

## ANEXO II (A2)

---

**THEATRO SETE DE ABRIL e ANEXO ADMINISTRATIVO**

**CONCLUSÃO DO PROJETO EXECUTIVO DE RESTAURAÇÃO**

**ETAPA PROJETO EXECUTIVO**

**PRAÇA Cel. PEDRO OSÓRIO Nº 160**

**PELOTAS - RS**

---

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E ENCARGOS**

**VOLUME 02. Equipamentos**

**SOLÉ ASSOCIADOS**

00	Emissão inicial	14/03/2017
Índice	Discriminação	Data



1	Instalações e Aparelhos	03
1.1.	Equipamentos	03

## 1 INSTALAÇÕES E APARELHOS

### 1.1. EQUIPAMENTOS

#### 1.1.1. Mesa Inox #18 Lisa de Encosto – 160x70

Mesa de encosto, totalmente construída em aço inoxidável AISI 304, com tampo liso bitola 18, pés  $\varnothing$  1 1/2", contraventamento  $\varnothing$  1 1/4" e sapatas de nivelamento em nylon.

Dimensões: 1600 X 700mm



Modelo	Dimensões (mm)
MI2-LE067	600 X 700 X 850
MI2-LE077	700 X 700 X 850
MI2-LE087	800 X 700 X 850
MI2-LE097	900 X 700 X 850
MI2-LE107	1000 X 700 X 850
MI2-LE117	1100 X 700 X 850
MI2-LE127	1200 X 700 X 850
MI2-LE137	1300 X 700 X 850
MI2-LE147	1400 X 700 X 850
MI2-LE157	1500 X 700 X 850
MI2-LE167	1600 X 700 X 850
MI2-LE177	1700 X 700 X 850
MI2-LE187	1800 X 700 X 850
MI2-LE197	1900 X 700 X 850
MI2-LE207	2000 X 700 X 850
MI2-LE217	2100 X 700 X 850
MI2-LE227	2200 X 700 X 850
MI2-LE237	2300 X 700 X 850
MI2-LE247	2400 X 700 X 850
MI2-LE257	2500 X 700 X 850
MI2-LE267	2600 X 700 X 850
MI2-LE277	2700 X 700 X 850
MI2-LE287	2800 X 700 X 850



### 1.1.2. Forno Elétrico

Forno elétrico digital com frontal pintado em preto ou aço inox escovado , display digital, abertura vertical, grade cromada e bandeja para resíduos esmaltada. Possui timer para programação de até quatro horas, ajuste de temperatura de 40 a 300°C, dourador, luz piloto e luz interna, controle inteligente de temperatura. Avisos sonoros, acionamento eletrônico e o corpo interno é autolimpante.

Tensão 220V. Potência 1750W. Volume Interno (Litros) 44 L. Acabamento Prata. Dimensões Externas do Produto (A x L x P) 370 x 575 x 520mm. Peso Líquido 14,50kg. Peso Bruto 14,85kg.

Timer até 4 horas com aviso sonoro, dourador, luz interna, display digital, controle inteligente de temperatura, termostato de 40°C a 300°C, porta com abertura lateral, frontal em termoplástico, grade cromada removível (2 alturas), bandeja esmaltada para resíduos, corpo externo em aço inox escovado, vidro duplo espelhado e serigrafado, isolamento térmico em fibra cerâmica, avisos sonoros nas teclas, pés antiderrapantes com acabamento cromado e painel com ícones iluminados.



### 1.1.3. Micrrondas 31 Litros

Forno elétrico microondas, 31 litros.



### 1.1.4. Freezer Vertical 428 Litros 1p

Freezer com 428 litros de volume útil. Fornecido com trilhos para receber caixas plásticas padrão Euronorm 600 x 400 mm, assadeiras para panificação e confeitaria no mesmo padrão e contentores no padrão Gastronorm 1/1.

#### ITENS DE SÉRIE:

Fechadura com chave mestra

5 pares de trilhos

5 caixas plásticas de 600 x 400 x 250 mm

Cantos internos arredondados facilitam a higienização do gabinete conforme a NFS 7.

Unidade de refrigeração plug-in, com evaporador oculto para máximo aproveitamento do espaço interno e facilidade para higienização.



#### ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS | Refrigeradores e freezers verticais | Slim e MaxiStok

	 <b>RVV SLIM 428</b> Refrigerador	 <b>FVV SLIM 428</b> Freezer	 <b>RVV MAXI 837</b> Refrigerador	 <b>FVV MAXI 837</b> Freezer
DIMENSÕES C x L x A	570 x 750 x 2062 mm	570 x 750 x 2062 mm	1000 x 750 x 2062 mm	1000 x 750 x 2062 mm
VOLUME ÚTIL	428 litros	428 litros	837 litros	837 litros
CONTENTOR	Euronorm 600 x 400 x 250 mm	5	10	10
	Euronorm 600 x 400 x 78 mm ou Gn 1/1 – 65	15	-	-
PRATELEIRA PERFURADA EM AÇO INOX	-	-	4	4
POTÊNCIA DO COMPRESSOR	1/5 HP	1/2 HP	1/3 HP	1 HP
POTÊNCIA TOTAL	648 W	823 W	653 W	892 W

+5551 3330.1434 • +5551 3018.1434  
Machado de Assis, 945 • 90620.260  
Petrópolis • Porto Alegre/RS • Brazil

[www.soleassociados.com.br](http://www.soleassociados.com.br)

### **1.1.5. Refrigerador Vertical 428 Litros 1p**

Refrigerador com 428 litros de volume útil. Fornecido com trilhos para receber caixas plásticas padrão Euronorm 600 x 400 mm, assadeiras para panificação e confeitaria no mesmo padrão e contentores no padrão Gastronorm 1/1. Capacidade de Armazenagem:

#### **ITENS DE SÉRIE**

Fechadura com chave mestra

5 pares de trilhos

5 caixas plásticas de 600 x 400 x 250 mm

Cantos internos arredondados facilitam a higienização do gabinete conforme a NFS 7.

Unidade de refrigeração plug-in, com evaporador oculto para máximo aproveitamento do espaço interno e facilidade para higienização.





### 1.1.6. Prateleira Superior Lisa 300 Inox #18

Totalmente em aço inoxidável, plano bitola 18 liga 18.8, mãos francesas em aço inoxidável bitola 16. Dimensões: 1000 x 300mm



#### DADOS TÉCNICOS:

MODELO	DIMENSÕES (mm)	
	A	B
PSL-063	600 x	300
PSL-073	700 x	300
PSL-083	800 x	300
PSL-093	900 x	300
PSL-103	1000 x	300
PSL-113	1100 x	300
PSL-123	1200 x	300
PSL-133	1300 x	300
PSL-143	1400 x	300
PSL-153	1500 x	300
PSL-163	1600 x	300
PSL-173	1700 x	300
PSL-183	1800 x	300
PSL-193	1900 x	300
PSL-203	2000 x	300
PSL-213	2100 x	300
PSL-223	2200 x	300
PSL-233	2300 x	300
PSL-243	2400 x	300
PSL-253	2500 x	300
PSL-263	2600 x	300
PSL-273	2700 x	300
PSL-283	2800 x	300

### **1.1.7. Lixeira com Balde Interno Removível e Pedal – 30 Litros - ø 29.5 cm**

Lixeira em aço inox com balde interno removível de plástico. Abertura ao pressionar o pedal na parte inferior da lixeira. Possui acabamento polido e tampa com ressalto estampado. Possui alça para transporte, apoios de borracha na base e ventosa na base para evitar que a lixeira se mova quando o pedal é acionado.

- Comprimento 295 mm
- Largura 295 mm
- Altura 655 mm
- Capacidade 30 litros
- Peso 3,49 kg

#### **LIMPEZA:**

Utilizar uma esponja ou pano macio com sabão ou detergente neutro [desde que não contenham cloro ou seus derivados].

Para secar, usar um pano macio ou flanela.

No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilizar a pasta de polir apropriada para o aço inox.

Não utilizar para limpeza: palha de aço, outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar o aço inox.

Em locais onde possam existir materiais que se constituem em agentes de oxidação, como em hospitais, banheiros públicos, aeroportos e cozinhas profissionais,

recomenda-se lavar as partes inoxidáveis ao menos uma vez por semana, ou conforme a necessidade.

Alguns materiais aderem ao aço inox causando uma falsa impressão de ferrugem. Lavando a peça suavemente no mesmo sentido do polimento escovado, essas incrustações são facilmente removidas.





#### **1.1.8. Pass-Thru Vertical Aquecido Termocontrolador**

Construção interna e externa em aço inoxidável com acabamento escovado, isolamento térmico composto para alta temperatura, isolamento em poliuretano injetado com 60 mm de espessura, unidade de aquecimento com circulação de ar forçado e umidificação, termocontrolador digital para controle da temperatura e portas em vidro.

Digital 3,2 Kw

220v Monofásico

Equipado com 2 Porta Inteiraça Inox Mod. Pi,

4 pés c/rosca 1 1/2" Em Pvc 150mm

Alimentação elétrica 220V, monofásica 60Hz.

Dimensões 700X870X2050mm



Modelo	Tipo	Quant. Portas		Dimensões (mm)	Capacidade GN 1/1-65*	Potência do Compressor (HP)	Potência Total (kW)	
		Aço	Vidro				Aquecido	Refrigerado
PQV-700	Aquecido	2		700 x 870 x 2050	34	1/3	3.2	0.45
PRV-700	Refrigerado							
PQV-700V	Aquecido	1	1	700 x 870 x 2050	34	1/3	3.2	0.45
PRV-700V	Refrigerado							
PQV-1400	Aquecido	4		1400 x 870 x 2050	68	1/2	6.4	0.67
PRV-1400	Refrigerado							
PQV-1400V	Aquecido	2	2	1400 x 870 x 2050	68	1/2	6.4	0.67
PRV-1400V	Refrigerado							

Alimentação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz. Temperatura de trabalho: Aquecido + 75°/ Refrigerado + 2 a + 6°.

\*Recipientes Gastronorm não inclusos.