



AR CONDICIONADO

Venda - Instalação - Manutenção

Razão Social: Maxclima Engenharia Termica Ltda

CNPJ: 10.637.143/0001-62

Fone: 64 3411-3668

PROPOSTA DE PREÇO.

Pregão Presencial nº 097/2022.

Processo nº: 2022033521.

Secretaria Municipal de Educação.

Município de Catalão.

Apresentamos e submetemos à apreciação deste órgão licitante a nossa proposta de preços relativa ao processo em epígrafe, cujo objeto é o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de mobiliários administrativos e escolares, equipamentos, itens de educação e recreação visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Catalão para o período de 12(doze) meses.

Table with company details: Local e Data: CATALAO, 21 de junho de 2022; Razão Social: MAX CLIMA ENGENHARIA TERMICA LTDA; CNPJ n.º:10.637.143/0001-62; Referências Bancárias para Agência: 4355 Banco: BANCO ITAU; Endereço Completo: Avenida Ricardo Paranhos, nº 192, Pio Gomes, Catalao-GO; Telefone: 64-3411-3668; Dados do Representante Legal: Nome: David Araujo Godoi; Endereço: Rua Albert Mendes, nº165, Santa Terezinha; Profissão: Empresario; RG 3669007; CPF nº 794.985.661-00; E-mail: financeirp@maxclimaarcondicionado.com.br; Tel.: 64-98148-4748

1- COTA EXCLUSIVA:

Table with 7 columns: ITEM, DESCRIÇÃO, MDA, QUANT, MARCA, VALOR UNITÁRIO, VALOR TOTAL. Row 14: REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO, LINHA BRANCA, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO 'FROSTFREE' (DEGELO AUTOMÁTICO) COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 410 LITROS... Row 15: FREEZER HORIZONTAL FREEZER TIPO HORIZONTAL COM DUAS PORTAS, FECHADURA COM CHAVE DE SEGURANÇA QUE PERMITE O TRAVAMENTO DO FREEZER...

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br vendas@maxclimaarcondicionado.com.br

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

16	FOGÃO DE PISO DE QUATRO QUEIMADORES COM UM FORNO, ALIMENTADO POR GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO) OU GÁS NATURAL. 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: 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 ACENDIMENTO 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 ACUMULO 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.	UN	15	ESMALTEC	R\$ 550,00	R\$ 8.250,00
17	FORNO DE MICRO-ONDAS LARGURA MÍNIMA: 5000 MM; ALTURA MÍNIMA: 2900 MM; PROFUNDIDADE MÍNIMA: 3900 MM; VOLUME MÍNIMO: 30 LITROS. CARACTERÍSTICAS GABINETE MONOBLOCO EM AÇO GALVANIZADO REVESTIDO INTERNA E EXTERNAMENTE COM PINTURA ELETROSTÁTICA EM PÓ, NA COR BRANCA. ILUMINAÇÃO INTERNA. PAINEL DE CONTROLE DIGITAL COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS. TIMER. RELÓGIO. PORTA COM VISOR CENTRAL, DOTADA DE PUXADOR E/OU TECLA DE ABERTURA. DISPOSITIVOS E TRAVAS DE SEGURANÇA. SAPATAS PLÁSTICAS. PRATO GIRATÓRIO EM VIDRO. DIMENSIONAMENTO DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	15	ELETROLUX	R\$ 770,00	R\$ 11.550,00
18	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL COM GABINETE EM AÇO INOX E COPO MONOBLOCO, INDICADO PARA TRITURAR ALIMENTOS LEVES COM ADIÇÃO DE LÍQUIDO. DIMENSÕES E CAPACIDADE ALTURA MÁXIMA: 750 MM; LARGURA MÁXIMA: 460 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 380 MM; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: 8 LITROS. CARACTERÍSTICAS COPO REMOVÍVEL CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX, EM PEÇA ÚNICA (MONOBLOCO), SEM SOLDAS, COM ESPESSURA DE, NO MÍNIMO, 1 MM. FLANGE DO COPO EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. ALÇAS EM AÇO INOX, ESPESSURA DE CHAPA DE, NO MÍNIMO, 1,25 MM, COM BORDAS REBATIDAS PARA O LADO INTERNO E SOLDADAS EM TODA EXTENSÃO DE MODO QUE NÃO HAJA RETENÇÃO DE RESÍDUOS. FIXAÇÃO DAS ALÇAS AO COPO COM SOLDAS LISAS, UNIFORMES E SEM FRESTAS DE MODO A EVITAR O ACUMULO DE RESÍDUOS. TAMPÃO DO COPO EM AÇO INOX, ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,6 MM, COM DOBRAS ESTRUTURAIS QUE PERMITAM A LIMPEZA INTERNA. GABINETE DO MOTOR EM AÇO INOX, ESPESSURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,6 MM, FLANGE SUPERIOR E DA BASE EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. DRENO DA FLANGE POSICIONADO DE MODO A NÃO HAVER ENTRADA DE LÍQUIDOS NO GABINETE DO MOTOR. SAPATAS ANTIVIBRATÓRIAS EM MATERIAL ADERENTE E ANTIDERRAPANTE. EIXO E PORCA FIXADORA DO EIXO DA FACA EM AÇO INOX (AS BUCHAS FODERÃO SER DE BRONZE OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO QUE GARANTA O DESEMPENHO MECÂNICO E A DURABILIDADE DO CONJUNTO). O CONJUNTO FORMADO PELAS FACAS, EIXO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO DEVE SER REMOVÍVEL PARA LIMPEZA, SEM A NECESSIDADE DE UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS. FLANGE DE ACOPLAMENTO DO MOTOR, PINOS DE TRACÇÃO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO EM AÇO INOX. INTERRUPTOR LIGA/DESLIGA. MOTOR MONOFÁSICO DE, NO MÍNIMO, 1/2 HP. DIMENSIONAMENTO DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 1,5 M DE COMPRIMENTO.	UN	15	KA 800	R\$ 594,00	R\$ 8.910,00
19	ESPRESSO AUTOMÁTICO DE FRUTAS CÍTRICAS, COM COPO COLETOR DE 1 LITRO COM TAMPÃO, UM COADOR/ PENEIRA E DOIS CONES DE EXTRAÇÃO (CASTANHA/ CARAMBOLA) EM TAMANHOS DIFERENTES, PARA LARANJA E LIMÃO. ALTURA MÁXIMA: 330 MM; DIÂMETRO/ LARGURA MÁXIMA: 300 MM; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA MÍNIMA: 1 LITRO. GABINETE (CORPO) FABRICADO EM AÇO INOX. COPO SUPERIOR, EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO, DESMONTÁVEL COM BICA. COPO COLETOR (JARRA), TAMPÃO E PENEIRA FABRICADOS EM AÇO INOX, ALUMÍNIO OU PLÁSTICO. JOGO DE CONES DE EXTRAÇÃO (CARAMBOLA/CASTANHA) EM POLIESTIRENO. MOTOR DE, NO MÍNIMO, 1/4 HP. BASE ANTIDERRAPANTE. 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 1,5 M DE COMPRIMENTO, COMO MÍNIMO.	UN	30	VISALUX	R\$ 513,00	R\$ 15.390,00
20	BALANÇA DE PISO TIPO PLATAFORMA, COM COLUNA E PISO MÓVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE PESAGEM DE 150 KG E INDICADOR (DISPLAY) DIGITAL. LARGURA MÍNIMA: 300 MM; PROFUNDIDADE MÍNIMA: 400 MM; ALTURA MÍNIMA DA COLUNA: 600 MM; CAPACIDADE MÍNIMA: 150 KG (DIVISÕES A CADA 100G - MÁXIMO). SELO E LACRE DE CALIBRAÇÃO DO INMETRO. GRADE DE APOIO/PROTEÇÃO PARA A COLUNA. PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL. ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM PINTURA EPOXI OU PRIMER POLIURETANO. INDICADOR (DISPLAY) DIGITAL EM LED ALTO BRILHO COM NO MÍNIMO 5 DÍGITOS, EM PLÁSTICO. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO. DEVE POSSUIR TECLAS DE ZERO E TARA. PÉS REGULÁVEIS DE BORRACHA. COM LIMITADOR/SISTEMA DE PROTEÇÃO QUE RESGUARDE A CÉLULA DE CARGA DE POSSÍVEIS IMPACTOS E SOBRECARGAS ACIDENTAIS. 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.	UN	5	SUPER CROW	R\$ 957,00	R\$ 4.785,00
21	FERRO ELÉTRICO A SECO. ALTURA MÁXIMA: 130 MM; LARGURA MÁXIMA: 130 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 250 MM. CONTROLE DE TEMPERATURA CABO ANATÔMICO. INDICADOR DE TEGIDOS POUPA BOTÕES. BASE EM ALUMÍNIO POLIDO. CORPO EM PLÁSTICO. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE	UN	10	MUNDIAL	R\$ 120,00	R\$ 1.200,00

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

	OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 110V E 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.					
22	PURIFICADOR/ BEBEDOURO DE ÁGUA REFRIGERADO. ALTURA MÁXIMA: 410 MM; LARGURA MÁXIMA: 315 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 370 MM; FORNECIMENTO MÍNIMO DE ÁGUA GELADA: 1,2 L/H. SISTEMA DE TRATAMENTO ATRAVÉS DE ELEMENTOS FILTRANTES QUE REMOVEM OS PARTICULADOS DA ÁGUA E O CLORO LIVRE. COMPRESSOR INTERNO COM GÁS REFRIGERANTE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. BOTÃO DE ACIONAMENTO AUTOMÁTICO DO TIPO FLEXO CONTÍNUO, COM REGULAGEM PARA DIFERENTES NÍVEIS DE TEMPERATURA (NATURAL, FRESCA OU GELADA) OU TORNEIRA. BICA TELESCÓPICA OU AJUSTÁVEL PARA RECIPIENTES DE DIVERSOS TAMANHOS. CÂMARA VERTICAL DE FILTRAGEM E PURIFICAÇÃO. CORPO EM AÇO INOX OU AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO E ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ. PAINEL FRONTAL EM PLÁSTICO ABS DE ALTA RESISTÊNCIA COM PROTEÇÃO UV. VAZÃO APROX.: 40 A 60 LITROS DE ÁGUA/HORA. PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO: 3 A 40 M.C.A (0,3 KGF/CM² A 4 KGF/CM²). TEMPERATURA DE TRABALHO: 03 A 40° C. COMPONENTES PARA FIXAÇÃO E INSTALAÇÃO: - CANOPLA; CONEXÕES CROMADAS; BUCHAS DE FIXAÇÃO S8; PARAFUSOS; REDUTOR DE VAZÃO; ADAPTADORES PARA REGISTRO; FLEXÍVEL E MANGUEIRA. PRODUTO DE CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA, O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR SELOS INMETRO, COMPROBATÓRIOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUSIVE, COM EFICIÊNCIA BACTERIOLÓGICA "APROVADO", GÁS REFRIGERANTE R600A OU R134A. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ 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.	UN	15	COLORMAQ	R\$ 530,00	R\$ 7.950,00
23	LAVADORA DE ROUPAS AUTOMÁTICA DE USO DOMÉSTICO NA COR BRANCA. DIMENSÕES BÁSICAS* E CAPACIDADE DIMENSÃO CONDICIONADA AO PROJETO DE ARQUITETURA, NO QUE DIZ RESPEITO AO ESPAÇO DISPONÍVEL PARA A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO. LARGURA MÁXIMA: 650 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 680 MM; CAPACIDADE MÍNIMA: 17KG. CARACTERÍSTICAS GABINETE EXTERNO DO TIPO MONOBLOCO REVESTIDO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO OU FOSFATIZADO COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ (EPÓXI/POLIÉSTER) NA COR BRANCA. PAINEL DE CONTROLE EXTERNO CONTENDO BOTÕES SELETORES E/OU TECLAS PARA PROGRAMAS DE LAVAGEM E/OU FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, NÍVEIS DE CONSUMO DE ÁGUA, ENXAGUE E CENTRIFUGAÇÃO. TODAS AS FUNÇÕES DEVEM SER IDENTIFICADAS. TECLA OU BOTÃO DE ACIONAMENTO LIGA/DESLIGA. PROGRAMAÇÃO PARA DIFERENTES TIPOS DE LAVAGEM. MANGUEIRAS PARA ENTRADA D'ÁGUA COM FILTRO E DE SAÍDA PARA DRENAGEM. MÍNIMO TRÊS NÍVEIS DE ÁGUA. CENTRIFUGAÇÃO FILTRO PARA RETENÇÃO DE FIAPOS. DISPENSER PARA SABÃO. DISPENSER PARA AMACIANTE. DISPENSER PARA ALVEJANTE. COMPARTIMENTO INTERNO (CESTO) EM AÇO INOX E/OU PLÁSTICO PP (POLIPROPILENO). ACESSO AO CESTO PELA PARTE SUPERIOR DA MÁQUINA. SAPATAS NIVELADORAS. DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DA TAMPA (DESLIGAMENTO OU TRAVAMENTO). DIMENSIONAMENTO DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	15	COLORMAQ	R\$ 634,00	R\$ 9.510,00
25	SMART TV 32 POLEGADAS COM ACESSO À INTERNET. DIMENSÕES ALTURA MÁXIMA: 480 MM; LARGURA MÁXIMA: 750 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 200 MM. CARACTERÍSTICAS TELA LED. WIFI INTEGRADO. ACESSO À INTERNET. RESOLUÇÃO DE IMAGEM EM HD. CONVERSOR DIGITAL INTEGRADO. ENTRADAS ESPECIAIS - HDMI (MÍNIMO 2), LAN, USB. TENSÃO (VOLTAGEM): BIVOLT AUTOMÁTICO. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	20	PHILIPS	R\$ 1.458,00	R\$ 29.160,00
26	APARELHO DE SOM TIPO MICRO SYSTEM. DIMENSÕES ALTURA MÁXIMA: 350 MM; LARGURA MÁXIMA: 450 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 300 MM. CARACTERÍSTICAS CONEXÕES: ENTRADA AUXILIAR, USB, CARTÃO DE MEMÓRIA, BLUETOOTH, SAÍDA PARA FONE DE OUVIDO; REPRODUÇÃO DE MÍDIA: MP3, CD, CD-R, CD-RW; • RÁDIO AM E FM, CONTROLE REMOTO; POTÊNCIA MÍNIMA: 20W; DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	32	MONDIAL	R\$ 270,00	R\$ 8.640,00
27	VENTILADOR DE PAREDE PARA USO EM AMBIENTE ESCOLAR. DIMENSÕES E TOLERÂNCIAS DIÂMETRO ENTRE 600 MM NO MÍNIMO, COMPRIMENTO DO TUBO DE FIXAÇÃO: 150 MM (TOLERÂNCIA: ±2,5%). CARACTERÍSTICAS VENTILADOR DE PAREDE, COM UMA HÉLICE COM NO MÍNIMO TRÊS PAS. • BASE DE FIXAÇÃO À PAREDE EM AÇO CARBONO. CANOPLA DE ACABAMENTO INJETADA EM POLIAMIDA, NA COR PRETA, PARA COBRIR A BASE DE FIXAÇÃO NA PAREDE. • CAPA ENVOLTÓRIA DO MOTOR (CARÇAÇA) EM POLIAMIDA INJETADA NA COR AMARELO ESCOLAR, REFERÊNCIA 1.25Y 7/12 (CARTELAS MUNSELL). O CONJUNTO DE SUPORTE MAIS O TUBO DE FIXAÇÃO DEVERÃO SUPORTAR 5 (CINCO) VEZES A MASSA NOMINAL DO PRODUTO SEM QUALQUER FLEXÃO. SUPORTE DE LIGAÇÃO ENTRE BASE E A CARÇAÇA DOTADO DE ARTICULAÇÃO COM PARAFUSO METÁLICO E BORBOLETA QUE PERMITA A REGULAGEM DA ARTICULAÇÃO NO SENTIDO VERTICAL DO CONJUNTO MOTOR E HÉLICES, PROVIDO DE MOLA PARA SUSTENTAÇÃO DO PESO DO EQUIPAMENTO. O EQUIPAMENTO DEVE SER DOTADO DE GRADE DE PROTEÇÃO DE ACORDO COM OS REQUISITOS DE SEGURANÇA DA IEC 60335-2-80, INDEPENDENTE DA ALTURA EM QUE FOR INSTALADO. AS GRADES DEVERÃO SER EM AÇO, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR AMARELO ESCOLAR - REFERÊNCIA 1.25Y 7/12 (CARTELAS MUNSELL). AS GRADES NÃO PODERÃO SER REMOVIDAS SEM O USO DE FERRAMENTAS. OS EQUIPAMENTOS DEVERÃO APRESENTAR CONTROLE DE VELOCIDADE TIPO ROTATIVO, COM NO MÍNIMO TRÊS NÍVEIS DE VELOCIDADE (BAIXA, MÉDIA E ALTA). O ACIONAMENTO DEVERÁ SER DO TIPO "CONTROLE DE PAREDE". OS EQUIPAMENTOS DEVERÃO RESPEITAR O NÍVEL MÍNIMO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE 0,0040 M³/S W/M PARA AS VELOCIDADES. VAZÃO OBSERVANDO-SE CADA UMA DAS VELOCIDADES: MÁXIMA: 0,45 M³/S - MÉDIA: 0,37 M³/S - MÍNIMA: 0,33 M³/S DEVERÁ POSSUIR MOTOR ELÉTRICO "MONOVOLT". • DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	15	VENTSOL	R\$ 216,00	R\$ 3.240,00

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO
e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)
site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

29	BEBEDOURO ELETRICO INDUSTRIAL	UN	20	BLUE	R\$ 2.820,00	R\$ 56.400,00
30	BEBEDOURO ELETRICO TIPO PRESSÃO	UN	20	LIBEL	R\$ 1.024,00	R\$ 20.480,00
31	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA A VAPOR, PARA USO EM MICRO-ONDAS. ACOMPANHA PINÇA. ALTURA MÁXIMA: 180 MM; DIÂMETRO/ LARGURA MÁXIMA: 300 MM; CAPACIDADE MÍNIMA: 4 MAMADEIRAS. BASE EM POLIPROPILENO COPOLÍMERO, DOTADO DE DISPOSITIVOS INTERNOS PARA ACONDICIONAMENTO DE, NO MÍNIMO, QUATRO MAMADEIRAS. TAMPA EM PLÁSTICO EM POLIPROPILENO COPOLÍMERO, TRANSPARENTE, COM CLIPES E/OU PRESILHAS PARA FECHAMENTO HERMÉTICO. O ESTERILIZADOR DEVE SER CONSTRUÍDO DE MODO A PROPORCIONAR PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA CONTATO ACIDENTAL COM PARTES QUENTES (BORDAS, SUPERFÍCIES), QUE POSSAM EXPOR O USUÁRIO A RISCO DE QUEIMADURAS DURANTE A OPERAÇÃO. O ESTERILIZADOR NÃO DEVE APRESENTAR ELEMENTOS PERFURANTES, ARESTAS CORTANTES OU IRREGULARES QUE POSSAM VIR A CAUSAR RISCOS AOS USUÁRIOS, EM UTILIZAÇÃO NORMAL OU DURANTE A HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVE OFERECER RISCO TOXICOLÓGICO OU ELIMINAR RESÍDUOS QUÍMICOS DURANTE SUA UTILIZAÇÃO.	UN	15	AVENTI	R\$ 360,00	R\$ 5.400,00

2- AMPLA PARTICIPAÇÃO:

ITEM	DESCRIÇÃO	MDA	QUANT	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
41	REFRIGERADOR VERTICAL DE QUATRO PORTAS CAPACIDADE MÍNIMA DE 1000 LITROS, COM SISTEMA FROST-FREE (DEGELO AUTOMÁTICO), TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: ENTRE 0 °C E +7°. 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), SOLAMENTO DO GABINETE DE POLIURETANO INJETADO, COM ESPESURA MÍNIMA DE 55 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. 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 ESPESURA MÍNIMA DE 45 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. 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 CONVETCTIVA, 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. OTTO 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 BRACADEIRAS. 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: 220W, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 2,0 M DE COMPRIMENTO. VEDAÇÃO HERMÉTICA EM TODO O PERÍMETRO DAS PORTAS, CONSTITUÍDA DE GAXETA MAGNÉTICA SANFONADA. PUXADORES, TRINÇOS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOX. TRINÇOS COM TRAVAMENTO AUTOMÁTICO, OU SISTEMA DE IMÁ 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.	UN	24	FRILUX	R\$7780,00	R\$224.599,92
42	FREEZER VERTICAL COMERCIAL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 450 LITROS, COM SISTEMA FROSTFREE (DEGELO AUTOMÁTICO), TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: ENTRE 0 °C E +7°. 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 ESPESURA MÍNIMA DE 45 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. VEDAÇÃO HERMÉTICA EM TODO	UN	28	CONSUL		

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

AR CONDICIONADO

Venda - Instalação - Manutenção

	<p>O PERÍMETRO DAS PORTAS, CONSTITUÍDA DE GAXETA MAGNÉTICA SANFONADA. PUXADORES, TRINCOS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOX. TRINCOS COM TRAVAMENTO AUTOMÁTICO, OU SISTEMA DE IMÁ RESISTENTE AO PESO DA PORTA. BARREIRA TÉRMICA EM TODO O PERÍMETRO DOS BATENTES DAS PORTAS PARA EVITAR A CONDENSACÃO, 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 DEGELÓ, DOTADO DE COMPRESSOR HERMÉTICO MONOFÁSICO 220 W (CONFORME TENSÃO LOCAL), COM SISTEMA DE AR FORÇADO E DEGELÓ 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 BRACADEIRAS. 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: 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.</p>				R3820,006	R\$153.906,48
43	<p>FOGÃO COMERCIAL CENTRAL DE 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS, ALIMENTADO POR GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO) OU GÁS NATURAL. COZINHA (CRECHES/ESCOLAS) 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 DESTA 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 PANEIS COM DIÂMETRO A PARTIR DE 300 MM; DIÂMETRO DO QUEIMADOR TIPO CACHIMBO: 90MM +/- 10MM; DIÂMETRO DO QUEIMADOR TIPO COROIA: 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 SEGUINTE 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 PORÇAS 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 PORÇAS 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 SOLDADA À FACE INFERIOR DO TAMPO E FIXADAS AOS PÉS ATRAVÉS DE PARAFUSOS E PORÇAS 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 PANEIS, 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 PANEIS, 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 PORÇAS 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</p>	UN	24	INVICTO	R\$3750,00	R\$103.279,92

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

	<p>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 GAMBARRA. CADA QUEIMADOR DEVERÁ SER DOTADO DE TORNEIRA INDIVIDUAL. OS QUEIMADORES CONJUGADOS DEVEM POSSUIR DUAS TORNEIRAS DE CONTROLE. 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, DUPLAS, 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 ESPESURA MÍNIMA DE 60 MM E DENSIDADE MÍNIMA 64 KG/M3. CORPO DA PORTA EM CHAPA DE AÇO INOX, DUPLA, COM ISOLAMENTO ENTRE AS CHAPAS DE LÃ DE VIDRO OU DE ROCHA COM ESPESURA MÍNIMA DE 60 MM E DENSIDADE MÍNIMA 64 KG/M3. 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. ESPESURA MÍNIMA DA CHAPA DE 5 MM. DUAS BANDEJAS CORREDIÇAS EM ARAME DE AÇO INOX, COM PERFIL DE SEÇÃO CIRCULAR Ø=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.</p>					
44	<p>FORNO TURBO ELÉTRICO PRP 04 G2 - PROGAS - 220W. ESTE EQUIPAMENTO É UTILIZADO PARA ASSAR PIZZAS, LASANHAS, PÃES DE QUEIJO, BOLOS, SALGADOS E CARNES, PROPORCIONANDO UM COZIMENTO UNIFORME. STE FORNO É FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. PORTA EM VIDRO TEMPERADO 4 MM. ISOLAMENTO TÉRMICO COM LÃ BASÁLTICA. PAINEL COM TECLAS INDIVIDUAIS PARA ACIONAMENTO DO MOTOR (TURBINA) E LÂMPADA. CONTROLADOR DE TEMPERATURA COM REGULAGEM DE 50°C A 250°C. CONTROLADOR DE TEMPO DE COZIMENTO COM TIMER DE 120 MINUTOS. MOTOR MONOFÁSICO - 1/30 CV. LÂMPADA HALÓGENA DE 35 W. RESISTÊNCIA BLINDADA DE 2000 W. LED INDICADOR DE TEMPERATURA. ACOMPANHA 4 ESTEIRAS DE 400 MM X 350 MM. MEDIDAS ALTURA: 50CM LARGURA: 51CM PROFUNDIDADE: 65CM PESO: 24KG CONSUMO MÉDIO: 1,5KW/H INTERNA ALTURA: 33CM LARGURA: 46CM PROFUNDIDADE: 38CM</p>	UN	24	FAST	R\$3490,00	R\$87.159,84
45	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAVALETE EM AÇO PINTADO E COPO MONOBLOCO BASCULANTE EM AÇO INOX, INDICADO PARA TRITURAR ALIMENTOS LEVES COM ADIÇÃO DE LÍQUIDO EM DE GRANDES QUANTIDADES. DIMENSÕES E CAPACIDADE ALTURA MÁXIMA: 1100 MM; LARGURA MÁXIMA: 460 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 690 MM; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: 15 LITROS. CARACTERÍSTICAS COPO REMOVÍVEL CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX, EM PEÇA ÚNICA (MONOBLOCO), SEM SOLDAS, COM ESPESURA DE, NO MÍNIMO, 1 MM. FLANGE DO COPO EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. ALÇAS EM AÇO INOX, ESPESURA DE CHAPA DE, NO MÍNIMO, 1,25 MM, COM BORDAS REBATIDAS PARA O LADO INTERNO E SOLDADAS EM TODA EXTENSÃO DE MODO QUE NÃO HAJA RETENÇÃO DE RESÍDUOS. FIXAÇÃO DAS ALÇAS AO COPO COM SOLDAS LISAS, UNIFORMES E SEM FRESTAS DE MODO A EVITAR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. TAMPÃO DO COPO EM BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO, NÃO PERMITINDO VAZAMENTO DE LÍQUIDO DURANTE O PROCESSAMENTO, SOBRE TAMPÃO ACRÍLICO QUE POSSIBILITA A VISUALIZAÇÃO. GABINETE DO MOTOR EM AÇO INOX, ESPESURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,6 MM, FLANGE SUPERIOR E DA BASE EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. DRENO DA FLANGE POSICIONADO DE MODO A NÃO HAVER ENTRADA DE LÍQUIDOS NO GABINETE DO MOTOR. CAVALETE CONFECCIONADO EM AÇO, ESPESURA DE CHAPA DE, NO MÍNIMO, 1,25 MM COM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ. SAPATAS ANTIVIBRATÓRIAS EM MATERIAL ADERENTE E ANTIDERRAPANTE. EIXO E PORCA FIXADORA DO EIXO DA FAÇA EM AÇO INOX (AS BUCHAS PODERÃO SER DE BRONZE OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO QUE GARANTA O DESEMPENHO MECÂNICO E A DURABILIDADE DO CONJUNTO), O CONJUNTO FORMADO PELAS FACAS, EIXO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO DEVE SER REMOVÍVEL PARA LIMPEZA, SEM A NECESSIDADE DE UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS. FLANGE DE ACOPLAMENTO DO MOTOR, PINOS DE TRACÇÃO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO EM AÇO INOX. INTERRUPTOR LIGA/DESLIGA. MOTOR MONOFÁSICO DE, NO MÍNIMO, 1,5 HP. DIMENSIONAMENTO DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 1,5 M DE COMPRIMENTO.</p>	UN	28	VITHORY	R\$2133,00	R\$96.786,48
46	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COMERCIAL COM PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL E MOSTRADOR MONTADO JUNTO A BASE OU EM COLUNA, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 KG. LARGURA MÍNIMA: 275 MM; PROFUNDIDADE MÍNIMA: 285 MM; CAPACIDADE MÍNIMA: 30 KG (DIVISÕES A CADA 5G). SELO E LACRE DE CALIBRAÇÃO DO INMETRO. PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL. ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI OU PRIMER POLIURETANO. INDICADOR (DISPLAY) DIGITAL EM LED ALTO BRILHO COM NO MÍNIMO CINCO DÍGITOS, EM PLÁSTICO, DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO. DEVE POSSUIR TECLAS DE ZERO E TARA. PÉS REGULÁVEIS DE BORRACHA. BATERIA INTERNA QUE PERMITA O FUNCIONAMENTO EM SITUAÇÕES DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA. 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.</p>	UN	25,6	TOLEDO	R\$980,00	R\$79.957,25

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO
e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)
site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

47	MIXER DE ALIMENTOS PARA PREPARO DE SUCOS, VITAMINAS E MASSAS LEVES. ALTURA MÁXIMA: 400 MM; LARGURA MÁXIMA: 150 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 320 MM; VOLUME MÍNIMO DO COPO: 600ML. CABO (ALÇA) ERGONÔMICO. LÂMINAS DESTACÁVEIS EM AÇO INOX DE DUPLA AÇÃO, POSSIBILITANDO CORTAR NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. RECIPIENTE PARA TRITURAÇÃO EM AÇO INOX OU ACRÍLICO. CORPO DO APARELHO CONSTRUÍDO EM POLIPROPILENO E BORRACHA. BASE ANTIRESPINGOS. BOTÃO TURBO. MOTOR COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 350W. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ 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.	UN	28	LENOX	R\$180,00	R\$96.926,48
49	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30.000 BTU'S. - CICLO QUENTE /FRIO: REGIÕES SUL E SUDESTE - CICLO FRIO: DEMAIS REGIÕES UNIDADE INTERNA - EVAPORADORA ALTURA MÁXIMA: 350 MM; LARGURA MÁXIMA: 1200 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 250 MM. UNIDADE EXTERNA - CONDENSADORA ALTURA MÁXIMA: 840 MM; LARGURA MÁXIMA: 950 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 460 MM. CARACTERÍSTICAS CLASSIFICAÇÃO DO INMETRO - A. TECNOLOGIA DO COMPRESSOR INVERTER. GÁS REFRIGERANTE R410A. FILTRO ANTI-BACTERIA. DESUMIDIFICAÇÃO. CONTROLE REMOTO. UNIDADE EVAPORADORA NA COR BRANCA. UNÇÕES TIMER, SLEEP E SWING. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. • CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	88	SPRIGER	R\$6350,00	R\$569.680,00

3- COTA RESERVADA:

ITEM	DESCRIÇÃO	MDA	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
41	REFRIGERADOR VERTICAL DE QUATRO PORTAS CAPACIDADE MÍNIMA DE 1000 LITROS, COM SISTEMA "FROST-FREE" (DEGELO AUTOMÁTICO). TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: ENTRE 0 °C E +7°. 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 ESPESURA MÍNIMA DE 55 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. 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 ESPESURA MÍNIMA DE 45 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. 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, 1/4 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 GRADAL 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 BRACEDEIRAS. 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: 220W, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 2,0 M DE COMPRIMENTO. 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 IMÁ RESISTENTE AO PESO DA PORTA. BARREIRA TÉRMICA EM TODO O PERÍMETRO DOS BATENTES DAS PORTAS PARA EVITAR A CONDENSACÃO, CONSTITUÍDA DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE BAIXA POTÊNCIA, INTERCAMBIÁVEL.	UN	6	FRILUX	R\$9770,00	R\$56.149,98
42	FREEZER VERTICAL COMERCIAL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 450 LITROS, COM SISTEMA FROSTFREE (DEGELO AUTOMÁTICO). TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: ENTRE 0 °C E +7°. 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	UN	7	CONSUL		

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br vendas@maxclimaarcondicionado.com.br

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br



AR CONDICIONADO

Venda - Instalação - Manutenção

Razão Social: Maxclima Engenharia Termica Ltda

CNPJ: 10.637.143/0001-62

Fone: 64 3411-3668

	<p>REVESTIDAS INTERNA E EXTERNAMENTE EM AÇO INOX, EM CHAPA 22 (0,79 MM). ISOLAMENTO DA PORTA DE POLIURETANO INJETADO, COM ESPESURA MÍNIMA DE 45 MM E DENSIDADE MÍNIMA DE 36 KG/M3. VEDAÇÃO HERMÉTICA EM TODO O PERÍMETRO DAS PORTAS, CONSTITUÍDA DE GAXETA MAGNÉTICA SANFONADA. PUXADORES, TRINCO E DOBRADIÇAS EM AÇO INOX. TRINCO COM TRAVAMENTO AUTOMÁTICO, OU SISTEMA DE IMÁ RESISTENTE AO PESO DA PORTA. BARREIRA TÉRMICA EM TODO O PERÍMETRO DOS BATENTES DAS PORTAS PARA EVITAR A CONDENSÇÃO, 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 220 W (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 CAD 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 BRACEIRAS, 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 COMPATIVÉIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO, VOLTAGEM 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHÓ) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 2,0 M DE COMPRIMENTO.</p>			R\$3820,00	R\$38.476,62
45	<p>FOGÃO COMERCIAL CENTRAL DE 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS, ALIMENTADO POR GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO) OU GÁS NATURAL COZINHA (CRECHES/ESCOLAS) 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 DESTA 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 PANEIS 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 SEGUINTE 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 ESPESURA. 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 ESPESURA, 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 SOLDADA 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 ESPESURA, 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 PANEIS, 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 PANEIS, 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 DUPLA 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</p>	UN	6	INVICTO	R\$3750,00 R\$25.819,98

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

	<p>PRESSÃO, FOGÃO E FORNOS COM ESTRUTURA NAS LATERAIS E ATRAS 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 GAMBARRA. 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 EXTINGUIÇÃO 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 ESPESURA MÍNIMA DE 60 MM E DENSIDADE MÍNIMA 64 KG/M3. CORPO DA PORTA EM CHAPA DE AÇO INOX, DUPLA, COM ISOLAMENTO ENTRE AS CHAPAS DE LÃ DE VIDRO OU DE ROCHA COM ESPESURA MÍNIMA DE 60 MM E DENSIDADE MÍNIMA 64 KG/M3. 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. ESPESURA MÍNIMA DA CHAPA DE 5 MM. DUAS (2) BANDEJAS CORREDIÇAS EM ARAME DE AÇO INOX, COM PERFIL DE SEÇÃO CIRCULAR Ø=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.</p>					
44	<p>FORNO TURBO ELÉTRICO PRP 04 G2 - PROGÁS - 220W. ESTE EQUIPAMENTO É UTILIZADO PARA ASSAR PIZZAS, LASANHAS, PÃES DE QUEIJO, BOLOS, SALGADOS E CARNES, PROPORCIONANDO UM COZIMENTO UNIFORME. STE FORNO É FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. PORTA EM VIDRO TEMPERADO 4 MM. ISOLAMENTO TÉRMICO COM LÃ BASÁLTICA. PAINEL COM TECLAS INDIVIDUAIS PARA ACIONAMENTO DO MOTOR (TURBINA) E LÂMPADA. CONTROLADOR DE TEMPERATURA COM REGULAGEM DE 50°C A 250°C. CONTROLADOR DE TEMPO DE COZIMENTO COM TIMER DE 120 MINUTOS. MOTOR MONOFÁSICO - 1/30 CV. LÂMPADA HALÓGENA DE 35 W. RESISTÊNCIA BLINDADA DE 200 W. LED INDICADOR DE TEMPERATURA. ACOMPANHA 4 ESTEIRAS DE 400 MM X 350 MM. MEDIDAS ALTURA: 50CM LARGURA: 51CM PROFUNDIDADE: 65CM PESO: 24KG CONSUMO MÉDIO: 1,5KW/H INTERNA ALTURA: 33CM LARGURA: 46CM PROFUNDIDADE: 38CM</p>	UN	6	FAST	R\$3490,00	R\$21.789,96
45	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAVALETE EM AÇO PINTADO E COPO MONOBLOCO BASCULANTE EM AÇO INOX, INDICADO PARA TRITURAR ALIMENTOS LEVES COM ADIÇÃO DE LÍQUIDO EM DE GRANDES QUANTIDADES, DIMENSÕES E CAPACIDADE ALTURA MÁXIMA: 1100 MM; LARGURA MÁXIMA: 460 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 690 MM; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: 15 LITROS. CARACTERÍSTICAS COPO REMOVÍVEL CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX, EM PEÇA ÚNICA (MONOBLOCO), SEM SOLDAS, COM ESPESURA DE, NO MÍNIMO, 1 MM. FLANGE DO COPO EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. ALÇAS EM AÇO INOX, ESPESURA DE CHAPA DE, NO MÍNIMO, 1,25 MM, COM BORDAS REBATIDAS PARA O LADO INTERNO E SOLDADAS EM TODA EXTENSÃO DE MODO QUE NÃO HAJA RETENÇÃO DE RESÍDUOS. FIXAÇÃO DAS ALÇAS AO COPO COM SOLDAS LISAS, UNIFORMES E SEM FRESTAS DE MODO A EVITAR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. TAMPA DO COPO EM BORRACHA ATÓXICA COM ENCAIXE JUSTO AO COPO, NÃO PERMITINDO VAZAMENTO DE LÍQUIDO DURANTE O PROCESSAMENTO, SOBRE TAMPA ACRÍLICA QUE POSSIBILITA A VISUALIZAÇÃO. GABINETE DO MOTOR EM AÇO INOX, ESPESURA MÍNIMA DE CHAPA DE 0,6 MM, FLANGE SUPERIOR E DA BASE EM MATERIAL PLÁSTICO INJETADO. DRENO DA FLANGE POSICIONADO DE MODO A NÃO HAVER ENTRADA DE LÍQUIDOS NO GABINETE DO MOTOR. CAVALETE CONFECCIONADO EM AÇO, ESPESURA DE CHAPA DE, NO MÍNIMO, 1,25 MM COM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ. SAPATAS ANTIVIBRATÓRIAS EM MATERIAL ADERENTE E ANTIDERRAPANTE. EIXO E PORCA FIXADORA DO EIXO DA FACAS EM AÇO INOX (AS BUCHAS PODERÃO SER DE BRONZE OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO QUE GARANTA O DESEMPENHO MECÂNICO E A DURABILIDADE DO CONJUNTO). O CONJUNTO FORMADO PELAS FACAS, EIXO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO DEVE SER REMOVÍVEL PARA LIMPEZA, SEM A NECESSIDADE DE UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS. FLANGE DE ACOPLAMENTO DO MOTOR, PINOS DE TRACÃO E ELEMENTOS DE FIXAÇÃO EM AÇO INOX. INTERRUPTOR LIGA/DESLIGA. MOTOR MONOFÁSICO DE, NO MÍNIMO, 1,5 HP. DIMENSIONAMENTO DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO COM, NO MÍNIMO, 1,5 M DE COMPRIMENTO.</p>	UN	7	VITHORIA	R\$32133,00	R\$24.196,62
46	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COMERCIAL COM PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL E MOSTRADOR MONTADO JUNTO A BASE OU EM COLUNA, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 KG. LARGURA MÍNIMA: 275 MM; PROFUNDIDADE MÍNIMA: 285 MM; CAPACIDADE MÍNIMA: 30 KG (DIVISÕES A CADA 5G). SELO E LACRE DE CALIBRAÇÃO DO INMETRO. PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL. ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM PINTURA EPOXI OU PRIMER POLIURETANO. INDICADOR (DISPLAY) DIGITAL EM LED ALTO BRILHO COM NO MÍNIMO CINCO DÍGITOS, EM PLÁSTICO. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO. DEVE POSSUIR TECLAS DE ZERO E TARA. PÉS REGULÁVEIS DE BORRACHA. BATERIA INTERNA QUE PERMITA O FUNCIONAMENTO EM SITUAÇÕES DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA. VOLTAGEM: 110V E 220V, CONFORME DEMANDA. CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM. INDICAÇÃO DA TENSÃO (VOLTAGEM) NO CORDÃO</p>	UN	6,4	TOLEDO	R\$980,00	R\$19.989,31

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br [vendas@maxclimaarcondicionado.com.br](mailto: vendas@maxclimaarcondicionado.com.br)

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br



AR CONDICIONADO

Venda - Instalação - Manutenção

Razão Social: Maxclima Engenharia Termica Ltda

CNPJ: 10.637.143/0001-62

Fone: 64 3411-3668

	DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) DO APARELHO.					
47	MIXER DE ALIMENTOS PARA PREPARO DE SUÇOS, VITAMINAS E MASSAS LEVES. ALTURA MÁXIMA: 400 MM; LARGURA MÁXIMA: 150 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 320 MM; VOLUME MÍNIMO DO COPO: 600ML. CABO (ALÇA) ERGONÔMICO. LÂMINAS DESTACÁVEIS EM AÇO INOX DE DUPLA AÇÃO, POSSIBILITANDO CORTAR NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. RECIPIENTE PARA TRITURAÇÃO EM AÇO INOX OU ACRÍLICO. CORPO DO APARELHO CONSTRUÍDO EM POLIPROPILENO E BORRACHA. BASE ANTIRESPINGOS. BOTÃO TURBO. MOTOR COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 350W. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ 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.	UN	7	LENUX	R\$180,00	R\$24.231,62
49	APARELHO DE AR CONDICIONADO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 30.000 BTU'S. - CICLO QUENTE /FRIO: REGIÕES SUL E SUDESTE - CICLO FRIO: DEMAIS REGIÕES UNIDADE INTERNA - EVAPORADORA ALTURA MÁXIMA: 350 MM; LARGURA MÁXIMA: 1200 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 250 MM. UNIDADE EXTERNA - CONDENSADORA ALTURA MÁXIMA: 840 MM; LARGURA MÁXIMA: 950 MM; PROFUNDIDADE MÁXIMA: 460 MM. CARACTERÍSTICAS CLASSIFICAÇÃO DO INMETRO - A. TECNOLOGIA DO COMPRESSOR INVERTER. GÁS REFRIGERANTE R410A. FILTRO ANTI-BACTÉRIA. DESUMIDIFICAÇÃO. CONTROLE REMOTO. UNIDADE EVAPORADORA NA COR BRANCA. UNÇÕES TIMER, SLEEP E SWING. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. DIMENSIONAMENTO E ROBUSTEZ DA FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO. VOLTAGEM: 220V, CONFORME DEMANDA. • CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (RABICHO) CERTIFICADO PELO INMETRO, COM INDICAÇÃO DA VOLTAGEM.	UN	22	SPRINGER	R\$6350,00	R\$167.420,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ R\$ R\$ 1.660.080,00 (um milhão seiscentos sessenta mil, oitenta reais)

Declaramos que,

a) O prazo de validade **MÍNIMA** da proposta é **DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS**, contados a partir da data de sua apresentação e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor.

b) Nos preços fornecidos consideram-se incluídas todas as despesas, inclusive as de escritório, expediente, fretes, descargas, seguros, fornecimento de mão-de-obra, prestação de garantia de fábrica e assistência técnica, materiais, máquinas e equipamentos necessários, tributos, encargos de leis sociais, e quaisquer outras despesas acessórias e necessárias não especificadas neste edital, relativas ao objeto desta licitação, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

c) temos capacidade técnico-operacional para o fornecimento dos itens para os quais apresentamos nossa proposta.

d) Prazo de entrega será de acordo com o estipulado no Termo de Referência.

Declaramos ainda estarmos de acordo e cientes com todas as exigências estipuladas no Edital.

Catalão, 08 de novembro de 2022

MAXCLIMA ENGENHARIA TERMICA LTDA

CNPJ 10.637.143/0001-62

DAVID ARAUJO GODOI

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO

e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br vendas@maxclimaarcondicionado.com.br

site- www.maxclimaarcondicionado.com.br

Max  **Clima**

AR CONDICIONADO

Venda - Instalação - Manutenção

Razão Social: Maxclima Engenharia Termica Ltda

CNPJ: 10.637.143/0001-62

Fone: 64 3411-3668

CPF 794.985.661-00

Avenida Ricardo Paranhos nº 192 Pio Gomes CEP 75712-010 Catalão – GO
e-mail – david@maxclimaarcondicionado.com.br vendas@maxclimaarcondicionado.com.br
site- www.maxclimaarcondicionado.com.br



13. Características Técnicas Gerais

Unidades Evaporadoras 42TF_30 com Unidades Condensadoras 38TF_30

CÓDIGOS SPRINGER MIDEA		42TFCA30S5	38TFCA30S5	42TFQA30S5	38TFQA30S5
CAPACIDADE NOMINAL REFRIGERAÇÃO - kW (BTU/h)		8,79 (30.000)			
CAPACIDADE NOMINAL AQUECIMENTO - kW (BTU/h)		-		8,79 (30.000)	
ALIMENTAÇÃO (V-Ph-Hz)		220-1-60			
CORRENTE MÁXIMA	(A)	17,80		17,90	
CABEAMENTO ELÉTRICO/DISJUNTOR		Ver norma NBR 5410			
REFRIGERANTE		R-410A			
SISTEMA DE EXPANSÃO		Capilar			
CARGA DE GÁS (g) (Até 7,5 m)*		1480		1675	
MASSA DO PRODUTO (PESO) SEM EMBALAGEM (kg)		19,4	21,9	19,4	25,6
DIMENSÕES LxAxP (mm)		1259x362x282	471x707x550	1259x362x282	471x707x550
DISTÂNCIA EQUIVALENTE ENTRE UNIDADES (m)		25			
DESNÍVEL ENTRE UNIDADES (m)		10			
DIÂMETRO DO DRENO - mm (in)		12,7 (1/2)			
COMPRESSOR TIPO		Rotativo			
VAZÃO DE AR	(m ³ /h)	1360	-	1360	-
DIÂMETRO DAS CONEXÕES	SUCÇÃO - mm (in)	15,87 (5/8)			
	EXPANSÃO - mm (in)	9,52 (3/8)			
DIÂMETRO DAS LINHAS (Ver item Tubul. de Interligação)	SUCÇÃO - mm (in)	15,87 (5/8)			
	EXPANSÃO - mm (in)	9,52 (3/8)			
* Ver Etiqueta de Capacidade nas Unidades Condensadora - Anexo II					



5.5.4 Dimensionais e Vista Superior das Unidades Condensadoras 38TF_30

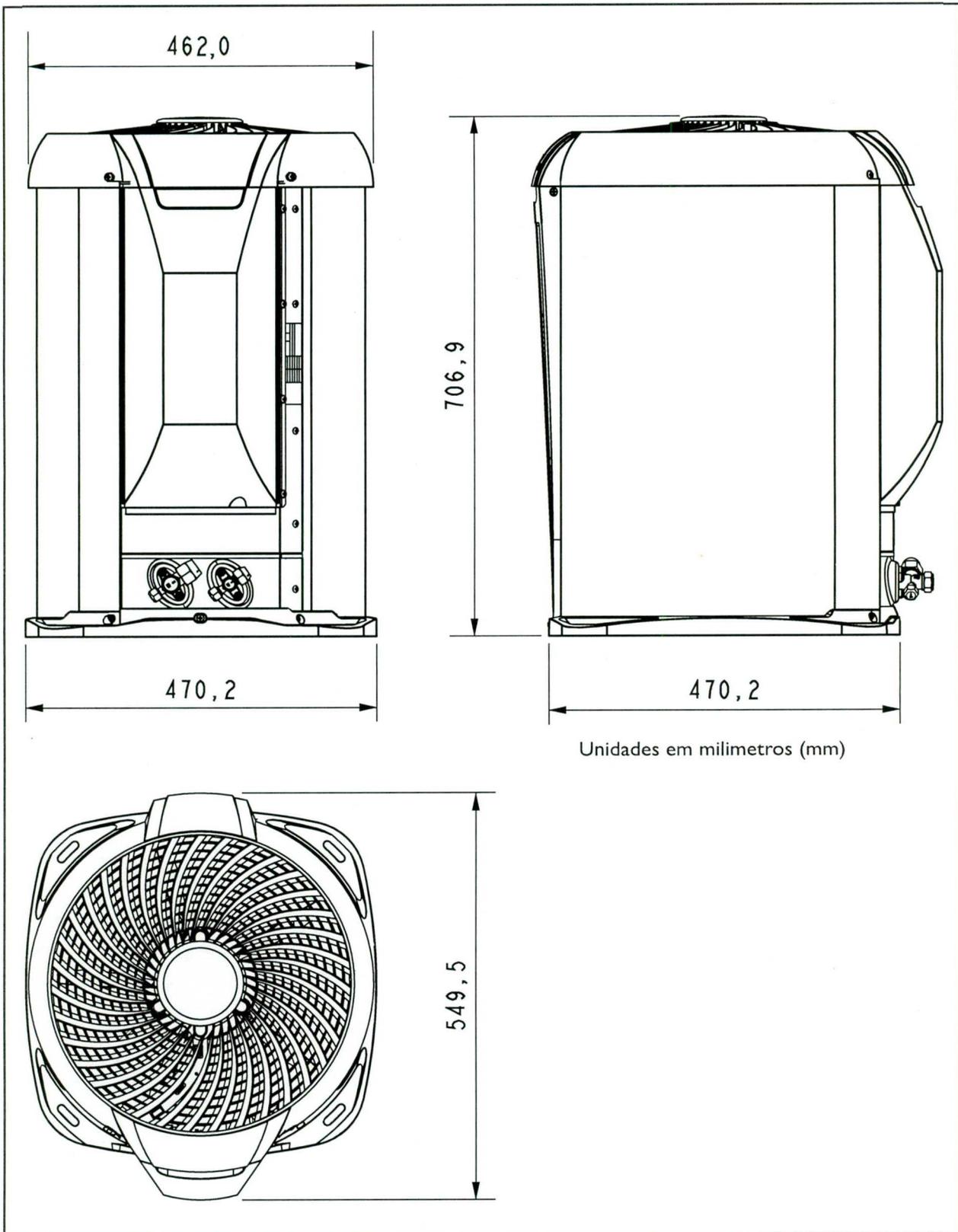


FIG. 11

5.6.5 Dimensional das Unidades Evaporadoras

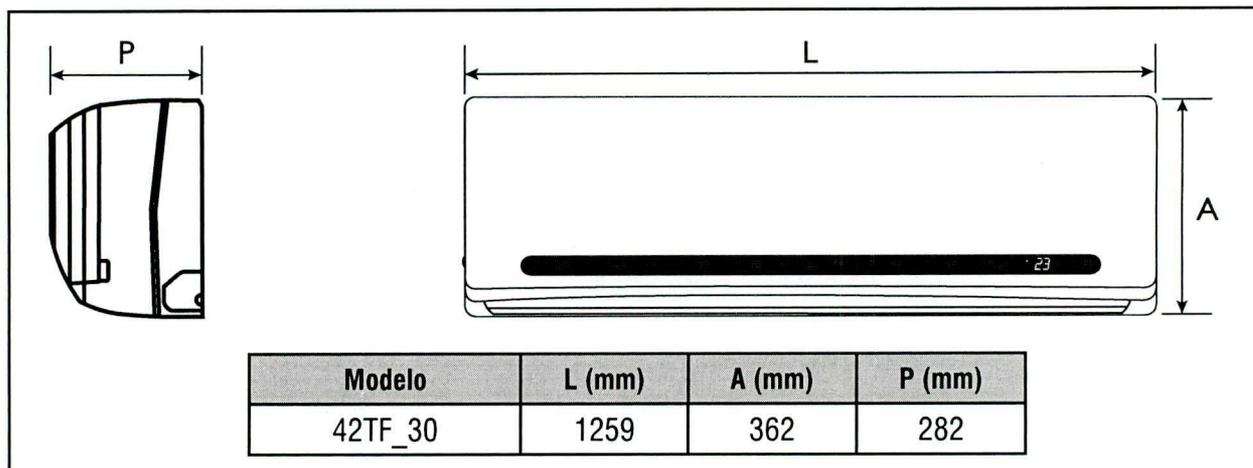


FIG. 20

5.6.6 Instalação do Suporte da Parede

- Primeiramente, retire o suporte da unidade. Instale-o firme, nivelado e totalmente encostado na parede.
- Fixe o suporte à parede com parafusos autoatarraxantes através dos furos próximos à borda externa dele como mostrado na figura 20 (Coloque parafusos em todos os furos superiores).
- Instale-o de modo que possa resistir ao peso da unidade.
- Certifique-se que esteja bem fixado, caso contrário poderá provocar ruído durante o funcionamento da unidade.
- A instalação com o suporte é a que confere melhor posicionamento, pois a tubulação ao atravessar a parede atrás da unidade não fica visível.

Placa de montagem e dimensões 42TF_30 (mm)

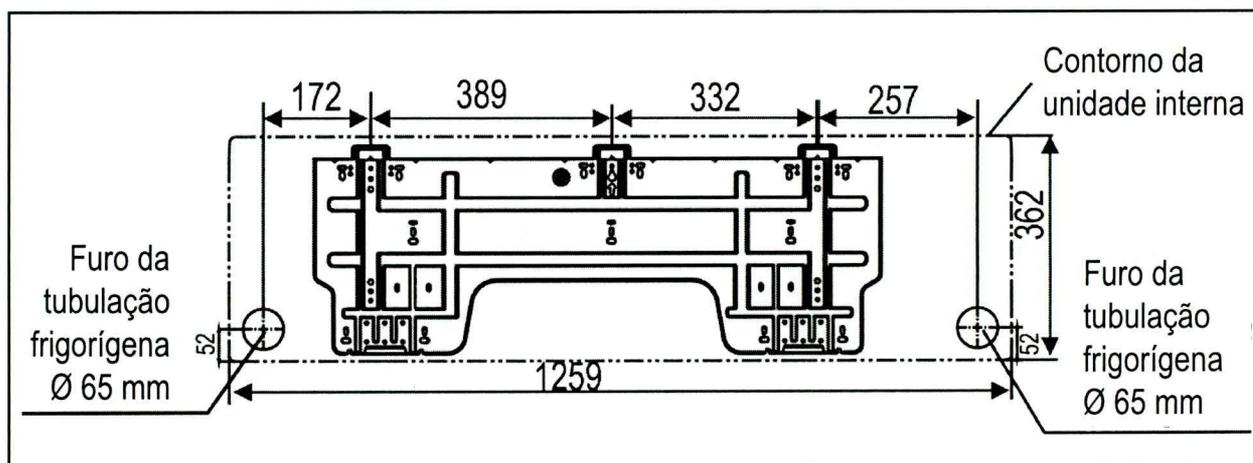


FIG. 21 - PLACAS DE MONTAGEM

informações do Produto

Conservador Horizontal Esmaltec Branco ECH350 - 220 Volts

Conservador Horizontal Esmaltec Branco ECH350 - 220 Volts

O Conservador Horizontal Esmaltec Branco ECH350 - 220 Volts possui dupla ação, conserva alimentos congelados e resfriados. Possui gabinete interno em aço galvanizado com cantos arredondados.

Gabinete externo pintado a pó.

Gabinete interno em aço galvanizado com cantos arredondados.

Gás R134A.

Rodízios rotativos.

Tampas balanceadas.

Temperatura: -22°C a 3,5°C .

Imagem Meramente Ilustrativa

modelo ECH350

capacidade total 400

especificações técnicas Código de Fábrica: 0105001626 / Marca: Esmaltec / Produto: Conservador / Cor: Branco /
Garantia: 12 meses

código de fábrica 0105001626

dimensões (a x l x p) 54,6

peso líquido (kg) 93 x 100,5 x 69,5

voltagem (v) 220

garantia (meses) 12

Informações complementares Tipo Horizontal
Voltagem 220 V

Geladeira Comercial 4 Porta Cega 675 L Frilux Rf064e

Informações do produto:

Conservador e estocagem de alimentos e bebidas em geral.

Frente: 1080mm

Lateral: 575mm

Altura: 1970mm

Capacidade: 675 litros

MEDIDAS INTERNAS: FRENTE 101 X LATERAL 51 X ALTURA 155 CM.

Temperatura: +2° a +8°

Peso: 130kg

Embalagem:

197 x 112 x 64

Peso bruto 150kg.

Com Rodízios:

212 x 112 x 64 Consumo: 178kwh/mês

100% poliuretano

Prateleiras reguláveis

Pés em alumínio

Revestimento externo inox

Revestimento interno galvanizado

Resistência no quadro de portas

Refrigeração por ar forçado

Controlador digital de temperatura

Acabamento Inox

Capacidade 675 Litros

Fabricante Frilux

Tipo 4 Portas

Prazo xd 30

Voltagem 220V,110V

Freezer Vertical Consul 450L

Descrição do Produto:

Com o Freezer Vertical Consul CVU26FB você terá mais espaço para armazenar e conservar diversos tipos de alimentos.

Este moderno Freezer da Consul conta com 231L e traz 4 cestos deslizantes com trava de segurança, 1 gavetão multiuso de acrílico transparente, além de comportamento de congelamento rápido e compartimento de freezer com menor temperatura.

Prático e eficiente, conta com controle de temperatura externo, assim você não precisa abrir a porta para ajustar. E ainda tem porta reversível para se adequar ao layout do ambiente.

Características:

Tipo de Degelo Manual

Função refrigeração: Não

Dispenser de gelo: Não

Compartimentos 4 Cestos, 1 Gavetão multiuso, Compartimento de congelamento rápido e Compartimento do freezer com menor temperatura

Luz interna: Não

Grade interna: Não

Cesto removível: Sim

Porta reversível: Sim

Travamento portas com chave: Não

Pés com rodízio: Não

Características Gerais- 3 níveis de temperatura - Controle de temperatura no painel frontal: facilidade no ajuste de temperatura. Permite controlar a temperatura interna do seu freezer sem precisar abrir a porta. - Praticidade e segurança: você pode tirar e por os cestos, todos com trava de segurança para evitar aqueles acidentes que acontecem. - 4 Cestos deslizantes com trava de segurança - 1 Gavetão multiuso de acrílico transparente: melhor organização e visualização dos alimentos. Além de deixar tudo organizado, você consegue ver o que está guardado lá dentro sem nem abrir a gaveta. - Compartimento de congelamento rápido - Compartimento do freezer com menor temperatura - Acabamento: cestos aramados e gaveta plástica - Puxador: integrado cabeceira - Pés ajustáveis - Porta reversível - Frequência: 60Hz - Classificação energética A+: mais economia mês a mês - Corrente (amperagem) 127 V (A): 2 - Corrente (amperagem) 220 V (A): 1.1

Especificações Técnicas

Consumo (kWh) 37

Capacidade (litros) 231

Nº de portas 1

Tensão/Voltagem- 110V - 220V

Dreno Não

Cor Branco

Eficiência Energética A+

Garantia 12 meses

Conteúdo da embalagem- 1 Freezer Vertical Consul CVU26FB – 231 L - Manual de usuário

Observações 1. Não nos responsabilizamos pela instalação/montagem deste produto. Para eventuais peças adicionais, bem como possíveis limitações à utilização de todas as

funcionalidades, consulte o fabricante. 2. Devido às normas da ABNT e às resoluções nº 13 de 2006, nº 2 de 2007 e nº 8 de 2009 do CONMETRO, os fabricantes estão mudando as tomadas para o novo padrão. Para utilizar este produto, será preciso adaptador ou a troca da tomada antiga. Não nos responsabilizamos por esta alteração. 3. Para instalação, funcionalidades, manutenção e cuidados específicos consulte o manual do produto. 4. Escolha a opção de voltagem do produto: 110V ou 220V

Entrega do Produto- Não nos responsabilizamos pelo transporte por escadas/elevadores, guincho ou içamento deste produto. - Todas as instruções, manuais e peças necessárias para a montagem são fornecidas junto com o produto - não nos responsabilizamos pela instalação/montagem

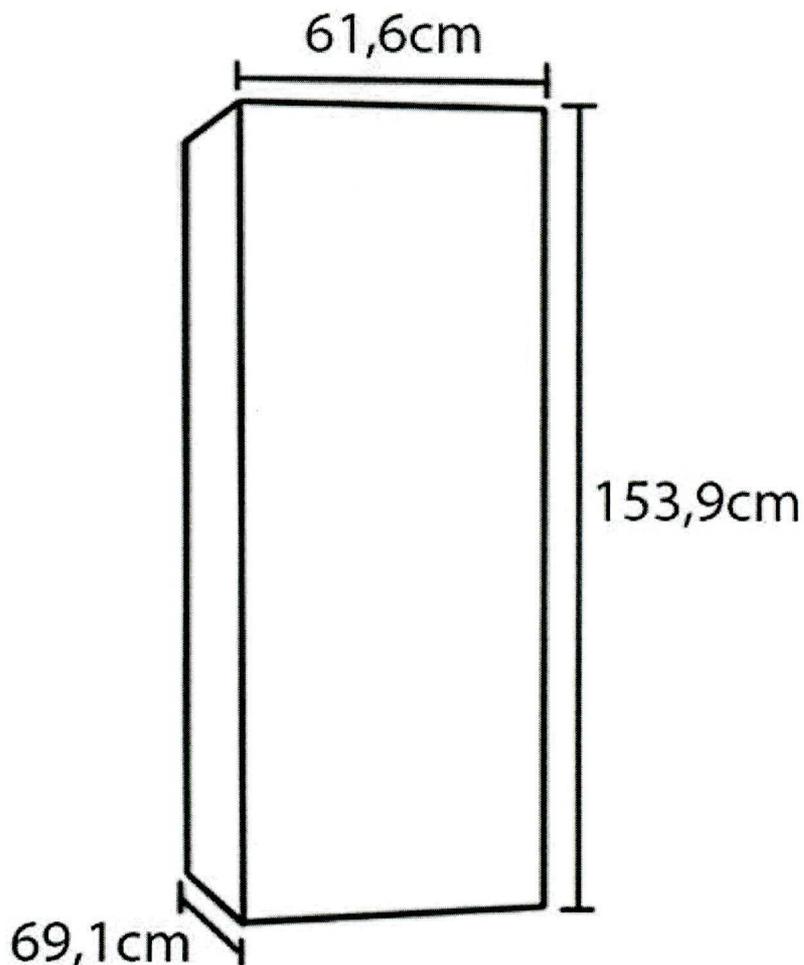
Dimensões:

Altura **1,54 m**

Largura **61,60 cm**

Profundidade **69,10 cm**

Pe



Bebedouro de água Inox 50 Litros Blue Bebedouros + Filtro

O bebedouro de 50 Litros da Blue Bebedouros é perfeito para ambientes com **médio/grande fluxo de pessoas** e que necessitam de um abastecimento maior. Mesmo sendo idealizado para atender a públicos maiores, mantém um **visual compacto e atrativo**, sendo uma ótima aquisição para **academias, escolas e igrejas**.

CONHEÇA A BLUE!

Os bebedouros Blue, além de serem robustos e oferecer qualidade e saúde através da filtragem e distribuição de água, são aprovados em todos os testes do INMETRO, passando toda a credibilidade para seus clientes. Conta com um sistema de refrigeração via compressor que garante mais eficiência, onde a temperatura pode ser controlada via termostato, contando com 7 níveis de refrigeração.



132 cm

ITENS INCLUSOS

O Bebedouro industrial de Coluna da Blue é de fácil instalação e acompanha manual e filtro com filtragem de 40L por hora; A troca do refil deve ser realizada a cada 6 meses ou 4.000 Litros de água.

Este bebedouro deve ser ligado diretamente da caixa d'água, para ligá-lo diretamente na água da rua utilize um redutor de pressão.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Distância entre a torneira e o aparador (borda superior): 27,5 cm

Distância entre a torneira e a base do bebedouro: 93 cm

Distância entre o aparador (borda superior) e a base: 72,5 cm

Distância entre a entrada de água e a base: 1,29 cm

Distância entre o ponto de esgotamento e a base: 51 cm

GARANTIA E CUIDADOS

O que pode excluir automaticamente a garantia do seu produto:

- A constatação de acidentes provocados após a entrega do produto;
- Mau uso do aparelho;
- Excesso de pressão na entrada da água (Bebedouro ligado direto na água da rua);
- Tensão (VOLTAGEM) da tomada divergente da tensão do aparelho;
- Oscilação excessiva da tensão elétrica na rede exclui automaticamente o produto da garantia.

Assistência Técnica em todo o Brasil com suporte total pelo nosso SAC.

Garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação pelo fabricante.

Produto:	Bebedouro 50 Litros Coluna
Marca:	Blue Bebedouros
Temperatura da água:	Natural e/ou gelada
Torneira/esguicho:	Cromados
Tensão elétrica:	127 ou 220 (não é bivolt)
Cor:	Cromado
Vazão:	50 Litros
Reservatório:	Polipropileno atóxico
Refrigeração:	Compressor
Estrutura:	Corpo em aço inox 430. Tampa e pés reguláveis de plástico (ABS injetado). Aparador em aço inox 430.
Serpentina:	Interna em aço inox 304
Consumo médio:	9,21 Kw/h mês

Isolamento térmico:	PS
Tomada:	3 pinos conforme a norma da ABNT/nbr/603351
Gás Ecológico:	R134A
Motor:	1/8+ hp 127v (1,8A) 220W ou 220v (1,10A) 60Hz-220W;

Informações do Produto

Purificador de Água Eletrônico Acqua Refrigerado Colormaq Branco Bivolt CPUELSABEN

Água pura é algo tão simples, mas muita gente nem sempre tem em casa. A solução para ter sempre água saudável não é comprar água mineral e sim um purificador ou um filtro de água. São soluções eficientes para garantir água potável para beber e também para cozinhar. Água purificada faz com que a comida fique ainda mais saborosa, além de diminuir a possibilidade de contaminação no alimento.

O Purificador de água eletrônico de mesa 603.1.001 da Colormaq é feito predominantemente de aço e te oferece a melhor temperatura e qualidade da água. Além disso, por ser de mesa, ele é fácil de instalar e usar. Na cor branca, ele une qualidade e beleza num produto que agregará muito valor para a sua cozinha.

Marca: Colormaq

Referência: 603.1.001

Cor: Branco

Temperatura da água: Natural e Gelada

Instalação: De mesa

Sistema eletrônico de refrigeração: Sim

Material: Predominantemente Aço

Aprovado pelo INMETRO: Sim

Certificação do INMETRO: 002126/2019

Capacidade Resfriamento: 0,3L/H

Pressão da água: Mínima: 39,2 kpa (0,4 kgf/cm²) ; Máxima 392kpa (4 kgf/cm²)

Níveis de temperatura: Mínima: 5oC - Máxima: Natural

Torneiras: 02

Bandeja de água: Sim

Indicador luminoso: De troca de filtro

Ligado na rede de água: Sim

Troca de filtro: Sim

Potência: 0,06kWh/L

Alimentação: Bivolt

Consumo aproximado de energia: 6,33kWh/mês

Dimensões do produto

Altura: 36cm

Largura: 27,5cm

Profundidade: 35,5cm

Dimensões da embalagem

Altura: 42cm

Largura: 28,3

Profundidade: 37,3cm

Garantia pelo fabricante: 12 meses.

Informações complementares

Cor
Marca
Sistema de Refrigeração
Voltagem

Branco
Colormaq
Eletrônico
Bivolt

Características do produto

Tipos de carga: **Rede**

Temperaturas da água: **Fria**

Capacidade máxima de água: **3.6 L**

É industrial: **Sim**

Características gerais

Marca	Libell Eletrodomésticos
Modelo	Press Baby

Outros

Material do tanque	Aço inoxidável
---------------------------	----------------

Especificações

Lugar de colocação	De coluna
Tipos de carga	Rede
É industrial	Sim
Inclui filtro	Sim
Quantidade de torneiras	2
Com torneira a pressão	Sim

Capacidade e temperatura

Temperaturas da água	Fria
-----------------------------	------

Temperatura mínima - Temperatura máxima	4 °C - 15 °C
--	--------------

Capacidade de refrigeração	6 l/h
---------------------------------------	-------

Capacidade máxima de água	3.6 L
--------------------------------------	-------

Dimensões

Altura x Largura x Profundidade	106.5 cm x 26.5 cm x 29.5 cm
--	---------------------------------

Descrição

Funcional e compacto, assim é o Purificador de água Press Star da LIBELL. Com maior rendimento e seu sistema de filtragem, atóxico e livre de contaminação, este purificador oferece água de altíssima qualidade. O purificador Press Star tem grau de proteção IPX4.

Informações do Produto

Geladeira/Refrigerador Cycle Defrost Electrolux 260L Branco (DC35A)

O Refrigerador Cycle Defrost DC35A possui um design único e moderno, com puxador ergonômico e integrado. A prateleira porta-latas é reversível e acomoda 5 unidades, melhorando o aproveitamento interno do refrigerador. O super freezer a -18o conserva a qualidade dos congelados por muito mais tempo. **Este modelo é Cyclo defrost!** A Electrolux possui 2 tipos de geladeira, Cycle Defrost e Frost Free. A diferença entre os 2 é simples, a Frost free não acumula gelo, por isso, você não precisa descongelar nunca. Já a cycle defrost acumula um pouco, e precisa ser descongelada em torno de 2 vezes ao ano. Por isso, normalmente o freezer dele é maior, pois tem um compartimento de condensador de gelo. Em resumo, se você quer mais praticidade, a frost free é mais indicada. Mas, se quer economizar a cycle defrost é uma boa opção.

***CONSUMIDOR, ESTE PRODUTO POSSUI DISPOSITIVO QUE ACUMULA ÁGUA DE DEGELO!**

tecnologia	Cyclo Defrost
ambiente	Cozinha
cor	Branco
tipo	Duplex
total de prateleiras	3
consumo	38,4 kWh
capacidade total bruta (litros)	Menor que 300 L baixa
manual do produto	https://www.electrolux-ui.com/DocumentDownload.aspx?DocURL=2012\695\00650PT.pc
água na porta	Não

alarme de porta aberta	Não
cesta porta ovos	Sim
compartimento congelamento rápido	Não
compartimento extra frio	Não
degelo automático	Sim
fábrica de gelo automática	Não
gelo na porta	Não
home bar	Não
iluminação interna	Sim
painel eletrônico	Não
pés niveladores	Sim
porta latas	Sim

porta laticíni os	Não
porta reversí vel	Não
pratele iras de vidro temper ado	Não
pratele iras na porta	Sim
pratele iras regulá veis	Sim
pratele iras removi veis	Sim
recipie nte para guarda r gelo	Sim
rodízio s	Não
separa dor de garraf as	Sim
timer	Não
pratele iras no freezer	Não
ilumin ação no compa rtimen	Sim

**to
refrige
rador**

**ilumin
ação
no
compa
rtimen
to
freezer**

Não

tensão

127 / 220 V

**altura
do
produt
o**

161,9 cm

**profun
didade
do
produt
o**

61,3 cm

**peso
do
produt
o**

49 kg

**profun
didade
do
produt
o
embala
do**

65 cm

**garanti
a do
produt
o**

1

**outras
garanti
as e
serviço
s**

Vidros / acessórios / lâmpadas / peças plásticas / borrachas / cabo elétrico somente 90 dias

**largur
a do**

54,8 cm

produto	
wifi	Não
garantia dos acessórios do produto	Não se aplica
altura do produto embalado	164,2 cm
modelo	DC35A
código comercial	02282DBA106
largura do produto embalado	58,1 cm
classificação energética	A
frequência	60 Hz
peso do produto embalado	50 kg
profundidade	60-69.9 cm
altura	160-169.9 cm

largura	50-59.9 cm
cor	Branco
potência de consumo (w)	38,4 kWh
capacidade líquida do refrigerador (l)	207
capacidade líquida do freezer (l)	53
capacidade total de armazenamento	260
capacidade bruta do refrigerador (l)	211
capacidade bruta do freezer (l)	53
capacidade total	264

**bruta
(l)**

**com
freezer**

Sim

**capaci
dade
total**

260L

**Inform
ações
comple
mentar
es**

Capacidade Líquida Total

260 L

Cor

Branco

Marca

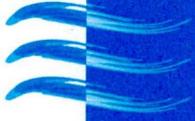
Electrolux

Tipo de Degelo

Cycle Defrost

Voltagem

220 V

Max  **Clima**

Tecnologia em Climatização

PREGÃO PRESENCIAL – SRP – 097/2022.
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS - SRP.
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CATALÃO
ENVELOPE Nº 2 "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"
Razão Social: MAX CLIMA ENGENHARIA TERMICA LTDA
CNPJ :10.637.143/0001-62

www.maxclimaarcondicionado.com.br

vendas@maxclimaarcondicionado.com.br

Avenida Ricardo Paranhos, 192 | Bairro Pio Gomes | Catalão-GO | Cep 75 712010

(64) 3411-3668 | 3411-3625

Max  **clima**

[Handwritten signatures in blue ink]

[Handwritten signatures in blue ink]