

Anexo P AO TR

TABELA DE PREÇOS UNITÁRIOS DOS EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTOS PARA COMPRA	MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)
Forno combinado elétrico com capacidade para 20 GNs	UN	01	
Balcões de distribuição aquecido tipo banho maria: Construído em aço inox, estrutura inferior tipo armário com fechamento nas faces laterais e traseira; frente aberta e traseira com adesivo imitando madeira; Aquecimento através de 02 resistências elétricas de 2,0 KW – 220 V cada, comandadas por termostato; Lâmpada piloto, painel de comando traseiro; Prateleira superior com protetor salivar em vidro com estrutura tubular em aço inox; Luminária com lâmpada tipo LED; tampo em granito amarelo Icaraí; Pés tubulares dotados de sapatas niveladoras em polipropileno com rosqueamento embutido; Acabamento aço escovado; Medidas: 2200 x 1100 x 1300 mm	UN	06	
Balcão de distribuição refrigerado: Construído em aço inox AISI 304 liga 18.8; Estrutura inferior tipo armário com fechamento nas faces laterais e traseira; Frente aberta e traseira com adesivo imitando madeira; Capacidade para 06 recipientes GN 1/1 (não	UN	03	

<p>inclusos); Refrigeração através de serpentinas estáticas alimentadas por unidade condensadora acoplada; Lâmpada piloto, painel de comando traseiro; Prateleira superior com protetor salivar em vidro com estrutura tubular em aço inox, Luminária com lâmpada tipo LED; Tampo em granito amarelo Icaraí; Pés tubulares dotados de sapatas niveladoras em polipropileno com rosqueamento embutido; Acabamento aço escovado; Medidas: 2200 x 1100 x 1300 mm</p>			
Balcões Lisos de apoio com revestimento em madeira	UN	03	
Estantes p/ Utensílios com revestimento em madeira	UN	03	
Cafeteira elétrica semiautomática 60 L	UN	01	
<p>Máquina de lavar louças com aquecedor de água do enxágue e com pré-lavagem. Capacidade mecânica de no mínimo 260 gavetas/hora. Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos (300 mm), ou 09 bandejas (510x 350 mm), 150 talheres. Operações de pré-lavagem, lavagem e enxágue realizados através de braços superiores e inferiores. Higienização de bandejas lisas e estampas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Aquecimentos da</p>	UN	01	

solução de lavagem e da água de enxágue elétricos. Temperatura da solução de lavagem de 55° a 65°C. Temperatura da água de enxágue quente de 80° a 90°C. com gavetas e mesas auxiliares para entrada e saída de gavetas.			
Geladeiras vitrine vertical com 2 ou 3 portas	UN	03	
Fritadeira Elétrica de Piso Água/Óleo 150 L com termostato	UN	01	
Pass. Though aquecedor de alimentos 02 portas inox, 220V elétrico, capacidade de 16 cubas.	UN	01	
GN 1/1	UN	110	
PREÇO TOTAL >			