



Santa Casa da Misericórdia de Bragança

CADERNO ENCARGOS

(Condições Técnicas Gerais e Particulares)

“Remodelação e Reconversão da Cozinha da Santa Casa da Misericórdia de Bragança
(Fornecimento e Instalação de Equipamentos)”



Índice

1	CADERNO DE ENCARGOS – CONDIÇÕES TÉCNICAS GERAIS	3
1.1	Objeto do Procedimento	3
1.2	Cláusulas Gerais.....	4
2	CONDIÇÕES GERAIS	5
2.1	Características dos equipamentos	5
2.2	Omissões e contradições.....	6
2.3	Trabalhos de Proteção e Segurança	6
3	CONDIÇÕES TÉCNICAS GERAIS E PARTICULARES	7
3.1	Estaleiro e Obras Preliminares	7
3.2	Equipamentos.....	7
3.2.1	Zona de Confeção do tipo Electrolux 900XP a gás (Ou Equivalente)	7
3.2.2	ZONA DE FRIÓ - TIPO ELECTROLUX ECOSTORE PREMIUM (Ou Equivalente) 18	
3.2.3	ZONA DE PREPARAÇÃO DE LEGUMES/ CARNE/ PEIXE.....	23
3.2.4	ZONAS COMUNS/ TRANSPORTE DE ALIMENTOS.....	27
3.2.5	ZONA DE CONGELAÇÃO: CÂMARA DE CONGELADOS 1600X3900X2000MM 28	
3.2.6	CÂMARA DE CONSERVAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES: CÂMARA DE CONSERVAÇÃO 1800X4100X2100MM	29
3.2.7	Câmara de Congelação 2500 x 4400 x 2400	30
3.2.8	DISPOSIÇÕES FINAIS.....	31



1 CADERNO DE ENCARGOS – CONDIÇÕES TÉCNICAS GERAIS

1.1 Objeto do Procedimento

Este Caderno de Encargos fornece as condições técnicas a observar na realização das diferentes tarefas que compõem o procedimento de “Remodelação e Reconversão da Cozinha da Santa Casa da Misericórdia de Bragança (Fornecimento e Instalação de Equipamentos)”

Alem do estipulado em cada especificação ou articulado devera incluir o estabelecido nos pontos seguintes:

- a) O fornecimento e utilização de todo o equipamento, ferramentas e utensílios necessários à sua execução;
- b) A remoção de todas as partes necessárias à sua conclusão integral e ao seu perfeito acabamento;
- c) A reposição, no estado em que se encontravam antes do início dos trabalhos, de todos os elementos da zona circundante;
- d) Todos os trabalhos, não expressamente referidos nos mapas de medição, mas necessários à conclusão integral da obra e ao seu correto desenvolvimento e acabamento, tal como se apresenta concebida no projeto ou com as alterações que eventualmente venham a ser introduzidas durante a obra.

Na execução dos trabalhos devem ser respeitadas as técnicas e processos adequados à montagem de cada tipo de equipamento, bem como as especificações existentes neste Caderno de Encargos e todas as recomendações de cada fabricante.



1.2 Cláusulas Gerais

As cláusulas gerais que regem o Procedimento são as constantes da legislação em vigor para este tipo de empreitada, as quais, para todos os efeitos, se consideram incluídas neste Caderno de Encargos e de cujo teor se considera que os concorrentes tomaram perfeito e total conhecimento, tal como se o texto estivesse reproduzido neste Caderno de Encargos.

Na execução das instalações, o Adjudicatário deverá atender:

- Ao presente Caderno de Encargos e demais peças desenhadas e escritas que integram o projeto;
- Aos regulamentos e normas em vigor aplicáveis;
- Aos condicionamentos e imposições que eventualmente as Entidades intervenientes na aprovação das instalações venham a determinar;
- As instruções da Fiscalização da obra.

Após a adjudicação da Empreitada, o Adjudicatário não poderá apresentar quaisquer reclamações baseadas em dúvidas na interpretação das diferentes peças do processo patente no ato do concurso, visto entender-se que tomou completo conhecimento do local onde se executará a Empreitada e das condições de execução das diferentes instalações.

Competirá ao Adjudicatário obter da Fiscalização a aprovação prévia para todos os trabalhos a executar e para os materiais e equipamentos a fornecer ou instalar.

Competirá ao Adjudicatário o fornecimento das cópias do projeto que forem exigidas pelas entidades intervenientes ou por qualquer outra entidade ligada ao licenciamento ou aprovação das instalações incluídas no procedimento, com retificações que eventualmente forem indispensáveis.

Serão da responsabilidade do Adjudicatário os pedidos de vistoria necessários para a entrada em serviço das diversas instalações.



Com a entrega provisória da obra, o Adjudicatário deverá fornecer uma coleção das peças Desenhadas - em papel e em formato digital - das diferentes instalações que constituem a Empreitada, rigorosamente de acordo com a sua execução, isto é, contemplando todas as eventuais alterações introduzidas em obra relativamente ao projeto inicial.

Caso existam divergências identificadas no local relativamente ao projeto, o projetista deverá ser contactado para que atualize a informação no projeto inicial.

Em todos os equipamentos a colocar deveram sempre ser respeitadas as normas de instalação dos respetivos fornecedores.

Deverão ser fornecidas ao Dono de Obra toda a documentação, manuais uso, e características técnicas de todos os equipamentos a fornecer.

NOTAS INFORMATIVAS:

Antes do início dos trabalhos o Adjudicatário acompanhado da fiscalização e dono de obra devem fazer uma visita à obra para se inteirarem do estado de pavimentos e paredes e outros elementos na zona onde vão decorrer os trabalhos, principalmente que vão servir de apoio e passagem aos trabalhadores, para elaborarem um registo fotográfico documentado sobre o estado que se encontram os respetivos materiais, para que no final da obra devam ficar no mínimo no mesmo estado que estão.

2 CONDIÇÕES GERAIS

2.1 Características dos equipamentos

Os trabalhos que constituem o presente procedimento deverão ser executados com toda a solidez e perfeição de acordo com as melhores regras da arte de



instalação. Os equipamentos a aplicar na obra serão de qualidade, devendo satisfazer as condições exigidas pelos fins a que se destinam, permitir a realização de acabamentos perfeitos e duráveis e não poderão ser aplicados sem prévia aprovação da Fiscalização e Dono de Obra.

2.2 Omissões e contradições

Sempre que o projeto ou o Caderno de Encargos não fixem as características dos equipamentos, serão respeitadas as normas oficiais em vigor, propondo o adjudicatário, por escrito, a Fiscalização e Dono de Obra a aprovação dos mesmos, não podendo ser aplicados sem o seu consentimento. Em caso de eventual contradição entre as várias peças do caderno de encargos, prevalecem as que decorrem do mapa de quantidades e das especificações que lhe estão associadas, não sem antes se dar conhecimento e se debater o assunto junto da Fiscalização e Dono de Obra.

2.3 Trabalhos de Proteção e Segurança

Constitui encargo do Empreiteiro a realização dos trabalhos de proteção e segurança, tais como os referentes a trabalhos existentes no local conforme o Plano de Segurança e Saúde.

Quando se verificar a necessidade de trabalhos de proteção não definidos no projeto, o Empreiteiro avisará a Fiscalização e Dono de Obra, propondo as medidas a tomar e interromperá os trabalhos afetados até decisão daquele.

O Empreiteiro deverá tomar as providências usuais para evitar que as instalações e os trabalhos do procedimento sejam danificados por inundações, tempestades ou outros fenómenos naturais.



3 CONDIÇÕES TÉCNICAS GERAIS E PARTICULARES

3.1 Estaleiro e Obras Preliminares

Refere-se esta especificação a montagem do estaleiro necessário à realização da obra e que incluirá designadamente o seguinte:

- Todo o equipamento mecânico necessário e montado de forma a ser o mais rentabilizado possível;
- Instalações de caráter provisório, para o pessoal, que obedeça no seu todo, a legislação aplicável em vigor. Nestas instalações será previsto, ainda, armazém para recolha de ferramentas e depósito de resíduos;

Inclui-se a obrigatoriedade de vedação do perímetro de estaleiro em obra, em condições a acordar junto da fiscalização e a desmontagem global no final da obra. Esta vedação deverá conter um painel com sinalização de segurança no trabalho e um painel exterior informativo, com cerca de 1,0m x 1,5m, que contenha designadamente:

- a) Designação do procedimento, valor global, valor participado, entidade financiadora e dono da obra;
- b) Duração do procedimento, data de início e data de finalização;
- c) Descrição da equipa projetista, da fiscalização e da direção técnica da obra;

3.2 Equipamentos

Todos os bens e equipamentos devem ter as certificações legalmente aplicáveis de acordo com o tipo, devendo os mesmos ser entregues à entidade adjudicante.

3.2.1 Zona de Confeção do tipo Electrolux 900XP a gás (Ou Equivalente)

3.2.1.1 Marmita 150 Lts tipo E9BSGHIRF0 (Ou Equivalente)

Características Gerais:



- Capacidade útil do recipiente: 143 lt
- Diâmetro da marmitta (redonda): 600 mm
- Peso líquido: 126 kg
- Cuba redonda adequada para cozinhar, refogar ou escalfar todos os tipos de produtos.
- Aquecimento na base e nas paredes laterais da caldeira através de sistema de aquecimento indireto que utilize integralmente o vapor gerado saturado a uma temperatura de 110 ° C, na camisa.
- Válvula externa que permita evacuar manualmente o excesso de ar acumulado na camisa durante a fase de aquecimento.
- Equipamento resistente à água IPX5, certificado.
- Manómetro que permita controlar corretamente o funcionamento do recipiente.
- Regulação da energia através de um botão de controlo.
- Termostato de segurança.
- Válvula de segurança para evitar a sobrepressão do vapor no revestimento.
- Não deve ultrapassar de temperatura de confeção, reação rápida.
- Torneira de esgoto de grande capacidade
- Tampa firmemente instalada.
- Ergonomia: a profundidade da cuba deverá facilitar o movimento da comida, mesmo a comida mais delicada.
- Tubo de descarga e torneira deverão ser fáceis de limpar do lado de fora.
- Sistema de aquecimento fechado.
- Electroválvula para encher com água quente e fria.
- Superfícies lisas grandes de fácil acesso para limpeza.
- Interruptor de controlo da pressão para monitorizar o consumo de energia e água.
- O botão de controlo deverá evitar infiltração de água.
- Carga mínima para funcionamento - 20litros.
- Caldeira de revestimento duplo, incluindo isolamento térmico de alta qualidade do recipiente.
- Recipiente de confeção prensado e revestimento duplo em aço inox AISI 316.
- Queimadores em aço inox com dispositivo de falha de chama, protegido por luz piloto e combustão otimizada.
- Todos os painéis exteriores deverão ser em aço inox AISI 316 com acabamento do tipo Scotch Brite.
- Rebordos laterais em ângulo reto para permitir nivelar o encaixe das juntas entre as unidades.
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos

- 1 Aditivo para água contra corrosão para marmittas a gás
- Kit de selagem da junção
- Kit de pés
- Rodapé frontal para instalação sobre pavimento
- Rodapé frontal para o elemento
- 2 Rodapés laterais com suporte
- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única



- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única (costa com costas)
- 4 pés para instalação em massa de cimento
- Condensador de combustão para 1 módulo, 150mm de diâmetro
- Kit para descompressão automática para marmitas 150 litros com aquecimento indireto e autoclave
- Pannel traseiro
- 2 painéis de cobertura laterais: p=900mm
- Carro com cuba, elevador e amovível
- Cesto universal 2 repartições para marmitas de 150 litros
- Regulador de pressão para unidades a gás.

Componente Elétrica

- Tensão de alimentação: 220-230 V/1 ph/50 Hz
- Total de Watts: 0.1 kW

Componente Gás

- Potência do gás: 24 kW
- Entrega com gás standard Gás Natural
- Entrada do Gás 1/2"
- Grupo de certificação N9PIG

3.2.1.2 Fritadeira basculante Aut. 100 Lts do tipo E9BRGJDPFM (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Fritadeira basculante para refogar, escalfar, cozer a vapor, ebulição, estufar e confeção húmida.
- Profundidade da Superfície de Confeção: 565 mm
- Largura da Superfície de Confeção: 880 mm
- Altura da Cuba de confeção: 130 mm
- Capacidade da Cuba, Máx.: 100 litros
- Capacidade útil da cuba: 85 litros.
- Temperatura de funcionamento MIN: 120 °C
- Temperatura de funcionamento MÁX: 300 °C
- Peso Líquido: 180 kg
- Peso de transporte: 189 kg
- Altura de transporte: 1080 mm
- Largura de transporte: 1020 mm
- Profundidade de transporte: 1080 mm
- Volume de transporte: 1,19 m³
- Superfície de cozinhar do tipo Duomat que permita realizar alternativamente confeção húmida e seca.
- Duplo revestimento da cuba e tampa para reduzir a dispersão de calor.
- Tampa em linha dupla, isolada 20/10 em aço inoxidável AISI 316.



- Certificação de resistência à água IPX5.
- Configuração da temperatura de confeção real através de termostato regulável.
- Temperatura de trabalho definida de 120° C a 300° C.
- Entrada de energia controlada pelo regulador de energia.
- Isolamento térmico: radiação de calor limitada e baixo consumo de energia.
- Mecanismo de inclinação automático para facilitar o esvaziamento da panela.
- Superfícies lisas grandes de fácil acesso para limpeza.
- O botão de controlo deverá evitar a infiltração de água.
- Superfície de confeção com fundo: liga de 10 mm de espessura obtida a partir da combinação de 2 diferentes aços inoxidáveis para uma melhor estabilidade térmica e resistência à corrosão.
- Todas as superfícies internas da cuba deverão ser redondas e polidas.
- Todos os painéis exteriores deverão ser em aço inox AISI 316 com acabamento do tipo Scotch Brite.
- Rebordos laterais em ângulo reto.
- Queimadores em aço inoxidável AISI 441
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- Kit de pés
- Rodapé frontal para instalação sobre pavimento
- Rodapé frontal para elemento
- 2 Rodapés laterais
- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única
- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única (costa com costas)
- 4 pés para instalação em massa de cimento
- Painel traseiro
- Carro com cuba, elevador e amovível
- Regulador de pressão para unidades a gás.

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 220-230 V/1 ph/50 Hz
- Total de Watts: 0.1 kW

Componente Gás:

- Potência do gás: 27 kW
- Entrega com gás standard Gás Natural
- Entrada do Gás 1/2"
- Grupo de certificação N9EBRG

3.2.1.3 Grelhador do tipo E9GRGHGCFU (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Grelhador a gás monobloco módulo inteiro



- Queimadores em aço inoxidável AISI441 com chama auto-estabilizadora.
- Queimadores deverão estar protegidos por deflectores para evitar gotejamento de gordura.
- Tabuleiro coletor de gorduras e sucos de confeção residuais.
-
- Proteção alta contra salpicos em aço inoxidável na parte traseira e nas laterais da superfície de confeção, que deverá ser facilmente removido para limpeza e pode ir à máquina lava-louça.
- O sistema de botão de controlo deverá dar garantias contra a infiltração de água.
- Regulação da energia através de um botão de controlo.
- Estrutura monobloco deverá proporcionar maior estabilidade e fácil instalação.
- Superfície de confeção de dupla face: uma para confeccionar carnes e a outra para peixe e verdura.
- Na gaveta deverá ser possível colocar água para obtenção de vapor suave durante a confeção e facilitar a limpeza do mesmo.
- Baixa temperatura dos painéis externos permitindo trabalhar de forma segura.
- Grelhas em aço, em formato U, removíveis, com espessura de 2 mm.
- Grelhas de confeção em ferro fundido com esmalte de alta resistência.
- Unidade deverá estar a 930 mm de profundidade para garantir uma maior área de superfície de trabalho.
- Todos os painéis exteriores em aço inox AISI 316 com acabamento do tipo Scotch Brite.
- Bancada 2 mm em aço inox AISI 316.
- Rebordos laterais em ângulo reto.
- Largura da superfície de confeção: 631 mm
- Profundidade da superfície de confeção: 640 mm
- Dimensões externas: Largura 800 mm, Altura 850 mm, Profundidade 930 mm
- Peso líquido: 96 kg
- Certificação de resistência à água IPX5.
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- Kit de selagem da junção
- Kit de pés para instalação em massa de cimento
- Rodapé frontal para instalação sobre pavimento
- 2 Rodapés laterais para instalação sobre plinto
- Rodapé frontal para elemento
- 2 Rodapés laterais
- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única
- 2 Painéis para a conduta de serviço para instalação única (costa com costas)
- Condensador de combustão para 1 módulo, 150mm de diâmetro
- Torneira de água para grelhadores gás e elétrico monobloco 400mm
- Corrimão posterior
- Suporte de base para pés
- Painel traseiro



- Grelha em aço inox para grelhadores monoblocos (900XP)
- Grelha em aço inox com canais drenagem para grelhadores monobloco tipo V
- Raspador para grelhas com canais drenagem - grelhadores top
- Raspador para grelhadores
- Corrimão lateral direito/esquerdo
- Corrimão frontal,
- 2 painéis de cobertura laterais: p=900mm
- Corrimão largo - prateleira, 800mm
- Regulador de pressão para unidades a gás
-

Componente Gás

- Potência do gás: 20 kW
- Entrega com gás standard Gás Natural
- Entrada do Gás 3/4"
- Grupo de certificação N9GG

3.2.1.4 Forno de Convecção Misto do Tipo 10GN 2/1 AOS102GBG2; (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Interface digital com botões de retroiluminação LED com seleção guiada.
- Gerador de vapor incorporado para controlo de humidade e temperatura de acordo com a configuração exigida.
- Controlo da humidade real baseado no sensor Lambda para reconhecimento automático da quantidade e tamanho dos alimentos para obter resultados de qualidade consistentes.
- Ciclo de convecção seco e quente (25 °C - 300 °C): confeção com pouca humidade;
- Ciclo misto (25 °C - 300 °C): combina calor e vapor de convecção;
- Ciclo de vapor a baixa temperatura (25 °C - 99 °C): para sous-vide, regeneração e confeção delicada.
- Ciclo de vapor (100 °C): mariscos e verduras.
- Vapor de alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Confeção EcoDelta: confeção com sonda de temperatura mantendo uma diferença de temperatura preestabelecida entre o núcleo dos alimentos e a câmara de confeção.
- Programa pré-estabelecido para regeneração;
- Modo de programas: armazenamento de 100 receitas na memória do forno
- Programas de confeção de 4 fases;
- Com o sistema de distribuição de ar OptiFlow: combinação de ventilador de velocidade variável de alta precisão e válvula de ventilação
- Ventilador com 5 níveis de velocidade de 300 a 1500 rpm e rotação inversa.



- Sonda de temperatura de sensor único;
- Arrefecimento rápido automático e função de pré-aquecimento.
- Função de potência reduzida para ciclos de confeção lenta personalizados.
- SkyClean: sistema de autolimpeza automático e integrado com 5 ciclos automáticos (suave, medio, forte, extraforte, apenas enxaguamento).
- 3 opções de químicos diferentes disponíveis: sólido, líquido e enzimático.
- GreaseOut: para integração de drenagem e recolha de gordura para uma operação mais segura;
- Porta USB para descarregar dados HACCP, partilhar programas de confeção e configurações fáceis de usar.
- Conectividade pronta para o acesso em tempo real aos dispositivos ligados desde o controlo remoto e HACCP, com a modalidade de cópia de segurança com autodiagnóstico ativando-se automaticamente se houver uma falha para evitar tempo de inatividade.
- Ergonómico e de fácil utilização.
- Manipulo que permita a abertura com o cotovelo em caso de mãos ocupadas;
- Porta de vidro duplo temperado, com construção de estrutura aberta, para arrefecer o painel exterior da porta.
- Vidro interior da porta articulado, fácil de desprender da porta, para facilitar a limpeza.
- Câmara de confeção higiénica sem juntas e com todos os cantos arredondados.
- Fabrico completamente em aço inox AISI 316.
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar manutenção.
- Certificação de proteção à água IPX 5
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Instalação:

- Espaço livre: 5 cm na parte traseira e lateral direito.
- Espaço de acesso para manutenção: 50 cm lado esquerdo.
- Capacidade: GN: 10 - 2/1 Gastronorm
- Capacidade máx de carga: 100 kg
- Dobradiças das portas: Lado Direito
- Dimensões externas: Largura 1090 mm; Altura 1058 mm; Profundidade 971 mm
- Peso 195.5 kg

Acessórios incluídos:

- 1 tabuleiro n.1 GN2/1, passo 67mm
- Filtro de água com cartucho e medidor de fluxo (uso intenso de vapor)
- Descalcificador de água com sal com regeneração da resina automática
- Resina para descalcificador de água
- Par de grelhas em aço inox AISI 316 GN 1/1
- Par de grelhas para frango inteiro GN 1/1 (8 por grelha)
- Kit 4 pés ajustáveis para fornos 10 GN (US)
- Grelha para forno aço inox AISI 316 GN1/1
- Grelhas em aço inox AISI 316, GN 2/1



- Unidade chuveiro lateral externo
- Par de grelhas aço inox AISI 316, GN 2/1
- Tabuleiro panificação perfurado em alumínio/ silicone (400x600x38 mm) para 5 baguetes
- Tabuleiro panificação perfurado em alumínio com 4 abas (400x600x20 mm)
- Tabuleiro pastelaria com 4 abas, alumínio (400x600x20 mm)
- Grelha pastelaria/ padaria aço inox AISI 316 (400x600mm)
- Abertura da porta em 2 fases
- Grelha GN 1/1 para frango inteiro (8 frangos de 1,2kg)
- Kit espetadas com 6 espetos curtos para fornos Longitudinais e Transversais
- Suporte grelha para espetos
- 6 espetos curtos
- Filtro de água nano para fornos 10 GN 2/1
- Filtro de água osmose inversa externo para fornos 10 GN 2/1
- Ganchos multiusos
- Tabuleiro coletor de gorduras, GN 2/1 A=60mm
- Grelha para 8 patos inteiros (1,8kg), GN 1/1
- Manta térmica para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1
- Suporte tabuleiro para forno 10 GN 2/1 base aberta desmontada
- Suporte para recipiente de detergente
- Estrutura tabuleiro com rodas 10 GN 2/1, passo 65mm
- Estrutura deslizante com manipulador para fornos 10 GN 2/1
- Estrutura para pastelaria / padaria com rodas para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1 400x600mm, passo 80mm (8 guias)
- Base armário com suporte para tabuleiros para forno 10 GN 2/1
- Carro para estrutura com deslizamento para forno e abatedor congelador 10 GN 2/1
- Carro para estrutura móvel para forno 10 GN 2/1
- Kit drenagem em aço inox para forno 10 GN 1/1, dia=50mm
- Kit de esgoto em plástico para forno 10 GN 1/1, dia=50mm
- Carro com 2 recipientes para recolha de gordura
- Kit coletor de gordura para base aberta (carro com 2 recipientes, dispositivo fechar/abrir, e esgoto)
- Estrutura com rodas suportando 51 pratos para forno e abatedor congelador 10 GN2/1, passo 75mm
- Tabuleiro de desidratação, GN 1/1, A=20mm
- Base aberta para forno 10 GN 2/1, desmontado- NENHUM acessório pode ser montado com exceção do Suporte tabuleiro para forno 10 GN 2/1 base aberta desmontada
- Protetor térmico para forno 10 GN 2/1
- Suporte de tabuleiros para base aberta 10 GN 2/1
- Placa Wifi (NIU)
- Suporte para depósito detergente para base aberta
- Grelha antiaderente, GN 1/1
- Suporte de sonda para líquidos
- Tabuleiro para confeção estática tradicional, A=100mm
- Grelha de duplo uso, de um lado nervurada do outro lisa, 400x600mm



- Recipiente não aderente, GN 1/1, A=60mm
- Grelha de face dupla, de um lado nervurada de outro lado liso, GN 1/1
- Grelha em alumínio, GN 1/1
- Fritadeira para 8 ovos, panquecas, hambúrgueres, GN 1/1
- Tabuleiro de padaria/pastelaria plano com 2 abas, GN 1/1
- Grelha para 28 batatas, GN 1/1
- Kit compatibilidade para instalação na base antiga GN 2/1

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Carga ligada: 1.5 kW
- Disjuntor requerido

Componente Gás:

- Potência do gás: 47 kW
- Entrega com gás standard: Gás Natural G20
- Diâmetro da ligação a gás ISO7/1: 1/2" MNPT
- Carga térmica total: 189025 BTU (47 kW)

Componente Água:

- Ligação da entrada de água: "FCW" 3/4"
- Pressão: 1-4.5 bar
- Esgoto diâmetro: 50mm
- Temp. máx. da entrada de água de alimentação: 30 °C
- Cloretos: <17 ppm
- Condutividade >285 µS/cm

3.2.1.5 Fogão 6Q do tipo E9GCGH6C00 + base com portas (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Fogão de 6 queimadores de gás (2x10kW, 4x6kW cada)
- Os quatro queimadores de 6 kW e dois de 10 kW de alta eficiência
- Queimadores de 60 mm com regulação de potência contínua de 1,5 a 6 kW.
- Queimadores de 100 mm com regulação de potência contínua de 2,2 kW a 10 kW.
- Equipamento a gás fornecido para utilização de gás natural, injetores de conversão fornecidos como padrão.
- Suporte do recipiente grande em aço inoxidável com eixo central longo para permitir a utilização dos recipientes maiores aos mais pequenos.
- Queimadores com combustão otimizada.



- Dispositivo de falha de chama para cada queimador para proteção sobre fuga de gás quando extinção accidental da chama.
- Chama do piloto protegida.
- O sistema de botão de controlo deverá dar garantias contra a infiltração de água.
- Certificação IPX5 proteção à água.
- Rodapé inclinado para cobrir os pés.
- Unidade deverá a 930 mm de profundidade para garantir uma maior área de superfície de trabalho.
- Todos os painéis exteriores em aço inox AISI 316 com acabamento tipo Scotch Brite.
- Base armário suporte em aço inox AISI 316, com portas
- Bancada 2 mm em aço inox AISI 316
- Rebordos laterais em ângulo reto
- Potência dos Queimadores: frontais 6 - 6 kW
- Potência dos Queimadores: traseiros 10 - 10 kW
- Potência dos Queimadores: centrais 6 - 6 kW
- Dimensão dos Queimadores traseiros - mm Ø 100 Ø 100
- Dimensão dos Queimadores frontais - mm Ø 60 Ø 60
- Dimensão dos Queimadores centrais - mm Ø 60 Ø 60
- Dimensões externas: Largura 1200 mm; Altura 250 mm; Profundidade 930 mm
- Peso líquido: 110 kg
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- Kit de selagem da junção
- Suporte para sistema tipo ponte
- Placa radiante queimador único
- Placa nervurada queimador único
- Condensador de combustão para 1 módulo, 150mm de diâmetro
- Coluna de água com braço giratório
- Extensão da coluna de água para a instalação, D = 900
- Grelha aço inoxidável para queimador duplo
- Corrimão posterior 1200mm
- Suporte de fogão para Wok - XP900
- Kit injetores para gás de cidade (G150) para XP900
- Corrimão lateral direito/esquerdo
- Corrimão frontal
- Corrimão largo - prateleira, 800mm
- 2 painéis de cobertura laterais para topos, p=900mm
- Regulador de pressão para unidades a gás

Componente de Gás

- Potência do gás: 44 kW
- Entrega com gás standard: Gás Natural
- Entrada do Gás: 1/2"



- Gás Natural - Pressão: 7" w.c. (17.4 mbar)
- Grupo de certificação N9CG

3.2.1.6 Hote em inox 6000x2200x700mm compensada

Características Gerais:

- Fabrico em aço inox AISI 316;
- Sistema de compensação incorporada;
- Difusão de baixa velocidade;
- Iluminação não encastrada e resistente a altas temperaturas com lâmpadas tipo T5;
- Filtragem e remoção de poluentes de média dimensão, garantindo conforto e higiene;
- Devem estar incluídos todos os filtros necessários (no mínimo 10). Os filtros deverão ser de chicane também em aço inox AISI 316;
- A compensação do ar será realizada através de chapa perfurada em aço inox AISI 316 e a insuflação será de baixa velocidade;
- A hote não deverá ter parafusos visíveis;
- O coletor de condensados de gorduras deverá ser estanque e ter uma válvula de purga das gorduras em inox AISI 316;
- Caudal de extração: equivalente a 9500 m³/ h;
- Caudal de insuflação: equivalente a 5500 m³/ h;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.1.7 Sistema de extração c/ renovação de ar

Características Gerais:

- Caixa fabricada em perfis de alumínio extrudido e cantos em polipropileno;
- Painéis em chapa de aço galvanizado com painel de aço de acesso ao ventilador e facilmente desmontável;
- Isolamento acústico em espuma de poliuretano autoextinguível;
- Tampa de acesso em 2 partes podendo facilmente alterar a posição da visita;
- Polie simples ou duplas em alumínio ou ferro e com correias trapezoidais;
- Tensor para ajuste da correia;
- Ventilador centrífugo tradicional com transmissão por correia e dupla aspiração;
- Turbina de pás inclinadas para a frente de alto rendimento, baixa potência do motor e baixo nível de ruído;
- O conjunto motor/ ventilador deverá ser montado num chassi metálico à caixa com apoios anti vibratórios;
- Saída com rede lateral;
- Gola de descarga circular ou retangular;
- Grelha TAE em alumínio;
- Telhado anti chuva,



- Filtro G4;
- Pés em alumínio;
- Pressostato diferencial;
- Interruptor de corte local;
- Comutador de 3 ou 4 velocidades;
- Incorporação de uma base para aplicação de 2 pré-filtros e de baterias de resistências elétricas;
- As baterias de resistência elétrica deverão ser:
- Bastidor em chapa de aço galvanizado, uma caixa de ligações e termostato de segurança;
- o As resistências são do tipo blindado e deverão possuir alhetas a fim de melhorar a permuta térmica;
- o Potência de aquecimento de 15 KW;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.2 ZONA DE FRIO - TIPO ELECTROLUX ECOSTORE PREMIUM (Ou Equivalente)

3.2.2.1 Armário de conservação em inox -2/10°C do tipo ESP142FR Ou Equivalente)

Características Gerais:

- As 2 portas completas do frigorífico devem ser inteiramente construídas em aço inoxidável AISI 316 com painel inferior exterior em material anticorrosivo;
- Controlo em conformidade com o HACCP, com alarmes - Alarmes visuais e sonoros, em conformidade total com o controlo digital HACCP: quando a temperatura excede os limites críticos, os alarmes sonoros e visuais deverão ser ativados.
- Capacidade de guardar o registo da ocorrência dos registos referidos no ponto anterior, em memória, no mínimo, durante dois meses.
- Controlo visual da descongelação para descongelar só quando necessário, com evaporação automática da água da descongelação.
- Três sondas para monitorizar constantemente as condições de trabalho do equipamento.
- *Optiflow*: fluxo de ar forçado de trás para a frente e transportadores de ar removíveis;
- Porta com fechadura e micro interruptor para desligar o ventilador quando a porta está aberta;
- Evaporador escondido para garantir elevada capacidade de armazenamento e menores problemas de corrosão;
- Unidade refrigeradora embutida; operação ventilada; luz interior LED;
- Tipo de refrigerante ecológico R134A, gás ciclopentano em espuma.
- 8x2/1 grelhas Rilsan revestidas;
- 8 conjuntos de 2 guias em aço inoxidável



- Deverá estar preparado para facilitar a ligação a um computador remoto e a sistemas integrados de HACCP;
 - Capacidade bruta: 1430 lt
 - Dobradiças das portas - Dimensões externas: Largura 1441 mm; Altura 2050 mm; Profundidade 835 mm
 - Profundidade com Portas Abertas: 1480 mm
 - Número e tipo de portas: 2; Opacas
 - Número e tipo de grelhas (incluídas): 8 - GN 2/1
 - Tipo do material externo: AISI 316
 - Material dos painéis internos: AISI 316
 - Número de posições & passo: 44; 30 mm;
 - Painel digital amplo com dígitos brancos com botão de seleção de humidade (3 níveis pré-definidos);
 - Visor e definição de temperatura da câmara;
 - Ativação manual do ciclo de descongelação e ciclo de descongelação turbo (para rapidamente arrefecer cargas quentes).
 - Grande área de armazenamento adequado para conter grelhas 2/1 GN ou prateleiras em guias anti inclinação.
 - Controlo visual da descongelação;
 - Descongelação melhorada e gestão da ventoinha do evaporador - mudanças do tipo de descongelação com temperatura definida;
 - Estrutura interna com numerosas posições de carga disponíveis para suportar grelhas;
 - Temperatura de funcionamento pode ser ajustada de -2 a 10 °C para se adequar aos diferentes requisitos de conservação dos alimentos.
 - Frigorífico composto com isolamento de ciclo pentano, com uma espessura de 75 mm, com 100% proteção ambiental (condutividade térmica 0,020 W/m*K).
 - Junta da porta magnética tipo balão, tripla, removível;
 - Condensador sem necessidade de limpeza;
 - Isolamento do evaporador com 60 mm de espessura deverá ser facilmente removido com uma única operação.
 - Temperatura operacional: 43°C
 - Construção em aço inox AISI 316;
 - Base interior com cantos arredondados, prensada numa única folha.
-
- Os cantos internos devem ser arredondados, as guias facilmente removíveis, as grelhas e os transportadores de ar deverão permitir uma elevada facilidade de limpeza e de higiene.
 - Guias e suportes em aço inox, facilmente desmontados.
 - Fundo anti corrosão;
 - Fácil acesso aos principais componentes para manutenção.
 - Porta com fechadura,
 - Interruptor da porta deverá parar o ventilador quando a porta é aberta para evitar que o ar frio saia da célula, economizando assim energia.
 - Isolamento livre de CFC e HCFC.
 - Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;



Acessórios incluídos:

- 8 de grelha cinzenta Rilsan GN 2/1 com 2 guias
- 2 guias p/frigorífico 1430
- conjunto 8 containers GN 1/1 pvc p/peixe
- espaçador para armários 1430l
- kit 20 par.guias + sup.recipientes (400x600)1430lt
- Kit para pés de apoio: 6
- container GN 1/1 plástico fundo falso
- Grelhas Rilsan cinzenta GN 2/1
- Grelhas aço inox AISI 316 GN 2/1
- Grelhas aço inox AISI 316 GN 2/1 com 2 guias
- Suporte 4 ganchos carne P/670/1430 LT.
- Grelha cinzenta Rilsan GN 2/1 com 2 guias
- Kit 2 guias inox-frig.670/1430l
- Pedal abertura para frig/ Cong.1430lt
- Recipiente GN 2/1 pvc com tampa e 2 guias
- Estante perfurada GN 2/1
- 1/1GN Cesto "Rilsan" h=150mm
- 3 grelhas plastificadas para 1430lt
- Cesto GN 2/1 em arame c/2 guias A=150mm

Dados de Refrigeração:

- Tipo de controlo: Digital
- Tipo de refrigerante: R134A
- Potência da refrigeração: 398 W
- Potência do refrigerante na temperatura de evaporação: -10 °C
- Peso do refrigerante: 270 g
- Temperatura operativa min.: -2 °C
- Temperatura operativa máx.: 10 °C
- Modo operacional: ventilado

Informação de tipo de produto de acordo com Norma UE 2015/1094:

- Classe Energética: mínimo A
- Classe do ambiente: Trabalho Pesado (5)
- Tipo de modelo: vertical chilled.

3.2.2.2 Armário de congelação em inox -22/-15 °C do tipo ESP142FF (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Painel digital amplo com dígitos brancos, com configuração da temperatura da câmara, ativação manual de ciclo de descongelação, ciclo de arrefecimento turbo (para arrefecer rapidamente cargas quentes) e interruptor de luz interna.



- Modelo de congelador trabalha com temperaturas que podem ser ajustadas de -22 para -15 ° C.
- Grande área de armazenamento adequado para conter grelhas 2/1 GN ou prateleiras em guias anti inclinação.
- Frigorífico composto com isolamento de ciclopentano, com uma espessura de 75 mm, para um melhor desempenho do isolamento, com 100% proteção ambiental (condutividade térmica 0,020 W/m*K).
- Evaporação automática da água de descongelação;
- *Optiflow*: fluxo de ar forçado, de trás para frente, e transportadores de ar removíveis oferecem uma distribuição uniforme de temperatura e um arrefecimento rápido em quaisquer condições.
- Luz interior LED para poupança de energia e para melhor visibilidade interna.
- Estrutura interna com numerosas posições de carga disponíveis para suportar grelhas, garantindo uma maior capacidade líquida e um maior espaço de armazenamento.
- Isolamento do evaporador com 60 mm de espessura podendo ser facilmente removido com uma única operação.
- Junta da porta magnética tipo balão, tripla, removível.
- Controlo visual da descongelação;
- Alarmes visuais e sonoros - em conformidade total com o controlo digital HACCP: quando a temperatura excede os limites críticos, os alarmes sonoros e visuais deverão ser ativados.
- Capacidade de guardar o registo da ocorrência dos registos referidos no ponto anterior, em memória, no mínimo, durante dois meses.
- Preparado para facilitar a ligação a um computador remoto e a sistemas de HACCP integrados.
- Grelhas Rilsan revestidas para uma melhor proteção.
- Temperatura operacional: 43°C;
- Porta com fechadura.
- Tipo de refrigerante: R404A.
- Construção em aço inox AISI 316
- Isolamento livre de CFC e HCFC.
- Fácil acesso aos principais componentes para manutenção.
- Guias e suportes em aço inox, facilmente desmontados.
- Os cantos internos arredondados de base prensada numa única folha, as guias facilmente removíveis, as grelhas e os transportadores de ar permitindo facilidade de limpeza e de higiene;
- Interruptor da porta deverá parar o ventilador quando a porta é aberta para evitar que o ar frio saia da célula, economizando assim energia.
- Fundo anti corrosão;
- Capacidade bruta 1430 lt
- Peso líquido: 1135 lt
- Dobradiças das portas - Dimensões externas: Largura 1441 mm; Altura 2050 mm; Profundidade 835 mm
- Profundidade com Portas Abertas: 1480 mm
- Número e tipo de portas: 2 Opaca
- Número e tipo de grelhas (incluídas): 8 - GN 2/1



- Tipo do material externo: AISI 316
- Material dos painéis internos: AISI 316
- Número de posições & passo: 44; 30 mm
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- 2 guias p/frigorífico 1430 lt
- 8 de grelha cinzenta Rilsan GN 2/1 com 2 guias
- Conjunto 8 containers GN 1/1 Pvc p/peixe
- Espaçador para armários 1430 lt
- Kit 20 par.guías+sup. recipients (400x600)1430lt
- Kit de pés em aço inoxidável AISI 316;
- Container GN 1/1 plástico Fundo falso
- Grelhas aço inox AISI 316 GN 2/1
- Grelhas aço inox AISI 316 GN 2/1 com 2 guias
- Kit 2 guias inox-frig.1430l
- Pedal abertura para frig/ Cong.1430lt
- Recipiente GN2/1 pvc com tampa e 2 guias
- Estante perfurada GN 2/1
- 1/1GN Cesto "Rilsan" h=150mm
- 3 grelhas plastificadas para 1430lt
- Cesto GN 2/1 em arame c/2 Guias a=150mm

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 220-230 V/1 ph/50 Hz
- Carga ligada: 0,94 kW

Dados de Refrigeração:

- Tipo de controlo: Digital
- Tipo de refrigerante: R404A
- Potência da refrigeração: 965 W
- Potência do refrigerante na temperatura de evaporação: -30 °C
- Peso do refrigerante: 330 g
- Temperatura operativa min.: -22 °C
- Temperatura operativa máx.: -15 °C
- Modo operacional ventilado

Informação de produto de acordo com Norma UE 2015/1094:

- Classe Energética: mínimo A
- Classe do ambiente: Trabalho Pesado (5)
- Tipo de modelo: vertical frozen



3.2.3 ZONA DE PREPARAÇÃO DE LEGUMES/ CARNE/ PEIXE

3.2.3.1 Descascadora de batata do tipo EP25 Kg TA Inox (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Modelo de mesa, do *tipo Robot Coupe*, de 25 Kg totalmente construído em aço inoxidável AISI 316, incluindo pés e com cesto filtro com sistema anti espuma;
- Com torno abrasivo destinado exclusivamente para descascar tubérculos;
- Motor industrial assíncrono;
- Tampa metálica com óculo e com sistema de segurança na abertura;
- Temporizador de 0 a 4 minutos para controlo do processo de descasca;
- Electroválvula para comando do fluxo de água;
- Boca de evacuação dos produtos alimentares descascados com abertura de segurança;
- Tudo de alimentação de água deverá impedir o retorno da água suja na rede;
- Capacidade de trabalho: 25 Kg;
- Capacidade de cuba: 25 Kg;
- Fluxo: no mínimo 600Kg/h;
- Diâmetro da cuba: 560 mm;
- Dimensões: L 784mm x A 1302 mm x P 643 mm;
- Peso: 72 Kg;
- Cabo de 4 fios;
- Entrada da água pela tampa: Diâmetro 15 mm;
- Evacuação da água pela lateral: Diâmetro 75 mm;
- Evacuação da água pelo cesto filtro: Diâmetro 47 mm;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- 2 pratos abrasivos;
- Contactos secos para o comando da electroválvula (24 Volts/ 0,5 Amp.);

Componente Elétrica:

- Trifásica com alimentação 400V/ 50 Hz/ 3;
- Com fornecimento de ficha
- 2,1 Amp;
- Potência útil: 1100 Watts;

3.2.3.2 Cortadora de legumes do tipo CL55 Alavanca (ou Equivalente)

Características Gerais:

- Cortador de legumes, do *tipo Robot Coupe*, para fatiar, ondular, ralar e preparar macedónia para todo o tipo de legumes
- Segurança magnética com travão de motor e reinicialização automática com a alavanca;
- Alavanca com movimento assistido;



- Pressão vertical do empurra os legumes;
- As lâminas dos discos, os pentes dos discos e as chapas de ralar deverão ser em aço inoxidável AISI 316 e desmontáveis;
- Cortador de legumes com ejeção lateral com 2 evacuadores:
 - 1 evacuador do tipo Lua Cheia extralargo com movimento assistido, com superfície de 238 cm², volume de carregamento 4,2 litros;
 - 1 evacuador cilíndrico Ø 58mm, com base móvel e bloco de motor em aço inoxidável AISI 316 com capacidade de processar grandes quantidades, equipada com rodas e travões, e que permita receber tabuleiros convencionais adaptados a grandes quantidades,
- Carrinho ajustável GN 1x1, para transporte e carregamento de produtos, bem como arrumação dos acessórios. Deverá estar incluído com 2 bandejas GN 1x1;
- Motor industrial assíncrono para uso intensivo;
- Bloco de motor e eixo do motor em aço inoxidável AISI 316;
- Tampa desmontável;
- Disco evacuador reversível para processamento de produtos sensíveis;
- Ejeção lateral;
- Quantidade de processamento: no mínimo 1200 Kg/h;
- Dimensões (com base): L 700mm x A 1100 mm x P 359 mm;
- Peso: 44 Kg;
- Velocidade: 375 a 750 rpm;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:

- Kit D- Clean;
- Suporte de discos mural para 9 discos;

Componente Elétrica:

- Trifásica com alimentação 400V/ 50 Hz/ 3, com fornecimento de tomada;
- 2,7 Amp.
- Potência útil: 1100 Watts;

3.2.3.3 Conjunto de 9 discos para cortadora de legumes do tipo CL55 Alavanca (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Discos de corte de legumes, do *tipo Robot Coupe*, para fatiar, ralar todo o tipo de legumes e preparar macedónia e batata frita;
- As lâminas dos discos, os pentes dos discos e as chapas de ralar deverão ser em aço inoxidável AISI 316 e desmontáveis;
- Dimensões (espessura):
 - Para fatiar: 1 disco de 2mm + 1 disco de 5 mm;
 - Para ralar: 1 disco de 2mm;



- Para batata frita: 1 disco de fatiar de 8mm + grelha 8x8mm;
- Macedónia: 1 disco de fatiar 14mm + grelha 14x14mm, + 1 disco de fatiar 20mm + grelha 20x20mm.
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.3.4 Equipamento para puré compatível com a cortadora de legumes do tipo CL55 Alavanca (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Deverá ser compatível com o equipamento Cortadora de Legumes do tipo CL 55 Alavanca, do tipo *Robot Coupe*;
- Grelha especial com de espessura de 3 mm;
- Grelha especial com espessura de 6 mm;
- As lâminas dos discos/ grelhas deverão ser em aço inoxidável AISI 316 e desmontáveis;
- Disco evacuador especial para puré com capacidade de realizar 10 kg em 2 minutos;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.3.5 Trituradora do tipo MP 800 ULTRA INOX 740mm (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Trituradora, do tipo Robot Coupe, MP 800 ULTRA INOX 740mm, para realização de todo o tipo de sopas, caldos, purés de legumes, cremes;
- Para uso intensivo;
- Bloco de motor em aço inoxidável AISI 316 com aberturas laterais de ventilação na parte superior,
- Bloco de motor com ressalto para permitir o apoio na borda das panelas;
- Autorregulação da velocidade;
- Sistema “Easy Plug” em caso de substituição de fio de alimentação,
- Sistema de enrolamento do fio de alimentação;
- Lâmina, campânula e tubo em aço inoxidável AISI 316, com comprimento de 740 mm;
- Pé com campânula e lâmina desmontáveis;
-
- Campânula com sistema de estanquidade;
- Capacidade da panela: até 400 litros,
- Peso: 7 Kg;
- Velocidade: 9500 rpm;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Acessórios incluídos:



- 1 suporte mural para arrumação do triturador,
- 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina;
- 1 suporte do tipo universal, para fixação na borda da panela;
- 3 suportes em aço inoxidável AISI 316, para painéis
 - Com diâmetro de 330 a 650 mm;
 - Com diâmetro de 500 a 1000 mm;

Componente Elétrica:

- Monofásico com alimentação 230/ 50 Hz/ 1, com fornecimento de tomada;
- 2,1 Amp.
- Potência útil: 1000 Watts;

3.2.3.6 Fiambreira

Características Gerais:

- Construção em liga de alumínio fundido anodizado, inoxidável e resistente a ácidos alimentares;
- Prato, manipulo e cobertura de lâmina facilmente removíveis,
- Afiador de lâmina incorporado;
- Controlo da dimensão de corte de elevada precisão;
- Prato assente em estrutura de rolamentos;
- Pés de borracha para fixação firme à superfície de trabalho;
- Lâmina em aço inoxidável AISI 316, Ø 300 mm;
- Lâmina com espessura de corte de 0 a 16 mm;
- Peso: 24 Kg;
- Potência útil: 0,5 Hp/ 350 W;
- Tensão: 220 V/ 50 Hz;
- Dimensões: L 630mm x A 460 mm x P 530 mm
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.3.7 Picadora de carne

Características Gerais:

- Estrutura e componentes em contacto com os alimentos, inteiramente construídos em aço inoxidável AISI 316, incluindo carcaça, grupo triturador, tremonha, tabuleiro/ prato de recolha, alimentador, discos, parafusos e pernos;
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para limpeza;
- Motor ventilado;
- Com inversão de marcha;
- Placas detração auto-fiáveis em aço inoxidável AISI 316;
- Lâmina em aço inoxidável AISI 316;
- Saída: Ø 70 mm;



- Orifício de entrada: Ø 56 mm;
- Capacidade: entre 50 a 100 Kg/ h;
- Potência útil: 0,75 Kw;
- Frequência: 50 Hz
- Tensão: 230 V;
- Dimensões: L 400mm x A 480 mm x P 240 mm;
- Placa eletrónica de 24 V;
- Proteção térmica de série;
- Modelo refrigerado:
 - Tampa transparente;
 - Estrutura em aço inoxidável AISI 316;
 - Temperatura ajustável de -2° a +4°C;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.3.8 Serra de ossos SAV 220

Características Gerais:

- Para corte de peixe e carne frescos ou congelados, e ossos;
- Construção em liga de alumínio fundido anodizado, e mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 316;
- Lâmina em aço inoxidável AISI 316 e tensor ajustável;
- Doseador de corte incorporado;
- Motor selado com grau de proteção IP45;
- Microrruptor de segurança de fácil acesso;
- Raspador da lâmina facilmente removível;
- Comprimento da lâmina: 1830 mm;
- Altura de corte: 320 mm;
- Dimensões: Largura 420 mm; Profundidade 530 mm, Altura 910 mm;
- Potência útil: 1HP;
- Frequência: 50 Hz
- Tensão: 400 V trifásico;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.4 ZONAS COMUNS/ TRANSPORTE DE ALIMENTOS

3.2.4.1 Carrinho de trabalho do tipo 3P, 950x510x940mm

Características Gerais:

- Estrutura em aço inox AISI 316;
- 3 prateleiras;



- Rodas de grande resistência e 2 com sistema de bloqueio
- Dimensões: 950x510x940 mm;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.5 ZONA DE CONGELAÇÃO: CÂMARA DE CONGELADOS 1600X3900X2000MM

3.2.5.1 Unidade de refrigeração do tipo BT SROLL JEHSCU0200CL3 a R449A (ou equivalente)

Características Gerais:

- Indicado para baixas temperaturas;
- EN 13215;
- Tipo de refrigerante: R449A;
- Temperatura ambiente: até 35°C;
- Temperatura de evaporação: -28°C;
- Potência: 1,68 KW;
- COP: 1,02;
- Ruído @ 10m: m32dB;
- Dimensões: 1101x662x444 mm;
- Peso: 76 Kg;
- Fluxo de ar: 2700,0 m³/h;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 400V/ 3 ph/50 Hz

3.2.5.2 Evaporador do tipo LTE205N4 (ou equivalente)

Características Gerais:

- Construção em Alumínio;
- Dimensões: 475x197x1115 mm
- Espaçamento entre alhetas: 7mm
- Peso: 12 a 16 Kg;
- Pressão: 42 bar;
- Potência: 1,68 KW;
- Fluxo de ar: 1226 m³/h;
- Temperatura interior: -20°/ 90°C;
- Temperatura exterior: -22,2°/ 96° C;



- Temperatura de evaporação: -28°C;
- Temperatura de condensação: 45°C;
- Tipo de refrigerante: R404A;
- Ruído: 50/5 dB/ mt;
- Descongelação automática;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 230 V/1 ph/50 Hz
- Rotações: 1300 rpm;

3.2.6 CÂMARA DE CONSERVAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES: CÂMARA DE CONSERVAÇÃO 1800X4100X2100MM

3.2.6.1 Unidade de refrigeração do tipo MT Zeas LRMEQ39Y1 a R410A (Ou Equivalente)

Características Gerais:

- Tipo de refrigerante: R410A;
- Temperatura ambiente: de -10°C a 35°C,
- Temperatura de evaporação: -28°C;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

3.2.6.2 Evaporador do tipo LTE200S4 (ou equivalente)

Características Gerais:

- Construção em Alumínio;
- Dimensões: 475x162x1115 mm
- Espaçamento entre alhetas: 4mm
- Peso: 10 a 12 Kg;
- Pressão: 42 bar;
- Potência: 2,47 KW;
- Fluxo de ar: 980 m3/h;
- Temperatura interior: 0°/ 85°C;
- Temperatura exterior: -3,4°/ 94° C;
- Temperatura de evaporação: -10°C;



- Temperatura de condensação: 45°C;
- Tipo de refrigerante: R410A;
- Ruído: 40/5 dB/ mt;
- Descongelação automática;
- Em conformidade com as normas HACCP e aprovação CE, em matéria de higiene e segurança específicas para o equipamento;

Componente Elétrica:

- Tensão de alimentação: 230 V/1 ph/50 Hz
- Rotações: 1300 rpm;

Todos os bens e equipamentos devem ter as certificações legalmente aplicáveis de acordo com o tipo, devendo os mesmos ser entregues à entidade adjudicante.

3.2.7 Câmara de Congelação 2500 x 4400 x 2400

Fornecimento e colocação de câmara de congelação conforme especificações a seguir, ou equivalente. Inclui todos os materiais e acessórios para uma perfeita colocação e uso.

Câmara

- PAINEL ISOTERMICO **INDUSTRIAL KG**
- REACÇÃO AO FOGO CLASSE **BS2D0** (Euroclasse UNE –EN 13501-1:2002)
- JUNTA UNIÃO MACHO-FEMEA **COM GANCHO INOX**
- DENSIDADE DE 40-43 Kg/m³-**SEM CFC**
- CHAPA DE AÇO NERVURADA **QUALIDADE ALIMENTAR**
- COEFICIENTE DE CONDUCTIBILIDADE TERMICA **0,020 W/m°C**
- ESTANQUIDADE Á ÁGUA “**A**” **A 1.200Pa**
- ESTANQUIDADE AO AR “**O**” **A 50 Pa**
- CAMARA PAINEL INDUSTRIAL 100mm LACADO
- **DIMENSÕES (EXT): 2.50x4.40x2.3m(H)**
- COM PAINEL SOLO 100mm SKINPLATE ANTI-DESLIZANTE S8
- COM 1 PORTA PIVOTANTE CONGELADOS (1.00x1.90H)
- COM 1 RAMPA INOX
- COM 1 VALVULA EQUILIBRIO PRESSÃO ELEBAR BT
- COM PERFIL SANITARIO PVC EM CANTOS VERTICAL/TECTOS
- COM PERFIL RODAPE PVC TAPA-PARAFUSOS



- COM PERFILARIA E ACESSÓRIOS MONTAGEM

Grupo frigorífico - Código STL034G012

Tipo - Split

Montagem - Horizontal

Serie - ST

Expansão - Válvula

Aplicação - LBP

Gás - R452A

Peso neto - 139 kg

Ped - 2

Descongelamento - elétrico

Compressor

Tipo - Hermético

Voltagem - 400/3/50

Cilindrada - 108cm³

Condensador

Núm. Ventilador - 2

Diâmetro - 350 mm

Caudal de aire - 3670 m³/h

Evaporador - RC325-45

Núm. ventilador - 3

Diâmetro - 254 mm

Fluxo de ar - 2167 m³/h

Flecha de ar - 7 m

3.2.8 DISPOSIÇÕES FINAIS

Apresenta-se em anexo as peças desenhadas com a localização dos diversos dispositivos, traçado das tubagens, pormenorização e demais elementos considerados essenciais.

Em tudo o omissso aplica-se o Decreto-Lei n.º 97/2017 de 10 de agosto, a Portaria n.º 361/98 de 26 de junho, a Portaria n.º 690/2001 de 10 de julho e as demais normas aplicáveis em vigor.



Em todas as referências a marcas ou modelos deve ser considerado produto/ equipamento equivalente (isto para salvaguardar algum equipamento que possa não ter esta informação na sua descrição); Todos os bens e equipamentos devem ter as certificações legalmente aplicáveis de acordo com o tipo, devendo os mesmos ser entregues à entidade adjudicante; Todos os equipamentos devem apresentar garantia mínima de três anos nos termos da legislação em vigor (decreto lei nº84/ 2021 de 18 de outubro).

No final da empreitada o empreiteiro deverá entregar à entidade adjudicante um dossiê que contenha garantias, fabricantes, manuais de utilização, especificações técnicas dos equipamentos, normas de segurança e tudo que diga respeito em matéria de CCP).