

FLS: 243

+

PMJ/CL

## 4.1. AMBIENTES DE SERVIÇO

### **IMPORTANTE:**

Não são apresentadas imagens na descrição dos equipamentos. Para aquisição dos produtos devem ser seguidas as especificações descritas.

## 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/m<sup>3</sup>.
- 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/m<sup>3</sup>.
- 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.

FLS: 252  
4  
PM/10/L

**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.

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.

## DESCRIÇÃO

- Refrigerador vertical combinado, *linha branca*, sistema de refrigeração "frostfree" com capacidade mínima de 300 litros

## LOCAL

- Lactário.

## DIMENSÕES BÁSICAS\* E CAPACIDADE

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

- Largura máxima: 620 mm;
- Capacidade total: mínima de 300 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 por meio de termostato 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.



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/m<sup>3</sup>.
- 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.

FG1

**FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS****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/m<sup>3</sup>.

- 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/m<sup>3</sup>. 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  $\varnothing=1/4"$ . 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.

**DESCRIÇÃO**

- Fogão comercial central de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

**LOCAL**

- Cozinha (creche modelo tipo 2).

**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\*: 1200 mm;
- Profundidade máxima\*: 850 mm;
- Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm;
- Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de painéis 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 um forno 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 a 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 corredeiras 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 4 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: 300 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/m<sup>3</sup>.

- 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/m<sup>3</sup>. 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  $\varnothing=1/4"$ . Distância máxima de 50 mm entre arames.

#### ACESSÓRIOS

- Uma chapa bifeteira 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.

FG3

**FOGÃO LINHA BRANCA 4 QUEIMADORES****DESCRIÇÃO**

- Fogão de piso de quatro queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

**LOCAL**

- Lactário.

**DIMENSÕES BÁSICAS\* E CAPACIDADE**

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

- Largura máxima: 600 mm;
- Capacidade mínima do forno: 50 litros.

**CARACTERÍSTICAS DO FOGÃO**

- Mesa em aço inox.
- Acendimento automático da mesa.
- Funções de timer sonoro e relógio.
- Sapatas niveladoras reguláveis.
- Botões de controle com limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade. Cada queimador deverá ser dotado de botão de controle individual. Todos os controles deverão estar identificados.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.

**CARACTERÍSTICAS DO FORNO**

- Ascendimento automático.
- Com mínimo duas prateleiras, sendo pelo menos uma delas deslizante.
- Com grill.
- Deverá vir com a lâmpada para iluminação interna.
- Sistema de segurança para ascendimento e/ou válvula de segurança, que impeça a saída de gás caso a chama se apague.

- Recobrimento especial das paredes internas que evite acúmulo de gorduras e facilite a limpeza (sistema "autolimpante" ou similar).
- Porta com visor em vidro, com eixo de abertura horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico de modo que a porta possa permanecer aberta sem a aplicação de força e fechar com facilidade.
- Piso em aço carbono esmaltado com orifício(s) de visualização das chamas.

#### **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.