação automática; Equipado com 3 grelhas; Fornecido com tabuleiro de recolha de água; 1 Porta de abrir com fecho de junta magnética; Pés reguláveis em aço inox; Dimensões aproximadas 700 mm x 820 mm x 2050 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
36	ARMÁRIO(S) FRIGORÍFICO(S) DE CONGELAÇÃO Capacidade não inferior a 400 litros; Temperatura negativa -10°C/-18°C; Interior e exterior em aço inoxidável (excepto painel posterior, superior e inferior); Grupo hermético montado sobre forma de conjunto monobloco, fixado no topo do armário; Evaporador ventilado; Controle de temperatura digital; Descongelação automática; 1 Porta de abrir com fecho de junta magnética; Pés reguláveis em aço inox; Dimensões aproximadas de 650 mm x 620 mm x 1900 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
37	ARMÁRIO(S) FRIGORÍFICO(S) DE CONSERVAÇÃO Capacidade não inferior a 400 litros; Temperatura positiva 0°C/6°C; Interior e exterior em aço inoxidável (exceto painel posterior, superior e inferior); Grupo hermético montado sobre forma de conjunto monobloco, fixado no topo do armário; Evaporador ventilado; Controle de temperatura digital; Descongelação automática; 1 Porta de abrir com fecho de junta magnética; Pés reguláveis em aço inox; Dimensões aproximadas de 650 mm x 620 mm x 1900 mm (L x P x A) Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

38	BATEDEIRA/MISTURADORA SEMI-INDUSTRIAL Estrutura revestida em esmalte anti-riscos; Pés em aço inox; Grelha de proteção em aço inoxidável; Cuba, batedor de varas, gancho amassador, pá misturadora em aço inoxidável; Cuba elevatória por alavanca; Temporizador e variador de velocidade; Cuba de capacidade não inferior a 10 litros; Motor trifásico; Dimensões aproximadas de 410 mm x 525 mm x 700 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
39	TRITURADOR/BATEDOR Tipo profissional; Longitude do braço triturador não inferior a 320 mm; Hélices de corte e varas de aço inoxidável 18/8 Cr/Ni, bem como todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos; Funcionamento sem produtos lubrificantes; Motor monofásico de potência não inferior a 350W, 50 Hz do tipo blindado; Interruptor com as posições de ligado e desligado, incorporado no corpo do aparelho; Velocidade variável de 1.500 rpm a 9.000 rpm.
40	TRITURADOR Tipo profissional; Longitude do braço triturador não inferior a 500 mm; Hélices de corte e varas de aço inoxidável 18/8 Cr/Ni, bem como todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos; Funcionamento sem produtos lubrificantes; Motor monofásico de potência não inferior a 500W, 50 Hz do tipo blindado; Interruptor com as posições de ligado e desligado, incorporado no corpo do aparelho; Velocidade variável de 1.500 rpm a 9.000 rpm.
41	MÁQUINA SERRA OSSOS Estrutura em aço inoxidável; Mesa de trabalho em aço inoxidável polido, equipada com carro guia para acompanhamento do corte regular e espessura desejada; Equipada com cinta de aço especial e dentado, para todo o tipo de produto com dimensão não inferior a 1600 mm, de tensão ajustável através de um regulador com embraiagem, guia de material sintético, raspador de desperdícios, e porta lateral de franco acesso ao interior, com sistema de segurança por interruptor que impossibilita o funcionamento do motor com porta aberta; Unidade motriz de potência não inferior a 600 W com rotação não inferior a 1400 RPM e com sistema de segurança que provoca o corte instantâneo da alimentação elétrica; Altura de corte não inferior a 240 mm e largura de corte não inferior a 150 mm; Alimentação elétrica monofásica 240V/50Hz; Dimensões aproximadas de 450 mm x 425 mm x 820 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

42	CARRO BANHO-MARIA Capacidade de 2 <i>containers</i> GN 1/1 e profundidade de 200 mm; Cuba banho-maria aquecida sem contacto das resistências com a água; Cuba banho-maria com indicador de nível de água e cantos arredondados; Banho-maria com controlo termostático regulável de 70°C a 90°C; Estufa com aquecimento ventilado; Estufa com controlo termostático regulável de 70°C a 90°C; Estufa com portas corrediças; Fornecido com 2 <i>containers</i> de 65 mm e 2 de 100 mm de profundidade; Com 4 rodas pivotantes, 2 com travão; Potência total não inferior a 2245 W; Funcionamento elétrico 230V/50Hz; Dimensões aproximadas de 800 mm x 700 mm x 940 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
43	CARRO BANHO-MARIA Capacidade de 3 <i>containers</i> GN1/1 e profundidade de 200 mm; Cuba banho-maria aquecida sem contacto das resistências com a água; Cuba banho-maria com indicador de nível de água e cantos arredondados; Banho-maria com controlo termostático regulável de 70°C a 90°C; Estufa com aquecimento ventilado; Estufa com controlo termostático regulável de 70°C a 90°C; Estufa com portas corrediças; Fornecido com 2 <i>containers</i> de 65 mm e 2 de 100 mm de profundidade; Com 4 rodas pivotantes, 2 com travão; Potência total não inferior a 2245 W; Funcionamento elétrico 230v-50Hz; Dimensões aproximadas de 1130 mm x 700 mm x 940 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
44	ROBOT DE COZINHA Estrutura em alumínio fundido escovado; Taça em aço inox; Resguardo anti-salpicos; Capacidade não inferior a 6 litros; Motor monofásico; Potência não inferior a 1200W; Dimensões aproximadas de 400 mm x 295 mm x 350 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
45	MÁQUINA DE PRODUÇÃO DE CUBOS DE GELO Estrutura em aço inoxidável; Capacidade de produção não inferior a 25 kg/24h; Depósito de gelo não inferior a 5 kg; Refrigeração a ar; Potência aproximada de 350W; Alimentação Elétrica de 230V/50Hz; Dimensões aproximadas de 365 mm x 495 mm x 595 mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 12%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

46	BALDE DE DETRITOS Construção em aço inox AISI 304; Formato circular; Capacidade não inferior a 50 litros e não superior a 55 litros; Estanquicidade aos líquidos; Assente em base rodada amovível, construída em aço inoxidável AISI 304; Tampa superior de pedal; Dimensões aproximadas de 400 x 620 (L x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
47	CAPTADOR DE INSECTOS Captador de insectos por ultravioleta e folha adesiva; Cobertura área aproximada de 40m² ; Potência aproximada de 20W; Voltagem de 230V; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
48	CAPTADOR DE INSECTOS Captador de insectos por ultravioleta e folha adesiva; Cobertura área aproximada de 120m² ; Potência aproximada de 30W; Voltagem de 230V; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
49	BALANÇA Balança tipo báscula; Digital; Com capacidade mínima de 60kg; Precisão mínima de 100g; Base/Plataforma em aço inox com dimensões aproximadas de 800mmx600mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 20%.
50	BALANÇA Balança digital de bancada; Prato de pesagem em inox; Portátil; Para utilização em cozinhas; Com capacidade não inferior a 10kg; Precisão mínima de 5g; Base/Prato em aço inox com dimensões aproximadas de 25mm x 20mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

51	LAVA-MÃOS Estrutura em aço inoxidável; Acionamento da misturadora por pedal; Dimensão aproximada do pio: Ø 350 mm; Dimensões aproximadas de 400 x 400 x 935mm (L x P x A) sem contabilizar a altura da torneira; Acessórios incluídos: torneira misturadora, válvula e bichas de ligação. Considera-se aproximado um desvio no máximo de 15%.
52	ARMÁRIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA COM 1 PORTA Estrutura total em aço inoxidável; Dimensões aproximadas de 350 x 450 x 1780/2000mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
53	ARMÁRIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA COM 2 PORTAS Estrutura total em aço inoxidável; Inclui 2 prateleiras; Dimensões aproximadas de 675 x 450 x 1780/2000mm (L x P x A); Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
54	ESTANTE MODULAR POLIETILENO Estantes em polietileno reguláveis; Prumos anti-corrosão em alumínio anonizado de 15 microns; Grelhas laváveis com buracos ovalados em polietileno de alta densidade; Temperaturas entre -30°C a +75°C; Possibilidade de níveis para as alturas da prateleira; Fornecida em Kit com no mínimo 4 prateleiras; Certificação Higiene Alimentar; Altura aproximada de 1670mm; Profundidade aproximada de 370mm; Largura das Prateleiras aproximada de 650mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
55	ESTANTE MODULAR POLIETILENO Estantes em polietileno reguláveis; Prumos anti-corrosão em alumínio anonizado de 15 microns; Grelhas laváveis com buracos ovalados em polietileno de alta densidade; Temperaturas entre -30°C a +75°C; Possibilidade de níveis para as alturas da prateleira; Fornecida em Kit com no mínimo 4 prateleiras; Certificação Higiene Alimentar; Altura aproximada de 2000mm; Profundidade aproximada de 470mm; Largura das Prateleiras aproximada de 770mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.

20DC10CP031_Caderno de Encargos_Anexo_A

56	ESTANTE MODULAR POLIETILENO Estantes em polietileno reguláveis; Prumos anti-corrosão em alumínio anonizado de 15 microns; Grelhas laváveis com buracos ovalados em polietileno de alta densidade; Temperaturas entre -30°C a +75°C; Possibilidade de níveis para as alturas da prateleira; Fornecida em Kit com no mínimo 4 prateleiras; Certificação Higiene Alimentar; Altura aproximada de 2000mm; Profundidade aproximada de 470mm; Largura das Prateleiras aproximada de 890mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.
57	ESTANTE MODULAR POLIETILENO Estantes em polietileno reguláveis; Prumos anti-corrosão em alumínio anonizado de 15 microns; Grelhas laváveis com buracos ovalados em polietileno de alta densidade; Temperaturas entre -30°C a +75°C; Possibilidade de níveis para as alturas da prateleira; Fornecida em Kit com no mínimo 4 prateleiras; Certificação Higiene Alimentar; Altura aproximada de 2000mm; Profundidade aproximada de 470mm; Largura das Prateleiras aproximada de 1060mm; Considera-se aproximado um desvio no máximo de 10%.