

## ANEXO III – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

### ITENS:

- 01) 01 fogão industrial com 08 bocas (50 a 60 cm de distância entre as bocas);
- 02) 01 fritadeira a gás;
- 03) 01 chapa para grelhados;
- 04) 01 forno combinado a gás;
- 05) 01 freezer horizontal;
- 06) 01 freezer/ geladeira vertical;
- 07) 02 máquinas de lavar louça e 02 secadoras;
- 08) 01 liquidificador industrial grande (5L a 6L);
- 09) 02 liquidificar industrial pequeno (1,5L a 2L);
- 10) 05 panelas de 60L;
- 11) 04 panelas de 40L;
- 12) 05 panelas médias de 30L;
- 13) 03 panelas médias de 10L;
- 14) 01 cuscuzeira de 40L e 01 de 30L;
- 15) 02 escurredores médios de macarrão;
- 16) 01 bule grande para café;
- 17) 05 papeiros pequenos;
- 18) 03 tachos para frituras revestimento de teflon;
- 19) 02 colheres de polietileno 40cm;
- 20) 01 balcão térmico quente;
- 21) 01 rampa fria;
- 22) 02 garrafas térmicas de 2,5 a 3L para café e café c/ leite;
- 23) 01 geláguia para cozinha;
- 24) 03 bacias grandes brancas de plástico;
- 25) 50 pratos de louças para refeitório;
- 26) 02 pás de remo de 70 cm;
- 27) 02 pás de remo de 40 a 50 cm;
- 28) 03 escumadeiras industriais;

- 29) 03 conchas industriais;
- 30) 01 cortador de legumes;
- 31) 02 caixas térmicas 80L (cooler);
- 32) 20 cubas GN ½ de 65mm;
- 33) 10 cubas GN ½ de 100mm;
- 34) 10 cubas GN ½ de 200mm;
- 35) 05 cubas GN 1/1 de 40mm;
- 36) 12 formas retangulares para forno;
- 37) 02 formas de bolo com furo;
- 38) 01 chaira para afiar facas;
- 39) 01 balança de 150Kg;
- 40) 01 balança de 40Kg;
- 41) 20 galeias para armazenar verduras;
- 42) 40 estrados pequenos;
- 43) 10 monoblocos de plásticos brancas;
- 44) 01 Refresqueira com 02 compartimentos;
- 45) 01 microondas pequeno;
- 46) 01 multiprocessador.

Vilão & Correia Advogados

