

RETIFICAÇÃO DO EDITAL DE LICITAÇÃO –SELEÇÃO PÚBLICA N. ° 04/2026

Onde lê-se:

OBJETO:

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Módulo composto por Forno elétrico com injeção de vapor manual (Para 4 assadeiras de 40 x 60 cm), forno de lastro com 1 câmara e fermentadora Módulo com base de aço inox, assadeiras, grades, bandejas perfuradas, coifa condensadora e testeira.	01	um

Leia-se:

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	"Características do Módulo Forno: Capacidade: Quatro (4) - Assadeiras 40x60cm, Tensão: 220V monofásico, Dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 600mm x 905mm x 893mm. Controle de temperatura de 50°C até 250°C. Construído em aço inoxidável. Isolamento de alta performance. Pés ajustáveis. Aquecimento por resistências blindadas. Vapor gerado por injeção de água no início do passo. Função Controle de Umidade durante o passo. Convecção com circulação de ar por turbina de alta performance, com sistema de reversão. Função: Convecção Off para confeitaria. Iluminação de câmara. Porta com vidro duplo temperado permitindo facilidade na higienização. Uso eficiente de energia. 1 ano de garantia para peças e mão de obra. Equipamento fornecido com assadeiras de inox 40x60cm lisas e perfuradas, base com Capacidade de 16 assadeiras 40x60cm, construída em aço inoxidável e dotada de rodízios giratórios (com trava de segurança nos rodízios frontais). Dimensões aproximadas (LxPxA): 896mm x 801,1mm x 954,2mm e compatível com o forno, Kit para sobreposição de Fornos permitindo sobreposição com o forno de lastro. Forno de lastro: capacidade para 1 Assadeira 40cmx60cm (por	01	um

	<p>módulo), com Controle de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C, Porta com sistema exclusivo de articulação para limpeza interna (não há necessidade da remoção do vidro); Vaporizador de alta eficiência; Injeção de vapor em 3 níveis; Controle de tempo com alarme sonoro (não desliga o forno); Iluminação de câmara; dimensões aproximadas e compatíveis com os outros itens do módulo (Alt. X Larg. X Prof.): 363mm x 896mm x 984mm, tensão 220v monofásico, 1 ano de garantia para peças e mão de obra.</p> <p>CÂMARA DE FERMENTAÇÃO/ Fermentadora: Construída totalmente em aço inoxidável, com rodízios reforçados para mobilidade do equipamento, Isolamento interno de 50mm de poliuretano expandido, com densidade de 40kg/m³, Sistema de dobradiça da porta reforçado, retardo por tempo prolongado, com compressor hermético garantindo mais eficiência e menos ruído no ambiente, vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC, magnética., Saída de dreno facilitando limpeza interna e escoamento de água no processo, Geração de vapor através de caldeira com resistência elétrica com 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto, Fluido refrigerante R134A (ecológico), Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C, Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno), Controle de umidade com regulagem de 4 níveis na fermentação e retardo, Degelo automático por resistência elétrica, Equipamento com rodízios, Estrutura reforçada para suportar equipamento de panificação no teto, Dimensões aproximadas Altura x Largura x Profundidade: 1142mm x 893mm x 1035mm.</p> <p>COIFA CONDENSADORA COM TESTEIRA: coifa condensadora específica para uso integrado com os fornos do módulo, para captação dos vapores gerados pelo forneio e transformação em água, evitando que o ambiente seja saturado pela umidade, com Termostato para acionamento e desligamento automático sem ação do operador. Funcionamento silencioso. Construção em aço inoxidável 304 e 444 de elevada resistência a</p>		
--	--	--	--



Fundação CEFETMINAS

Rua Alpes 467– Nova Suíça - BH – MG - CEP 30421-145 - Fone (031) 3314-5200

	oxidação. Conexão elétrica simples com plugue padrão comum de 3 pinos - 220V monofásico, com 1 ano de garantia."		
--	--	--	--

Belo Horizonte, 04 de maio 2026.