

MI

**MICROONDAS LINHA BRANCA 30L****DESCRIÇÃO**

- Forno de microondas

**LOCAL**

- Cozinha e lactário.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- 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: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**DESCRIÇÃO**

- Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em micro-ondas. Acompanha pinça.

**LOCAL**

- Lactário

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Altura máxima: 180 mm;
- Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;
- Capacidade mínima: 4 mamadeiras.

**CARACTERÍSTICAS**

- Base em polipropileno copolímero, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, quatro mamadeiras. Tampa em plástico em polipropileno copolímero, transparente, com cliques 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.

**GARANTIA**

- Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

LQ1

**LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15L****DESCRIÇÃO**

- 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.

**LOCAL**

- Cozinha.

**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 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 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, 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.
- Cavalete confeccionado em aço, espessura 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 faca 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 tração 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: 110V e 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.

#### **GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

LQ2

**LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8L****DESCRIÇÃO**

- Liquidificador comercial com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.

**LOCAL**

- Cozinha.

**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 acúmulo de resíduos.
- Tampa 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 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 tração 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: 110V e 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.

#### **GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

LQ3

**LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 4L****DESCRIÇÃO**

- Liquidificador comercial com gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.

**LOCAL**

- Cozinha

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Altura máxima: 660 mm;
- Largura máxima: 290 mm;
- Profundidade máxima: 280 mm;
- Capacidade volumétrica: 4 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 acúmulo de resíduos.
- Tampa 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 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 tração 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: 110V e 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.

#### **GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

EP

**ESPRESSOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS****DESCRIÇÃO**

- Espressor automático de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de 1 litro com tampa, um coador/ peneira e dois cones de extração (castanha/ carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Altura máxima: 330 mm;
- Diâmetro/ largura máxima: 300 mm;
- Capacidade volumétrica mínima: 1 litro.

**CARACTERÍSTICAS**

- Gabinete (corpo) fabricado em aço inox.
- Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica.
- Copo coletor (jarra), tampa 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

BL1

**BALANÇA DIGITAL 30 KG****DESCRIÇÃO**

- Balança eletrônica digital comercial com plataforma em aço inoxidável e mostrador montado junto a base ou em coluna, com capacidade mínima de 30 kg.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Largura mínima: 275 mm;
- Profundidade mínima: 285 mm;
- Capacidade mínima: 30 kg (divisões a cada 5g).

**CARACTERÍSTICAS**

- 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

BL2

**BALANÇA PLATAFORMA 150 KG****DESCRIÇÃO**

- Balança de piso tipo plataforma, com coluna e piso móvel, com capacidade mínima de pesagem de 150 kg e indicador (*Display*) digital.

**LOCAL**

- Triagem/ lavagem.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Largura mínima: 300 mm;
- Profundidade mínima: 400 mm;
- Altura mínima da coluna: 600 mm;
- Capacidade mínima: 150 kg (divisões a cada 100g - máximo).

**CARACTERÍSTICAS**

- 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 epóxi 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede

FLS: 280

\*

credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

BT1

**BATEDEIRA PLANETÁRIA 12L****DESCRIÇÃO**

- Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 12l, destinada a misturar e bater massas leves.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Largura máxima: 800 mm;
- Profundidade mínima: 700 mm;
- Altura mínima da coluna: 380 mm;
- Capacidade volumétrica mínima: 12l.

**CARACTERÍSTICAS**

- Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi.
- Cuba em aço inox AISI 304.
- Sistema de engrenagens helicoidais.
- Com, no mínimo, três níveis de velocidade.
- Sistema de troca de velocidade progressiva.
- Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral, batedor raquete, e batedor globo.
- Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático.
- Motor: ¼ CV, no mínimo.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V (conforme demanda) ou Bivolt.
- Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.
- Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

MT

**MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS****DESCRIÇÃO**

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;
- Altura máxima: 420 mm;
- Profundidade máxima: 420 mm;
- Volume mínimo: 1,5 litros.

**CARACTERÍSTICAS**

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos.
- Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Trava de segurança.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 700W.
- 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.

**ACESSÓRIOS**

- Batedor para mistura de massas leves e pesadas;
- Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
- Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;

- Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;
- Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

CT

**CENTRÍFUGA DE FRUTAS****DESCRIÇÃO**

- Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Diâmetro/ largura máxima: 400 mm;
- Altura máxima: 440 mm;
- Profundidade máxima: 450 mm;
- Volume mínimo do copo coletor: 1,2 litros.

**CARACTERÍSTICAS**

- Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras.
- Filtro em aço inox.
- Lâminas e peneira em aço inox.
- Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico.
- Trava de segurança.
- Com função pulsar e 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 700W.
- 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede

FLS: 285  
4  
PMJ/CL

credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**MX****MIXER DE ALIMENTOS****DESCRIÇÃO**

- Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES**

- Altura máxima: 400 mm;
- Largura máxima: 150 mm;
- Profundidade máxima: 320 mm;
- Volume mínimo do copo: 600ml.

**CARACTERÍSTICAS**

- 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

CF

CAFETEIRA

**DESCRIÇÃO**

- Cafeteira elétrica com jarra térmica.

**LOCAL**

- Cozinha.

**DIMENSÕES E CAPACIDADE**

- Altura máxima: 360 mm;
- Largura máxima: 300 mm;
- Profundidade máxima: 230 mm;
- Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1l
- Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos.

**CARACTERÍSTICAS**

- Tipo de cafeteira: elétrica.
- Potência mínima: 700W.
- Botão liga/ desliga com indicador luminoso.
- Jarra térmica em inox.
- Estrutura em plástico.
- Sistema corta pingo.
- Indicador do nível de água.
- Filtro permanente removível.
- 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

MQ

**LAVADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA 11KG****DESCRIÇÃO**

- Lavadora de roupas automática de uso doméstico na cor branca.

**LOCAL**

- Lavanderia.

**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: 11kg.

**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: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

SC

**SECADORA DE ROUPAS LINHA BRANCA 10KG****DESCRIÇÃO**

- Secadora de roupa automática, tipo piso, de uso doméstico na cor branca.

**LOCAL**

- Lavanderia.

**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;
- Profundidade máxima: 600 mm;
- Capacidade mínima: 10kg.

**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 com botão seletor de funções pré-programadas de secagem e teclas de ajuste da temperatura. (Todas as funções devem ser identificadas).
- Programação com diferentes tipos de secagem.
- Níveis de temperatura para secagem: "normal" e "delicada" (ou correspondente), no mínimo.
- Função de eliminação de odor.
- Porta com abertura frontal e visor circular em vidro temperado.
- Compartimento interno (cesto) em aço inox e/ou aço esmaltado
- Filtro interno.
- Motor de rotação auto reversível.
- Tubo flexível e/ou direcionador de ar.
- Sapatas niveladoras.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.

FLS: 233

- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

#### **GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

FR

**FERRO ELÉTRICO****DESCRIÇÃO**

- Ferro elétrico a seco.

**LOCAL**

- Lavanderia.

**DIMENSÕES**

- Altura máxima: 130 mm;
- Largura máxima: 130 mm;
- Profundidade máxima: 250 mm.

**CARACTERÍSTICAS**

- Controle de temperatura.
- Cabo anatômico.
- Indicador de tecidos.
- Poupa botões.
- Base em alumínio polido.
- Corpo em plástico.
- 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.

**GARANTIA**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.