



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2024

Para: MUNICIPIO DE ERNESTINA

Data: 15/10/2024

BT COMÉRCIO INTELIGENTE LTDA sediada à Avenida Setecentos, nº s/n, Sala 04 Galpão 17 - Módulos 13 e 14, Terminal Intermodal da Serra, Serra/ES, CEP 29161-414, inscrita no CNPJ sob o nº 45.329.312/0001-81 vêm, por intermédio de seu representante legal e administrador, Sr(a) LUCAS GRIEBELER SANDI.

Responsável pela assinatura do contrato titular da empresa, Sr. LUCAS GRIEBELER SANDI, solteiro, CPF nº 09146557954.

Dados bancários: Banco Santander (33) - Agência: 0160-0 - C/C: 13006342-8 - Chave Pix: 45.329.312/0001-81 e/ou Banco Inter (77) - Agência: 0001-9 - C/C: 19090625-1 e/ou Banco Bradesco S.A (237) - Agência: 2998-0 - C/C: 99381-6 e/ou Banco do Brasil S.A (1) - Agência: 3078-3 - C/C: 36418-5.

E-mail(s): licitacao.btcomercio@gmail.com,compras@btcomint.com.br

Telefone de Contato: Telefone de Contato: Pedidos e entregas: (49) 3512 - 0149

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	FABRICANTE/MARCA/LINHA/MODELO	PREÇO EM REAIS	
					UNITÁRIO	TOTAL
45	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS 30X30CM BAIXA PRESSÃO GÁS GLP COM 03 QUEIMADORES SIMPLES E 03 DUPLOS EM FERRO FUNDIDO, COM FORNO 55 LITROS COM VISOR DE VIDRO NA PORTA, COM MOLA E VEDAÇÃO PARA RETENÇÃO DE CALOR E QUE AQUEÇA ATÉ 250° C. ACOMPANHA GRADE REMOVÍVEL. FOGÃO EM AÇO DE CARBONO. PRETO OU GRAFITE.	UN	1	METALFOUR / METALFOUR / LUX 7 / 7022/7101-6BSDF	R\$ 1.939,64 (um mil, novecentos e trinta e nove reais e sessenta e quatro centavos)	R\$ 1.939,64 (um mil, novecentos e trinta e nove reais e sessenta e quatro centavos)
VALOR TOTAL						R\$ 1.939,64 (um mil, novecentos e trinta e nove reais e sessenta e quatro centavos)

TABELA DE CUSTOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO	VENDA	Crédito ICMS (12% sobre a compra) (CI)	Débito ICMS (18% sobre a venda) (DI)	Tributos Federais - 5,93% sobre o valor da venda (TF)	DIFAL - 5% sobre o valor da venda	Lucro Líquido
------	------	-----------	-------	-------	--	--------------------------------------	---	-----------------------------------	---------------

Lucas G Sandi

Lucas Griebeler Sandi
Sócio Administrador



45	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS 30X30CM BAIXA PRESSÃO GÁS GLP COM 03 QUEIMADORES SIMPLES E 03 DUPLOS EM FERRO FUNDIDO, COM FORNO 55 LITROS COM VISOR DE VIDRO NA PORTA, COM MOLA E VEDAÇÃO PARA RETENÇÃO DE CALOR E QUE AQUEÇA ATÉ 250º C. ACOMPANHA GRADE REMOVÍVEL, FOGÃO EM AÇO DE CARBONO, PRETO OU GRAFITE.	R\$ 1.425,64	R\$ 1.939,64	R\$ 171,08	R\$ 349,14	R\$ 115,02	R\$ 96,98	R\$ 123,94
----	--	--------------	--------------	------------	------------	------------	-----------	------------

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL: 15 (quinze) dias, contados da data de sua solicitação.

PRAZO DE PAGAMENTO: 30 (trinta) dias, contados do recebimento do produto e da Nota Fiscal/Fatura.

PRAZO DE GARANTIA DO PRODUTO: conforme exigência do edital e/ou conforme prazo da fabricante, caso maior.

Declara para fins de participação que:

- 1 Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 2 Que não incide nas vedações previstas na lei nº 14.133/2021.
- 3 Que o prazo de entrega dos produtos será de acordo com os termos estabelecidos no anexo I, deste edital.
- As mercadorias ofertadas atendem todas as especificações exigidas no Edital.
- Os preços indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.
- Cumpre as condições estabelecidas para efeito de habilitação, nos termos do disposto no inciso VII, do artigo 4º da Lei 10.520/02, de 17 de julho de 2002;
- Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Encontrando-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.
- Não pesa contra si declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, expedida em face do disposto no art. 155 da Lei 14.133/21.
- Não possuir parentesco até o 3º grau civil, afim ou consanguíneo, com qualquer servidor ou ocupante de função de confiança deste órgão licitador.
- Não haver em seu quadro societário nenhum sócio majoritário que esteja impedido de contratar com o poder público por aplicação do art. 12, incisos I, II e III, cumulado com os arts. 9 a 11, da

Lucas Griebeler Sandi
Sócio Administrador



Lei 8.429, de 02 de junho de 1992, assim como, caso venha a ser declarado vencedor da licitação acima referida, com a consequente assinatura do contrato, me comprometo a comunicar o Poder Público caso haja o impedimento acima supervenientemente à assinatura do contrato;

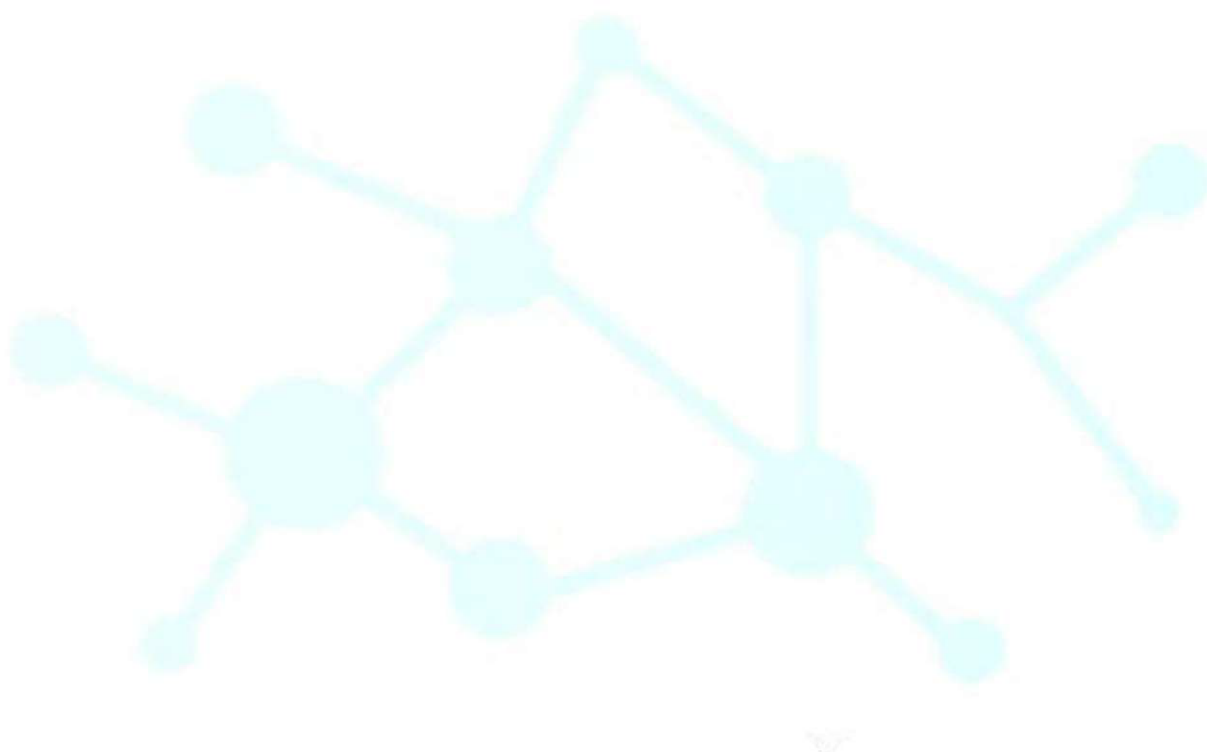
- Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Municipal, exercendo funções técnicas, econômica, financeira, trabalhista, gerência, administração ou tomada de decisão, ou que deles, seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (inciso IV, do art. 14 da Lei 14.133).
- Nos termos do art. 14, da Lei nº 14.133, não possui como sócio ou procurador, servidor público efetivo ou não, ainda que licenciado do cargo, nem mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Administração Pública ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- Examinou o presente Edital e seus anexos, e que concorda com seu conteúdo e submete-se a todas as exigências estabelecidas no mesmo, e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- Sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação por qualquer meio ou por qualquer pessoa; a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante quanto a participar ou não da referida licitação; que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante antes da adjudicação do objeto da referida licitação; que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la;
- Até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Os documentos apresentados são fiéis e verdadeiros;
- Os documentos apresentados de origem não eletrônica conferem com os seus respectivos originais, nos termos do que dispõe o art. 3º, inciso 2º da Lei Federal nº 13.726/2018;
- Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado,

Lucas Griebeler Sandi
Sócio Administrador



observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

- Prazo de início de fornecimento/execução dos serviços de acordo com o estabelecido no termo de referência (anexo) do edital desse processo.
- Se enquadra na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, estando apta, portanto, a participar do certame acima referenciado e exercer os direitos previstos na legislação, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;



Lucas Griebeler Sandi
Sócio Administrador

**CATÁLOGO(S) ITEM 45
MARCA METALFOUR**

MANUAL DE INSTRUÇÃO

★ FOGÕES INDUSTRIAIS ★ PERFIL 5

Leia atentamente este manual
antes de utilizar o produto



Rua: Alagoas, 96 – Jardim Esplanada – ITAJOBÍ/SP
Tel.: (17) 3546 28 58 – www.metalfour.com.br

MONTAGEM DO FOGÃO

Importante: A instalação e montagem dos fogões e fornos METALFOUR deve ser feita por um profissional devidamente habilitado.

1- Desembale o fogão e separe as peças para a montagem. Junto com o fogão acompanha um kit de parafusos, porcas e arruelas, que deverá ser usado para unir as partes do fogão.

2- Verifique no desenho abaixo a relação de peças e proceda com a montagem como explicado abaixo:

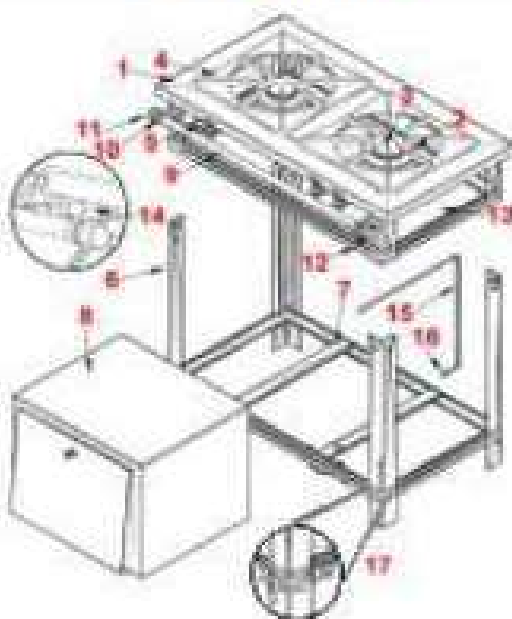
2.1- Parafuse os pés (6) no porta painéis (7) utilizando os parafusos, arruelas e porcas 1/4" que estão no kit. Os furos para o encaixe são previamente feitos na fábrica para um perfeito ajuste. Utilize uma chave simples para fazer o aperto dos parafusos.

2.2- Após montar os 4 pés no porta painéis, parafuse-os e aperte-os, encaixe a mesa e faça a fixação da mesma com os mesmos parafusos, porcas e arruelas de 1/4". A mesa (1) possui estrutura soldada e com os queimadores/espalha chamas (2/3), grelhas (4) e tubos de ligação de gás (9,5,10,11 e 12) já montados e testados em fábrica.

2.3- Com o fogão já montado, verifique se todos os parafusos estão bem apertados e se a estrutura está bem nivelada no local onde o fogão ficará. Verifique se os queimadores (2) e as grelas (4) estão bem encaixados.

Importante: Não troque os queimadores de posição, isso poderá causar a desregulagem das chamas.

COMPONENTES



- 1- MESA DO FOGÃO
- 2- QUEIMADORES
- 3- ESPALHA CHAMAS
- 4- GRELHAS
- 5- REGISTROS
- 6- PÉS
- 7- PORTA PANEIS
- 8- FORNO (OPCIONAL)
- 9- GAMBIARRA

- 10- SUP. P/ GAMBIARRA
- 11- TAMPÃO
- 12- ENTRADA DE GÁS
- 13- BANDEJA COLETORA
- 14- REGULADOR DE AR
- 15- TUBO GÁS FORNO
- 16- VEDA ROSCA
- 17- TRILHOS DO FORNO

OPCIONAL

3- Forno (opcional): Os fornos (8) estão disponíveis nos tamanhos pequeno (57 litros), grande (90 litros). Verifique com a revenda qual é adequado para o seu fogão. Instalação do forno:

3.2 Encaixe o forno nos trilhos e ajuste sua posição. Utilize o manual do forno para fazer corretamente a instalação dos tubos de gás.

ATENÇÃO

- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. O diâmetro mínimo recomendado para panelas e recipientes em geral que pode ser usado sobre as grelhas (trempes) é de 180 mm.



INSTALAÇÃO DO GÁS



VÁLVULA
REGULADORA
FOGÕES DE
BAIXA



VALVULA
FOGÕES
DE ALTA
PRESSÃO

Fogões de baixa pressão:

1- Para botijões instalados próximos ao fogão, utiliza-se válvula reguladora de estágio único com pressão de saída de 2,8 KPa (kilopascal) ou 280mm.c.a. A vazão é determinada pelo consumo do fogão/forno.

2- Quando os botijões estão em uma central ou distantes do fogão, instala-se uma válvula reguladora de 1º estágio com pressão de saída de 1,2 kg/cm² com tubulação adequada conduzindo gás até o fogão, no fogão uma válvula de segundo estágio com entrada de 1,2 kg/cm² e saída de 2,8 KPa ou 280mm.c.a.

Recomenda-se a contratação de um profissional para instalação.

- Use sempre um regulador de pressão NOVO que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira)

- Obrigatoriamente MANGUEIRA PLÁSTICA de PVC NOVA com TAJA AMARELA, de acordo com a norma NBR 8613, (SEM emendas), com comprimento entre 80 e 125cm ou utilize mangueira metálica flexível de acordo com a norma NBR 14.177; sem emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm;

- Verifique o prazo de validade da mangueira (05 anos) e do regulador de pressão (05 anos);

Fogões alta pressão:

1- Para o uso em botijões instalados próximos ao fogão é recomendado o uso da mangueira para gás GLP de cor preta (com no máximo 1,20 M) preferencialmente certificada ou que atenda os requisitos normativos da NBR 13419, acompanhada de uma válvula nova de alta pressão.

2- Para instalações onde os botijões estão distantes ou em uma central, é recomendado a contratação de um profissional do ramo, devido aos riscos e requisitos técnicos específicos.

Instalação do gás

1- Coloque abraçadeira de metal na ponta da

mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás do fogão.

2 - Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.

3 - Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da abraçadeira.

4 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

5 - No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique **IMEDIATAMENTE** se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. **SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.**

- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das painéis.

Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das painéis. O diâmetro mínimo recomendado para painéis e recipientes em geral que pode ser usado sobre as grelhas (trepes) é de 180 mm.

Os queimadores dos fogões METALFOUR são produzidos em ferro e são de fácil remoção para limpeza e manutenção, pois possuem sistema de encaixe simples, que facilita sua retirada.

Para a limpeza, basta levantar a parte traseira e retirar a peça. É importante que os queimadores sejam limpos com frequência para evitar acúmulo de sobras de alimento e agentes contaminantes de

sobre e dentro dos mesmos, evitando assim o mau funcionamento da chama.

Se a chama estiver amarela, retire o queimador levantando e o afastando para trás e utilize uma agulha de limpeza de fogão para fazer a desobstrução dos furos do injetor.

IMPORTANTE

- Nunca coloque os espalhas chamas ou os queimadores quentes na água fria, isso poderá provocar o seu empenamento. Para lavar, deixe-os esfriar.

-As grelhas (trepes), queimadores e espalhas chamas são produzidos em ferro fundido e pintados eletrostáticamente. Com a queima da pintura esse material irá enferrujar se não for lubrificado (óleo mineral) constantemente e limpo

CUIDADOS

ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

CUIDADOS ESSÊNCIAIS

- Mantenha a válvula reguladora de gás fechada sempre que o fogão não estiver sendo utilizado.
- Nunca movimente o seu fogão pelo tubo dos registros (gambiarra) ou pelo puxador do forno.
- EVITE instalar o fogão em locais com correntes de ar, por exemplo, próximo a janelas.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpetes, em local de passagem, nem em frente à porta e janelas.
- Respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão. Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado.

LIMPEZA

- Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras, substâncias ácidas ou alcalinas como: café, leite, água salgada, suco de tomate etc. Isso evita o mau funcionamento, risco de acidentes e impede que seu fogão descasque a pintura.
- Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma: Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas - Ao efetuar a limpeza do seu forno cuide para não danificar os condutores do gás.
- Após a limpeza do produto, recolocar corretamente as peças nos devidos lugares. - Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do fogão.
- Após a utilização do fogão sempre faça a limpeza das bandejas coletoras, evitando o acúmulo de resíduos.

**METALFOUR - Fogões Industriais**

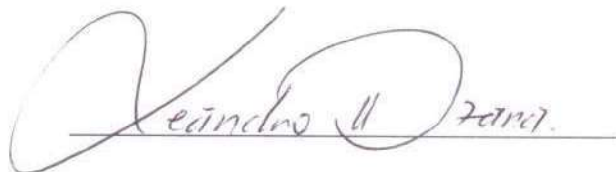
Rua: Marechal Deodoro, 955 - Vila Esplanada – Cep: 158400-000 – Itajobi/SP
Fone.: (17) 3546 28 58 / 3546-3390 – www.metalfour.com.br

DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A empresa METALFOUR FOGÕES, devidamente regularizada para produção e comercialização de equipamentos gastronômicos com sede na RUA MARECHAL DEODORO 959, VILA ESPALANDA – ITAJOBÍ/SP, por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para os fins de cumprimento do exigido pelo Edital do Pregão, DECLARA que os equipamentos comercializados possuem assistência técnica em todo o território brasileiro, com atendimento, quando solicitado, o mais rápido possível, seguindo as regras de garantia previstas no código do consumidor.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

ITAJOBÍ, 24 DE JUNHO DE 2024

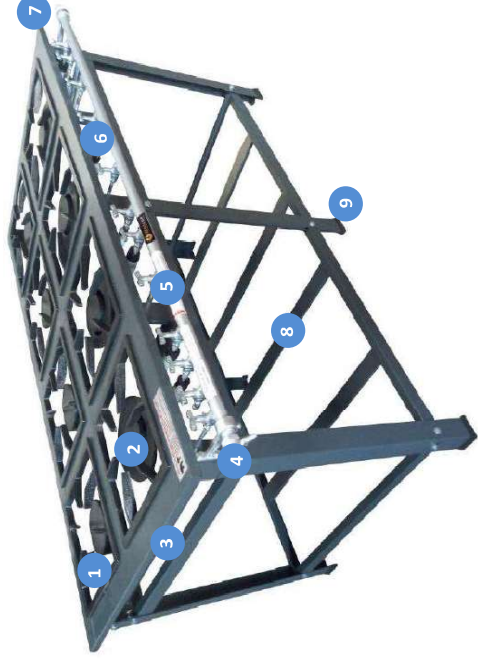


Leonardo H. D. Silva

CARACTERÍSTICAS

- Quadro em chapa de aço carbono todo soldado (MIG) e pontiado;
- Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e zincado;
- Tubo distribuidor (coletor) de gás de 1", confeccionado em liga especial de grande durabilidade e zincado;
- Queimadores fundidos em ferro à altas temperaturas (simples 110mm e duplo 145mm);
- Grelhas quadradas (30cm x 30cm) fundidos em ferro à altas temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- Bandejas de resíduos em aço galvanizado que evita corrosão.
- Pés de aço carbono desmontáveis e sapatilhas de borracha antiderrapante;
- Fogões de 4, 6 e 8 bocas podendo ser configurados em centro, para melhor utilização das bocas;
- Disponibilidade da configuração de chapa bifiteira (30 x 70cm em ferro fundido) associada a 2 bocas, 4 bocas e 6 bocas;
- As válvulas baixa pressão para bunitão não acompanham os fogões, devido a variação de tamanho (1, 2, 4, 6, e 8) e de opções (chapa, forno, centro de cozinha e bifiteira), pois este cálculo terá de ser efetuado na hora da compra, considerando a quantidade de queimadores e de opcionais, bem como a forma de instalação.
- Podem ser equipados com fornos de 66 litros fogões de 2, 3, 4, 6 e 8 bocas e equipados com fornos de 126 litros fogões de 4, 6 e 8 bocas;
- Pintura eletrostática, termo resistente, na cor cinza grafite;
- Podem ser em **Baixa** ou **Alta Pressão**.

“Para cozimentos rápidos e precisos”



- 1 Grelha
- 2 Queimador
- 3 Quadro
- 4 Entrada de gás
- 5 Tubo distribuidor de gás
- 6 Registro
- 7 Tampão
- 8 Paneleiro
- 9 Pé antiderrapante



Baixa Pressão: é um modelo que utiliza válvulas de gás semelhantes às dos fogões domésticos, o gás sai do botijão, passa por um regulador (registro) e então é liberado para o fogão.

Alta Pressão: é um modelo cuja válvula permite que o gás do botijão saia com a mesma pressão diretamente para os reguladores (registros) do fogão, sendo assim, propiciando maior potência calorífica.

ITEM 45 - MARCA METALFOUR - LINHA LUX 7 12 de 15

FOGÕES LUX – 30 X 30 perfil 7 ^{P258062}

FOGÃO UMA BOCA

LINHA LUX – P7

“Indicado para vendedores ambulantes, pois seu tamanho torna o equipamento extremamente prático para ser transportado. Seu uso doméstico geralmente é aplicado em cozimentos ou frituras casuais.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



FOGÃO DUAS BOCAS

LINHA LUX – P7

“Indicado para pequenos comércios ou residências que cozinham, mesmo que grandes quantidades de alimentos mas com pequena variedade de cozimentos. Sua utilização doméstica é indicada a pessoas solteiras ou casais sem filhos que não necessitam de grande variedade de cozimentos, são indicados também para áreas de lazer.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (Kg)
1 BOCA	43	43	80	8,02

MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (Kg)
2 BOCAS	79	43	80	16,89

FOGÕES LUX – 30 X 30 perfil 7

FOGÃO TRÊS BOCAS

LINHA LUX – P7

“Indicado para estabelecimentos que não dispõem de muito espaço e necessita pelo menos de 3 tipos de cozimentos a cada refeição.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



FOGÃO QUATRO BOCAS

LINHA LUX – P7

“Para cozinhas industriais com pequeno fluxo de alimentos e/ou variedade. A cada dia que passa mais famílias vem utilizando este tipo de fogão, devido a seu ótimo custo benefício e principalmente por apresentarem, cada vez mais, uma bonita aparência.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



* Disponível em linha

MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)
3 BOCAS	115	43	80	23,89

MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)
4 BOCAS	79	79	80	31,45

ITEM 45 - MARCA METALFOUR - LINHA LUX 7 14 de 15

FOGÕES LUX – 30 X 30 perfil 7 ^{P258062}

FOGÃO SEIS BOCAS

LINHA LUX – P7

“Cozinhas industriais como escolas, hospitais, restaurantes e hotéis o mais indicado são fogões de 6 bocas que correspondem muito bem ao preparo de grandes quantidades e variedades de alimentos em um intervalo de tempo razoavelmente pequeno.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



FOGÃO OITO BOCAS

LINHA LUX – P7

“Cozinhas industriais como escolas, hospitais, restaurantes e hotéis o mais indicado são fogões de 6 bocas que correspondem muito bem ao preparo de grandes quantidades e variedades de alimentos em um intervalo de tempo razoavelmente pequeno. Não é indicado para uso doméstico, pois demanda um espaço grande em sua cozinha.”



Baixa Pressão

Alta Pressão



MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (Kg)
6 BOCAS	115	79	80	41,88

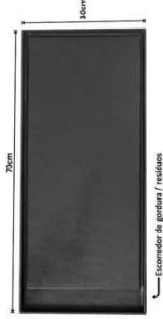
MEDIDAS DOS PRODUTOS MONTADOS OU INTERNO				
PRODUTO	Comp. (cm)	Larg. (cm)	Alt. (cm)	Peso (Kg)
8 BOCAS	150	79	80	52,35



FOGÕES LUX – 30 X 30 perfil 7

FOGÕES BIFETEIRA LINHA LUX – P7

“Os fogões da linha BIFETERA é indicado para cozinhas industriais que utilizam constantemente de carnes e legumes feito em chapa.”



Chapa em ferro fundido 70 x 30 cm

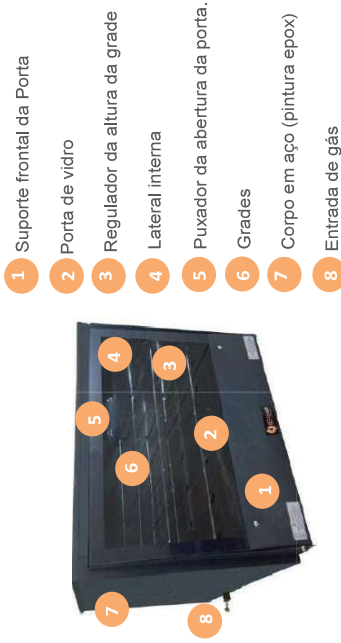
* Disponível com duas bocas, quatro bocas e seis bocas, inclusive com alta pressão

FOGÕES DISPONÍVEIS COM CHAPEIRA BIFETERA	
PRODUTO	Queimadores
2 BOCAS	2QS
	1QS/1QD 2QD
4 BOCAS	4QS
	2QS/2QD 4QD
6 BOCAS	6QS
	3QS/3QD 6QD

Disponível em alta pressão

ITEM 45 - MARCA METALFOUR - LINHA LUX 7 15 de 15

P258062



- 1 Suporte frontal da Porta
- 2 Porta de vidro
- 3 Regulador da altura da grade
- 4 Lateral interna
- 5 Puxador da abertura da porta.
- 6 Grades
- 7 Corpo em aço (pintura epox)
- 8 Entrada de gás

CARACTERÍSTICAS

- Corpo em chapa de aço carbono todo soldado (MIG) e pontado;
- Paredes duplas, entre elas revestimento de lã de vidro, para propiciar maior isolamento térmico;
- Queimadores internos com dupla chama, com maior e melhor distribuição do aquecimento interno;
- Revestimento interno em chapa galvanizada e aço quimicamente minimizado;
- Forno de 66 litros com 2 alturas e forno de 126 litros com 3 alturas de regulagem da grade;
- Acompanha grades internas, para melhor utilização calorífica da queima do gás, tornando-o mais econômico e eficaz;
- Tampa de vidro temperado serigrafado;
- Tubo condutor de gás em cobre, que propicia menor ocorrência de vazamentos e maior flexibilidade de acomodação da tubagem.
- Disponível para equipar fogões de alta ou baixa pressão;

FORNO	COMPRIMENTO (mm)	LARGURA (mm)	ALTURA (mm)
66 LITROS	EXTERNO	620	480
	INTERNO	530	340
126 LITROS	EXTERNO	750	480
	INTERNO	680	340

