



Ministério do Desenvolvimento Regional
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
6ª Superintendência Regional

ANEXO III – QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GRUPO	CATMAT	Descrição/ Especificações técnicas
1 e 2	297224 (semelhante)	Kit de Panificação tipo 1: 1 - Amassadeira para preparo de massas, capacidade 25 kg - cuba em aço inox; paredes em alumínio fundido; produção: 65 kg/h; potência 1 CV, velocidade: 50 RPM, pás montadas em mancais rolamentos, Voltagem 220 ou bivolt; Garantia mínima 12 meses. 2 - Divisora de coluna massa alimentícia , material estrutura: aço carbono fundido, material navalha: aço e teflon, sistema acionamento: alavanca, manual, quantidade divisórias: 30 und, comprimento: 0,50 m, largura: 0,83 m, altura: 0,94m, peso: 168 kg, acabamento superficial: pintura em epóxi, características adicionais: uniformidade no corte, antiaderente, tampa e mesa; Garantia mínima 12 meses. 3 - Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,4 cv - Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,4 cv, tensão alimentação: 220 v, consumo: 0,35 kw/h, capacidade produção: 750 a 1.000 pães de 50g; Garantia mínima 12 meses. 4 - Forno Industrial a Gás com 10 (dez) esteiras, para panificação - Porta confeccionada em aço inox escovado. Porta e grelha da fornalha em ferro fundido. Cavalete e suporte para esteiras em aço SAE 1020 reforçado. Gaveta coletora de cinzas com puxador. Marco em aço escovado. Laterais, painéis e costas em aço SAE1020 reforçada, com pintura a pó eletrostática e com base fosfalizada. Dimensões mínimas externas: Altura 2080mm, largura 1020mm, profundidade 1350mm. Potência do motor; 1/2CV. Voltagem 220 ou bivolt; Garantia mínima 12 meses. 5 - Batedeira industrial de 12 litros, tipo planetária - Batedeira industrial de 12 litros, tipo planetária, para massas, glacês, gelados, cremes, etc. Com recipiente em aço inox. Com três batedores. Bivolt. Seis ou mais velocidades. Motor de 1CV ou superior. NR 12; Garantia mínima 12 meses. 6 - Cilindro elétrico de massas com pedestal, capacidade 7 kg de massa por operação - Com regulagem de espessura, carenagem em epoxi, bandeja em inox, laminadores em aço SAE 1020, motor 1 cv, 220V. Garantia mínima 12 meses. 7 - Armário para crescimento, com 20 esteiras para assadeiras - Armário para crescimento, com 20 esteiras para assadeiras de 58x68cm, material chapa de aço, acabamento superficial pintura martelada, com 20 assadeiras para pão francês, 5 tiras, medindo 58x68, em alumínio. Garantia mínima 12 meses. 8 - Balança Eletrônica digital, capacidade até 20kg - Balança Eletrônica digital, visor de peso, pesagem mínima 20g, capacidade até 20kg, divisão 2g de 0 a 6kg, prato em aço inoxidável, bivolt. Garantia mínima 12 meses.
3 e 4	235113 (semelhante)	Kit de Panificação tipo 2: 1 - Amassadeira para preparo de massas, capacidade 7 kg - cuba em aço inox; paredes em alumínio fundido; potência 3/4 CV, velocidade: 50 RPM, pás fixas amassadoras em ferro fundido nodular, pás montadas em mancais rolamentos, Voltagem 220 ou bivolt. cuba em aço inox; paredes em alumínio fundido; potência 3/4 CV, velocidade: 50 RPM, pás fixas amassadoras em ferro fundido nodular, pás montadas em mancais rolamentos, Voltagem 220 ou bivolt; Garantia mínima 12 meses. 2 - Divisora de coluna massa alimentícia , material estrutura: aço carbono fundido, material navalha: aço e teflon, sistema acionamento: alavanca, manual, quantidade divisórias: 30 und, comprimento: 0,50 m, largura: 0,83 m, altura: 0,94 m, peso: 168 kg, acabamento superficial: pintura em epóxi, características adicionais: uniformidade no corte, antiaderente, tampa e mesa; Garantia mínima 12 meses. 3 - Forno Industrial a Gás com 10 (dez) esteiras, para panificação - Porta confeccionada em aço inox escovado. Porta e grelha da fornalha em ferro fundido. Cavalete e suporte para esteiras em aço SAE 1020 reforçado. Gaveta coletora de cinzas com puxador. Marco em aço escovado. Laterais, painéis e costas em aço SAE1020 reforçada, com pintura a pó eletrostática e com base fosfalizada. Dimensões mínimas externas: Altura 2080mm, largura 1020mm, profundidade 1350mm. Potência do motor; 1/2CV. Voltagem 220 ou bivolt; Garantia mínima 12 meses. 4 - Batedeira industrial de 12 litros, tipo planetária



Ministério do Desenvolvimento Regional
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
6ª Superintendência Regional

		<p>- Batedeira industrial de 12 litros, tipo planetária, para massas, glacês, gelados, cremes, etc. Com recipiente em aço inox. Com três batedores. Bivolt. Seis ou mais velocidades. Motor de 1CV ou superior. NR 12; Garantia mínima 12 meses.</p> <p>5 - Cilindro elétrico de massas com pedestal, capacidade 7 kg de massa por operação - Com regulagem de espessura, carenagem em epoxi, bandeja em inox, laminadores em aço SAE 1020, motor 1 cv, 220V; Garantia mínima 12 meses.</p> <p>6 - Armário para crescimento, com 20 esteiras para assadeiras - De 58x68cm, material chapa de aço, acabamento superficial pintura martelada, com 20 assadeiras para pão francês, 5 tiras, medindo 58x68, em alumínio. Garantia mínima 12 meses.</p> <p>7 - Balança Eletrônica digital, visor de peso, pesagem mínima 20g, capacidade até 20kg, divisão 2g de 0 a 6kg, prato em aço inoxidável, bivolt. Garantia mínima 12 meses.</p>
5 e 6	451454 (semelhante)	<p>Equipamentos para Cozinha Comunitária: 1 - Fogão industrial - material: aço inoxidável, funcionamento: gás, tipo acendimento: manual, tipo uso: cozinhar e assar alimentos, características adicionais: 6 queimadores duplos, forno, chapa e banho-maria; quantidade bocas: 6 und; Garantia mínima 12 meses. 2 - Forno industrial à gás - confeccionado em aço inox, composto de no mínimo uma câmara e uma grade com dimensões internas mínimas de 270 x 900 x 900 mm. Porta tipo guilhotina com vidro temperado; Garantia mínima 12 meses. 3 - Freezer horizontal com capacidade acima de 500 litros - faixa de temperatura entre -16°C e - 20°C, 220v. 4 - Fritadeira Elétrica Industrial - capacidade 15 litros óleo / 03 litros água - fabricada em aço inox, potência máxima 5,5 Kw, dois cestos. 220V; Garantia mínima 12 meses. 5 - Liquidificador Industrial 08 L - copo Inox, motor com potência de 0,5cv ou superior, 220V. 6 - Mesa de aço - Características Mesa de Inox 190 X 0,90 cm com Prateleira - Tampo aço inox 430 de 0,5 mm de espessura. Estrutura tubular galvanizada c/pintura epóxi cor branca. Montagem por sistema de travamento. Tamanho: 1,90 x 0,90 x 0,85 m; Garantia mínima 12 meses. 7 - Balcão térmico Self Service, tipo buffet térmico, com 10 cuba - confeccionado em aço inox. Com termostato. 220V; Garantia mínima 12 meses. 8 - Serra-Fita de bancada - residencial, com Picador, Inox, motor com potência de 1/2 cv, fita de 170 cm - 220V; Garantia mínima 12 meses.</p>