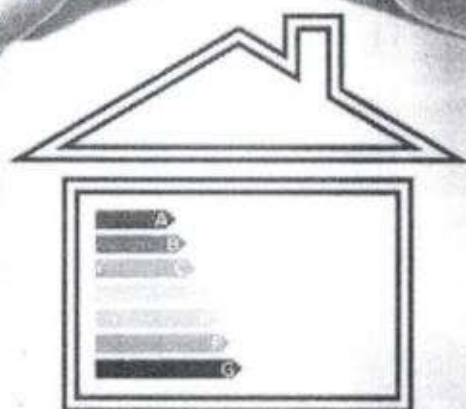




ECONOMIA E EFICIÊNCIA



Certificação ENCE/INMETRO

Todos os nossos produtos possuem certificação **ENCE/INMETRO**. Garantindo uma temperatura mais agradável para seu ambiente sem esquecer da comodidade e economia.



Serpentina em Cobre

Os Splits Agratto possuem serpentinas com **TUBOS 100% DE COBRE**, na evaporadora e condensadora, com ranhuras internas que melhoram a condutividade térmica. Tornando-se até **30% mais eficientes** que splits com tubos lisos. Tendo durabilidade superior comparado com as serpentinas de alumínio.



Gás Ecológico

O **GÁS REFRIGERANTE R32** é puro, com zero impacto na camada de ozônio, baixo potencial de aquecimento atmosférico e um refrigerante mais eficiente energeticamente.

O **GÁS ECOLÓGICO R410A** não possui cloro, em sua composição e gases que danificam a camada de ozônio. Não é tóxico ou inflamável.



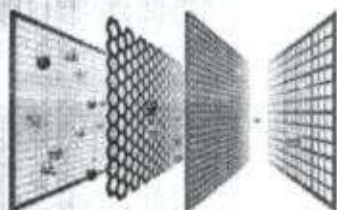
Smart Air Flow

A unidade interna utiliza de maneira inteligente a própria convecção térmica do ambiente para otimizar o processo e gerar economia. No modo de refrigeração o ar frio é enviado para cima e cai naturalmente para o solo. Já no modo de aquecimento o ar quente é enviado para baixo e sobe naturalmente para o teto.

AGRATTO

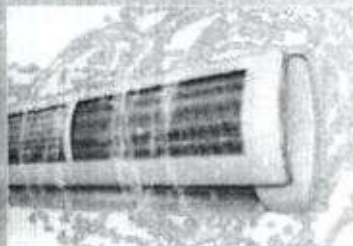


SAÚDE PARA A FAMÍLIA



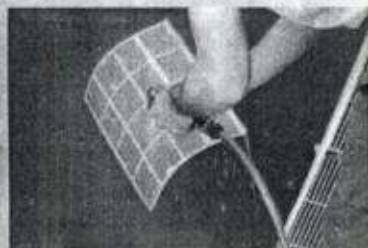
Sistema Multi-filtros

Os Splits Agratto são equipados com um sistema de filtros que possui **90% de eficiência na limpeza do ar**. São confeccionados com material bactericida, que contribui na eliminação das bactérias, deixando o **ar mais puro e limpo**.



Função Clean

Um modo onde o aparelho ativa a **função de limpeza**. Esse procedimento tem o objetivo de remover a poeira e demais partículas que ficam retidas na unidade interna. Proporcionando um **ar mais puro, limpo e saudável**.



Fácil Limpeza

Painel e filtro plástico de fácil remoção **facilitando a limpeza e manutenção** do produto. Não precisando de suporte técnico.



Camada Blue Fin

Aletas da unidade interna e externa com camada de proteção resistente à elementos corrosivos e **prevenção de bactérias**. Aprimora o processo de troca de calor, melhorando o rendimento do equipamento. Ajuda a reduzir o consumo elétrico. Na unidade interna, auxilia no filtro de contaminantes transportados pelo ar.

AGRATTO



FUNÇÕES INTELIGENTES



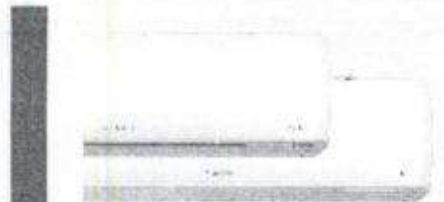
Funções Inteligentes

- REFRIGERAÇÃO • AQUECIMENTO • VENTILAÇÃO •
- AUTO • DESUMIDIFICAÇÃO • AUTO LIMPEZA •



Modos de Operação

Os Splits Agratto possuem modos de operações que trabalham de maneira planejada para alcançar níveis de temperatura e conforto de maneira mais rápida e eficiente.



Display Invisível

Design é beleza com a iluminação que fica por trás da tampa do painel. Podendo ser desligada deixando uma aparência ainda mais clean. Evita impactos na **decoração** ou perturbação durante o sono.



Função Turbo

Com a função turbo o aparelho **alcança a temperatura** pré-ajustada em **menor tempo** e com mais eficiência.

AGRATTO



FUNÇÕES INTELIGENTES



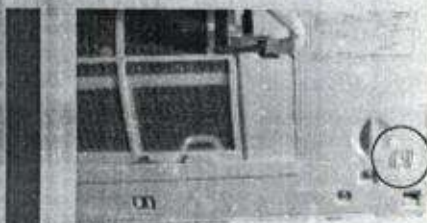
Auto Restart

Religa o aparelho após queda de energia, mantendo a última função e temperatura selecionadas antes do desligamento.



Sistema de Ventilação 4D

Sistema inteligente de distribuição de ar em quatro direções. O ar é distribuído para cima e para baixo, para a esquerda e para a direita.



Botão de Acionamento Manual

Na ausência do controle, o condicionador de ar ainda pode ser ligado e desligado pelo botão de acionamento manual, que fica abaixo do painel frontal. Ao ligar o ar-condicionado direto no aparelho, ele irá funcionar no modo automático.



COMPOSIÇÃO DE ALTA QUALIDADE



Fabricação Nacional

A Agratto faz parte de um dos **maiores grupos de indústrias de climatização do Brasil**. Possui fabricação nacional, o que garante a **qualidade e durabilidade** dos aparelhos.



Assistência Técnica Nacional

Assistência Técnica **distribuída por todo o Brasil**, para instalação, manutenção e garantia dos aparelhos. Basta entrar em contato com o SAC ou acessar nosso site.



Compressores Globais

Compressores de Marcas Globais que garantem maior eficiência e durabilidade.



Faixa de Tensão

Ampla faixa de tensão, que permite partidas do compressor entre 190V e 253V, evitando defeitos e ampliando a vida útil.



Fácil Conexão

Terminais para interligação entre as duas unidades de fácil conexão e acesso.

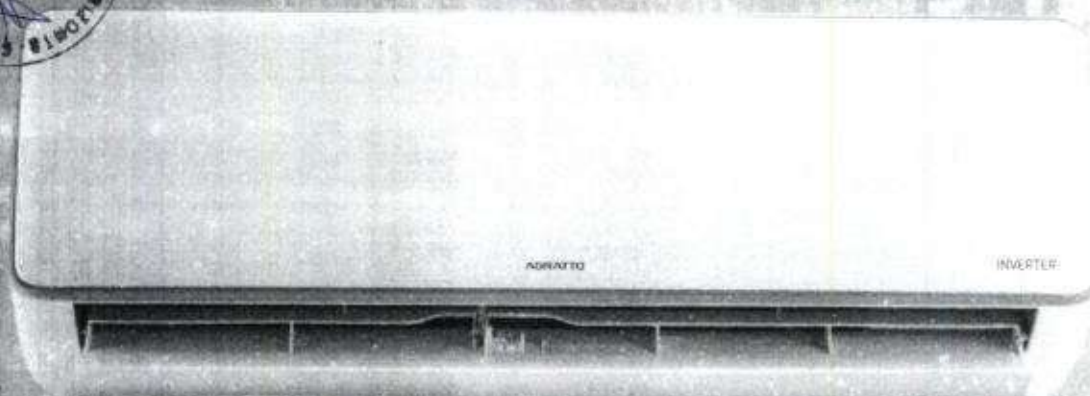


Anticorrosivo

Unidade externa fabricada com materiais plásticos e metais com tratamento anticorrosivo que garantem maior proteção contra ações do ambiente.

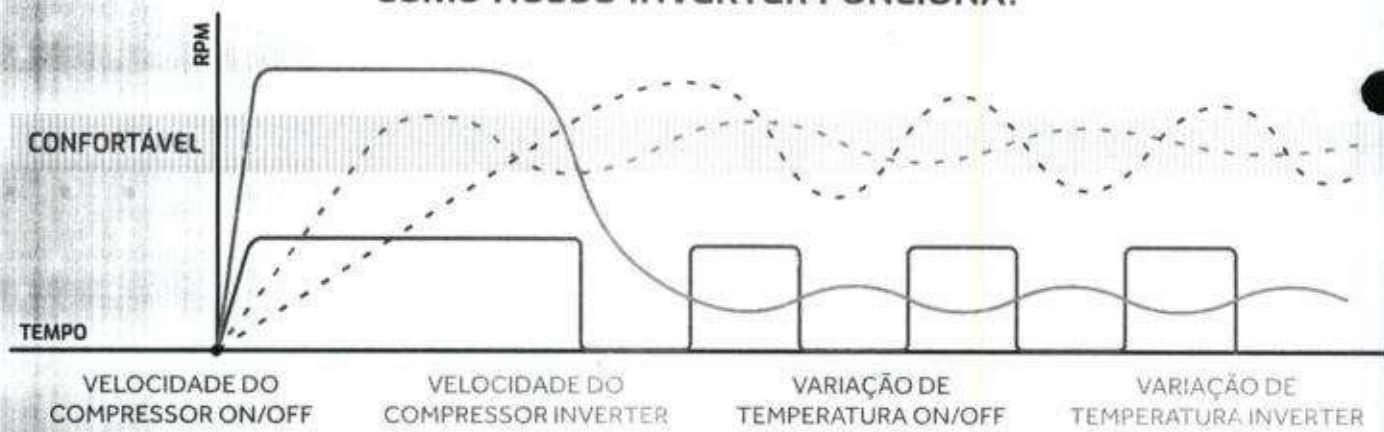
AGRATTO

Ar condicionado split INVERTER



Tecnologia Inverter com inversor de frequência que ajusta a velocidade do compressor ao diagnosticar se o ambiente precisa modular a capacidade de refrigeração. Isso regula o fluxo de energia do sistema, evitando picos de energia e **reduzindo o consumo em até 60%**. O aparelho é **mais silencioso** devido a pouca variação na rotação do compressor gerando um ambiente confortável ao **alcançar a temperatura desejada rapidamente**.

COMO NOSSO INVERTER FUNCIONA?



O QUE ISSO SIGNIFICA PRA VOCÊ?

MAIOR
ECONOMIA DE
CONSUMO

ALCANÇA
TEMPERATURA
RAPIDAMENTE

SILENCIOSO DEVIDO
BAIXA ROTAÇÃO
DO COMPRESSOR

AMBIENTE COM
SENSAÇÃO MAIS
AGRADÁVEL

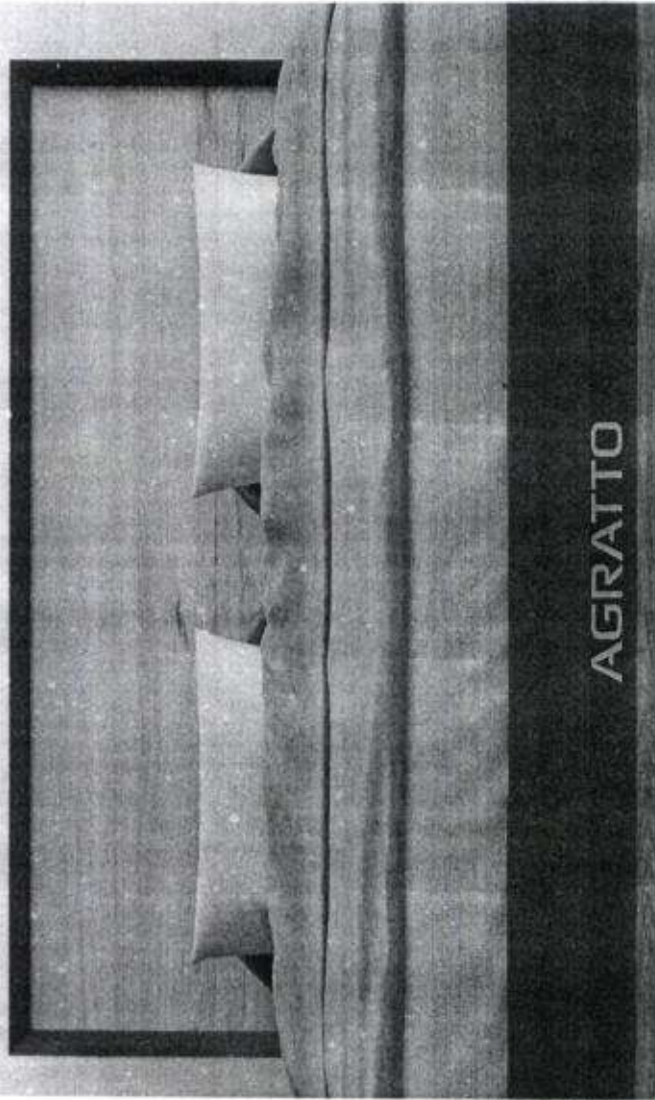
AGRATTO

Ar Condicionado Inverter

LIV



- Classe A**
- Gás Ecológico**
- Serpentina Em Cobre**
- Multi-Filter**
- Panel Backlight**
- Auto Restart**
- Função Clean**
- Ventilação 4D**
- Quente e Frio**
- Nacional**

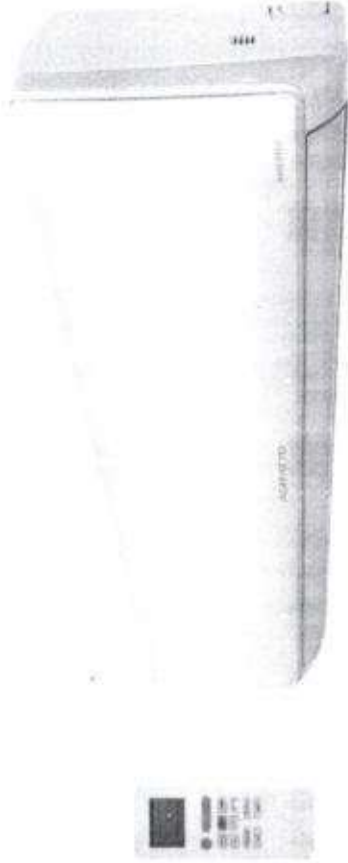


AGRATTO

Os Splits Inverter conseguem mais econômicos que outros splits em mesma condição de uso. O Sistema Inverter alcança a temperatura mais rapidamente e a mantém constante. Evita picos de energia gerando economia de consumo. Modernos, bonitos e econômicos, como toda a linha de splits Agratto, os Splits Inverter Agratto conseguem ir ainda mais além na economia. Seu ciclo de climatização pode gerar até 60% mais economia no consumo. É silencioso, eficiente e econômico.

9.000BTUs | 12.000BTUs | 18.000BTUs |
24.000BTUs | 30.000BTUs
Frio ou Quente e Frio

- Modo Cool** - FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO
- Modo Heat** - FUNÇÃO DE AQUECIMENTO
- Modo Auto** - FUNÇÃO AUTOMÁTICA
- Modo Fan** - FUNÇÃO VENTILAÇÃO
- Modo Dry** - FUNÇÃO DESUMIDIFICADORA
- Modo Clean** - FUNÇÃO DE LIMPEZA
- Modo Eco** - FUNÇÃO ECONÔMICA
- Modo Healthy** - FUNÇÃO SAÚDE
- Modo FungosproF** - FUNÇÃO ANTI-MOFO



Unidade Externa
FRONT DISCHARGE
18.000 | 24.000 | 30.000

Unidade Externa
TOP DISCHARGE
9.000 | 12.000

Tampa com duplo saída de ar, superior e lateral.

Verifique disponibilidade.

DADOS LOGÍSTICOS LIV INVERTER

10

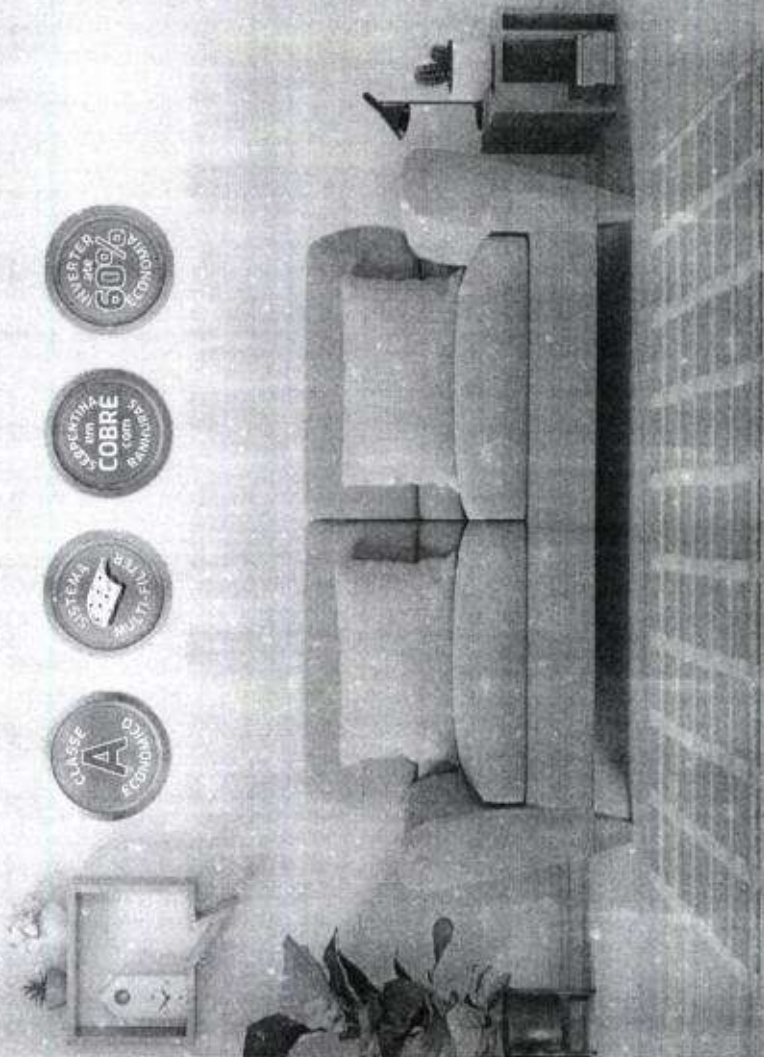
SKU	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE	MODELO	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxA - mm	M³	QTD.	POT.	SELO
14794	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LIV TOP LCST9F-02I-9KBTU AGRATTO	7898461975165	INTERNA	LCST9FI-02I	8	9,000 Kg	6,500 Kg	675x280x325	0,06142	1	814W	A
			EXTERNA	LCST9FE-02I	4	24,000 Kg	21,000 Kg	580x410x500	0,1189	1		
14796	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER TOP LCST12F-02I-12KBTU AGRATTO	7898461975189	INTERNA	LCST12FI-02I	8	10,000 Kg	7,500 Kg	770x320x275	0,06776	1	1085W	A
			EXTERNA	LCST12FE-02I	4	24,000 Kg	21,000 Kg	580x410x500	0,1189	1		
14798	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LCS18F-02I-18KBTU AGRATTO	7898461975202	INTERNA	LCS18FI-02I	7	13,000 Kg	10,000 Kg	975x385x285	0,10698	1	1628W	A
			EXTERNA	LCS18FE-02I	3	34,000 Kg	30,000 Kg	890x395x640	0,22499	1		
14800	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LCS24F-02I-24KBTU AGRATTO	7898461975226	INTERNA	LCS24FI-02I	6	16,000 Kg	13,000 Kg	1090x405x300	0,13243	1	2170W	A
			EXTERNA	LCS24FE-02I	3	37,000 Kg	33,000 Kg	880x395x655	0,22767	1		
14802	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LCS30F-02I-30KBTU AGRATTO	7898461975240	INTERNA	LCS30FI-02I	6	20,500 Kg	17,000 Kg	1260x430x345	0,18692	1	2713W	A
			EXTERNA	LCS30FE-02I	2	60,000 Kg	54,000 Kg	1010x485x850	0,41637	1		
14795	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER TOP LCST9QF-02I-9KBTU AGRATTO	7898461975172	INTERNA	LCST9QFI-02I	8	9,000 Kg	6,500 Kg	675x280x325	0,06142	1	814W	A
			EXTERNA	LCST9QFE-02I	4	25,000 Kg	22,000 Kg	580x410x500	0,1189	1		
14797	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER TOP LCST12QF-02I-12KBTU AGRATTO	7898461975196	INTERNA	LCST12QFI-02I	8	10,000 Kg	7,500 Kg	770x320x275	0,06776	1	1085W	A
			EXTERNA	LCST12QFE-02I	4	25,000 Kg	22,000 Kg	580x410x500	0,1189	1		
14799	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LCS18QF-02I-18KBTU AGRATTO	7898461975219	INTERNA	LCS18QFI-02I	7	13,000 Kg	10,000 Kg	975x385x285	0,10698	1	1628W	A
			EXTERNA	LCS18QFE-02I	3	35,000 Kg	31,000 Kg	890x395x640	0,22499	1		
14801	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER LCS24QF-02I-24KBTU AGRATTO	7898461975233	INTERNA	LCS24QFI-02I	6	16,000 Kg	13,000 Kg	1090x405x300	0,13243	1	2170W	A
			EXTERNA	LCS24QFE-02I	3	37,000 Kg	33,000 Kg	880x395x655	0,22767	1		

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS TÉCNICOS LIV INVERTER

UNIDADE INTERNA	LIV - LCST9FI-02I	LIV - LCST12FI-02I	LIV - LCS18FI-02I	LIV - LCS24FI-02I	LIV - LCS30FI-02I	LIV - LCST9QFI-02I	LIV - LCST12QFI-02I	LIV - LCS18QFI-02I	LIV - LCS24QFI-02I
Tensão	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Frequência	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Capacidade de refrigeração	2640W	3517W	5275W	7033W	8792W	2640W	3517W	5275W	7033W
Capacidade de refrigeração	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	24000 Btu/h	30000 Btu/h	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	24000 Btu/h
Corrente	4,4A	4,57A	8,9A	10,8A	13,6A	4,5A	6,0A	8,9A	10,8A
Potência máxima	814W	1085W	1628W	2170W	2713W	814W	1085W	1628W	2170W
Corrente máxima	6,0A	9,0A	12,2A	13,5A	16,5A	6,0A	9,0A	12,2A	13,5A
Potência do motor do ventilador	14W	14W	23W	48W	45W	14W	14W	23W	48W
Capacitor do motor do ventilador	1,5uF	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF	1,5uF	1,5uF	1,5uF	3uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	1400 r/min	1400 r/min	1350 r/min	1270 r/min	1330 r/min	1400 r/min	1400 r/min	1350 r/min	1270 r/min
Vazão	450 m³/h	550 m³/h	800 m³/h	1150 m³/h	1300 m³/h	450 m³/h	550 m³/h	800 m³/h	1150 m³/h
Nível de ruído	37-46 dB (A)	37-48 dB (A)	42-48 dB (A)	50-51 dB (A)	50-56 dB (A)	37-48 dB (A)	38-52 dB (A)	45-49 dB (A)	50-52 dB (A)
UNIDADE EXTERNA	LIV - LCST9FE-02I	LIV - LCST12FE-02I	LIV - LCS18FE-02I	LIV - LCS24FE-02I	LIV - LCS30FE-02I	LIV - LCST9QFE-02I	LIV - LCST12QFE-02I	LIV - LCS18QFE-02I	LIV - LCS24QFE-02I
Potência do motor ventilador	36W	36W	33W	33W	85W	36W	36W	33W	33W
Capacitor do motor ventilador	1,5uF	1,5uF	1,5uF	4uF	4uF	1,5uF	1,5uF	1,5uF	4uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	860 r/min	800 r/min	1000 r/min	1000 r/min	850 r/min	800 r/min	800 r/min	1000 r/min	1000 r/min
Nível de ruído	48 dB(A)	52 dB(A)	48 dB(A)	51 dB(A)	56 dB(A)	48 dB(A)	52 dB(A)	49 dB(A)	52 dB(A)
Gás refrigerante	R32/400g	R32/450g	R32/600g	R32/750g	R32/1050g	R32/400g	R32/450g	R32/650g	R32/800g
Pressão de projeto (alta / baixa)	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa	4,5/1,9 MPa
Tubulação de descarga / sucção	Ø6,35+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø6+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø6+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø9,53+Ø12mm (1/4" x 1/2")	Ø6,35+Ø15,87mm (1/4" x 5/8")	Ø6+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø6+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø6+Ø9,52mm (1/4" x 3/8")	Ø9,53+Ø12mm (1/4" x 1/2")
Comprimento máximo da tubulação	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m
Desnível máximo da tubulação	5m	5m	5m	8m	8m	5m	5m	8m	8m

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.



AGRATTO

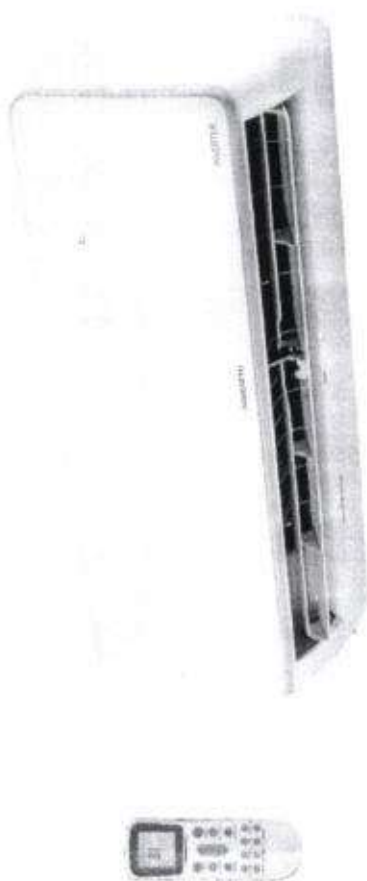
Os Spilts Inverter conseguem transformar os outros splits em mesma condição de uso.

O Sistema Inverter alcança a temperatura mais rapidamente e a mantém constante. Evita picos de energia e gera economia de consumo.

Modernos, bonitos e econômicos, como toda a linha de splits Agratto, os Spilts Inverter Agratto conseguem ir ainda mais além na economia. Seu ciclo de climatização pode gerar até 50% mais economia no consumo. É silencioso, eficiente e econômico.

- Modo Cool - FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO
- Modo Heat - FUNÇÃO DE AQUECIMENTO
- Modo Auto - FUNÇÃO AUTOMÁTICA
- Modo Fan - FUNÇÃO VENTILAÇÃO
- Modo Dry - FUNÇÃO DESUMIDIFICADORA
- Modo Clean - FUNÇÃO DE LIMPEZA
- Modo Felling - FUNÇÃO DE SENSUAÇÃO

9.000BTUs | 12.000BTUs | 18.000BTUs | 24.000BTUs | 30.000BTUs*



Unidade Externa
FRONT DISCHARGE
18.000 | 24.000 | 30.000

UNidade Externa
TOP DISCHARGE
9.000 / 12.000

Tampa com dupla saída de ar, superior e lateral.

[Verificar disponibilidad](#) | *El No

DADOS LOGÍSTICOS NEO INVERTER

12

SKU	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE	MODELO	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxA - mm	M³	QTD.	POT.	SELO
11069	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST9FR4-02 9KBTU	78984619671679	INTERNA	ICST 9FI R4 02	8	9,000 Kg	7,000 Kg	760x345x273	0,07158	1	814W	A
			EXTERNA	ICST 9FE R4 02	4	19,500 Kg	17,500 Kg	640x510x460	0,15014	1		
11072	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST12FR4-02 12KBTU	7898461971693	INTERNA	ICST 12FI R4 02	8	10,000 Kg	8,000 Kg	820x343x273	0,07678	1	1085W	A
			EXTERNA	ICST 12FE R4 02	4	20,500 Kg	18,500 Kg	640x510x460	0,15014	1		
7555	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO ICS18F R4-02 18KBTU	7898461967030	INTERNA	ICS18FI R4-02	7	13,000 Kg	10,500 Kg	965x377x293	0,10659	1	1628W	A
			EXTERNA	ICS18FE R4-02	3	36,000 Kg	32,000 Kg	920x395x395	0,21622	1		
7865	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO ICS24F R4 02 - 24KB	7898461967672	INTERNA	ICS24FI R4 02	6	17,000 Kg	13,500 Kg	1145x395x300	0,13568	1	2170W	A
			EXTERNA	ICS24FE R4 02	3	44,000 Kg	40,000 Kg	950x433x705	0,29000	1		
7864	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO ICS30F R4 02 - 30KB	7898461967665	INTERNA	ICS30FI R4 02	6	17,500 Kg	14,500 Kg	1155x395x305	0,13914	1	2713W	A
			EXTERNA	ICS30FE R4 02	2	49,000 Kg	45,000 Kg	1120x425x750	0,35700	1		
11070	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST9QFR4-02 9KBTU	7898461971686	INTERNA	ICST 9QFI R4 02	8	9,000 Kg	7,000 Kg	760x345x273	0,07158	1	814W	A
			EXTERNA	ICST 9QFE R4 02	4	20,000 Kg	18,000 Kg	640x510x460	0,15014	1		
11075	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST12QFR4-02 12KBTU	7898461971709	INTERNA	ICST 12QFI R4 02	8	11,000 Kg	9,000 Kg	820x343x273	0,07678	1	1085W	A
			EXTERNA	ICST 12QFE R4 02	4	21,000 Kg	19,000 Kg	640x510x460	0,150144	1		
7552	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO ICS18QF R4-02 18KBTU	7898461967009	INTERNA	ICS18QFI R4-02	7	15,000 Kg	13,000 Kg	965x377x293	0,10659	1	1628W	A
			EXTERNA	ICS18QFE R4-02	3	36,000 Kg	32,000 Kg	920x395x395	0,21622	1		
7866	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO ICS24QF R4 02 - 24KB	7898461967689	INTERNA	ICS24QFI R4 02	6	17,000 Kg	14,000 Kg	1145x395x300	0,13568	1	2170W	A
			EXTERNA	ICS24QFE R4 02	3	45,000 Kg	41,000 Kg	950x433x705	0,29000	1		

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS TÉCNICOS NEO INVERTER

UNIDADE INTERNA	NEO - ICST9FI-R4	NEO - ICST12FI-R4	NEO - ICS18FI-R4	NEO - ICS24FI-R4	NEO - ICS30FI-R4	NEO - ICST9QFI-R4	NEO - ICST12QFI-R4	NEO - ICS18QFI-R4	NEO - ICS24QFI-R4
Tensão	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Frequência	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Capacidade de refrigeração	2640W	3517W	5275W	7033W	8792W	2640W	3517W	5275W	7033W
Capacidade de refrigeração	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	24000 Btu/h	30000 Btu/h	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	24000 Btu/h
Corrente	4,7A	5,0A	7,05A	9,18A	12,27A	4,8A	5,0A	7,09A	9,32A
Potência máxima	814W	1085W	1628W	2170W	2713W	814W	1085W	1628W	2170W
Corrente máxima	5,5A	7,5A	10,5A	13,5A	18A	5,5A	7,5A	10A	13,7A
Potência do motor do ventilador	18W	18W	30W	50W	45W	18W	18W	30W	50W
Capacitor do motor do ventilador	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF	3uF	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	1150 r/min	1320 r/min	1150 r/min	1280 r/min	1330 r/min	1150 r/min	1320 r/min	1150 r/min	1280 r/min
Vazão	530 m³/h	550 m³/h	780 m³/h	1150 m³/h	1300 m³/h	530 m³/h	550 m³/h	900 m³/h	1150 m³/h
Nível de ruído	41 dB (A)	43 dB (A)	46 dB (A)	51 dB (A)	51 dB (A)	41 dB (A)	43 dB (A)	46 dB (A)	51 dB (A)
UNIDADE EXTERNA	NEO - ICST9FE-R4	NEO - ICST12FE-R4	NEO - ICS18FE-R4	NEO - ICS24FE-R4	NEO - ICS30FE-R4	NEO - ICST9QFE-R4	NEO - ICS12QFE-R4	NEO - ICS18QFE-R4	NEO - ICS24QFE-R4
Potência do motor ventilador	25W	25W	31W	60W	85W	25W	25W	31W	60W
Capacitor do motor ventilador	2,5uF	2,5uF	2,5uF	4uF	4uF	2,5uF	2,5uF	2,5uF	4uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	860 r/min	780 r/min	860 r/min	830 r/min	830 r/min	860 r/min	780 r/min	860 r/min	830 r/min
Nível de ruído	54 dB(A)	54 dB(A)	46 dB(A)	51 dB(A)	51 dB(A)	54 dB(A)	54 dB(A)	46 dB(A)	51 dB(A)
Gás refrigerante	R410A/530g	R410A/650g	R410A/850g	R410A/1420g	R410A/1530g	R410A/520g	R410A/650g	R410A/900g	R410A/1660g
Pressão de projeto (alta / baixa)	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa
Tubulação de descarga / sucção	Ø6,35+Ø9,53mm (1/4" x 3/8")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")	Ø9,53+Ø15,87mm (1/4" x 5/8")	Ø6,35+Ø15,87mm (1/4" x 5/8")	Ø6,35+Ø9,53mm (1/4" x 3/8")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")	Ø6,35+Ø15,87mm (1/4" x 5/8")
Comprimento máximo da tubulação	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m
Desnível máximo da tubulação	5m	5m	5m	8m	8m	5m	5m	5m	8m

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS LOGÍSTICOS NEO INVERTER



13

SKU	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE	MODELO	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxA - mm	M³	QTD.	POT.	SELO
14842	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST9F-02 9KBTU	7898461975257	INTERNA	ICST 9FI 02	8	9,000 Kg	7,000 Kg	760x355x280	0,07554	1	814W	A
			EXTERNA	ICST 9FE 02	4	19,500 Kg	17,500 Kg	640x510x460	0,15014	1		
14843	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST12F-02 12KBTU	7898461975264	INTERNA	ICST 12FI 02	8	10,000 Kg	8,000 Kg	820x343x273	0,07678	1	1085W	A
			EXTERNA	ICST 12FE 02	4	20,500 Kg	18,500 Kg	640x510x460	0,15014	1		
14844	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST9QF-02 9KBTU	7898461975271	INTERNA	ICST 9QFI 02	8	9,000 Kg	7,500 Kg	760x345x273	0,07554	1	814W	A
			EXTERNA	ICST 9QFE 02	4	20,000 Kg	18,000 Kg	640x510x460	0,15014	1		
14845	CONDICIONADOR DE AR SPLIT INVERTER NEO TOP ICST12QF-02 12KBTU	7898461975288	INTERNA	ICST 12QFI 02	8	11,000 Kg	9,000 Kg	820x343x273	0,07554	1	1085W	A
			EXTERNA	ICST 12QFE 02	4	21,000 Kg	19,000 Kg	640x510x460	0,15014	1		

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS TÉCNICOS NEO INVERTER

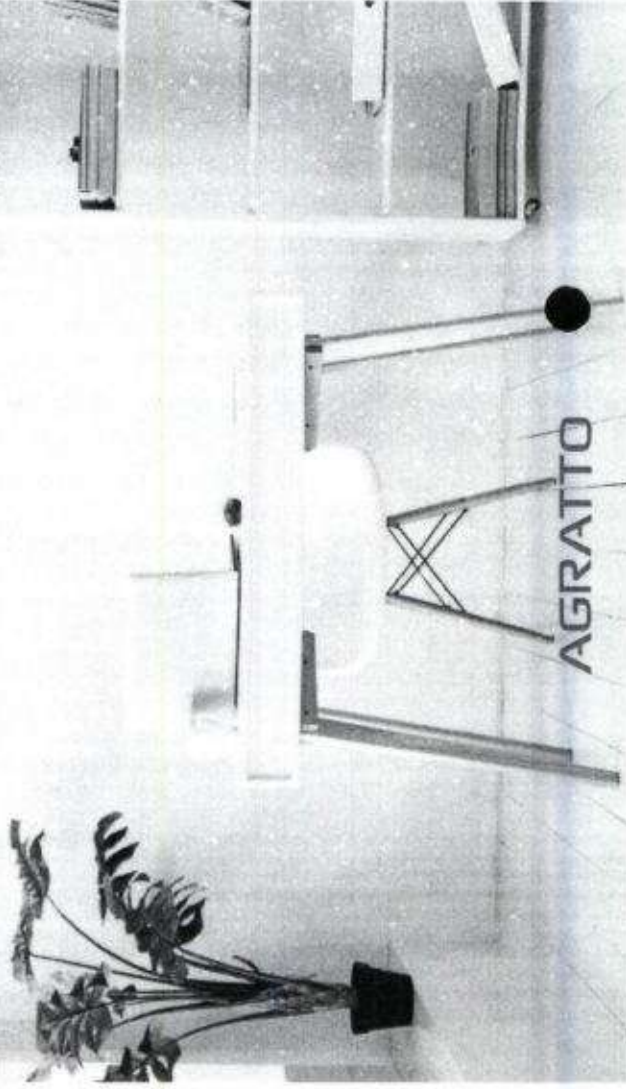
UNIDADE INTERNA	NEO - ICST 9FI 02	NEO - ICST 12FI 02	NEO - ICST 9QFI 02	NEO - ICST 9QFI 02
Tensão	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Frequência				
Capacidade de refrigeração	2640W	3517W	2640W	3517W
Capacidade de refrigeração	9000 Btu/h	12000 Btu/h	9000 Btu/h	12000 Btu/h
Corrente	4,7A	5,0A	4,8A	5,0A
Potência máxima	814W	1085W	814W	1085W
Corrente máxima	5,5A	7,5A	5,5A	7,5A
Potência do motor do ventilador	18W	18W	18W	18W
Capacitor do motor do ventilador	1,5uF	1,5uF	1,5uF	1,5uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	1150 r/min	1320 r/min	1150 r/min	1320 r/min
Vazão	530 m³/h	550 m³/h	530 m³/h	550 m³/h
Nível de ruído	41 dB (A)	43 dB (A)	41 dB (A)	43 dB (A)
UNIDADE EXTERNA	NEO - ICST 9FE 02	NEO - ICST 12FE 02	NEO - ICST 9QFE 02	NEO - ICST 12QFE 02
Potência do motor ventilador	25W	25W	25W	25W
Capacitor do motor ventilador	2,5uF	2,5uF	2,5uF	2,5uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	860 r/min	780 r/min	860 r/min	780 r/min
Nível de ruído	54 db(A)	54 db(A)	54 db(A)	54 db(A)
Gás refrigerante	R32/400g	R32/450g	R32/400g	R32/550g
Pressão de projeto (alta / baixa)	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa	4,15/1,15 MPa
Tubulação de descarga / sucção	Ø6,35+Ø9,53mm (1/4" x 3/8")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")	Ø6,35+Ø9,53mm (1/4" x 3/8")	Ø6,35+Ø12,7mm (1/4" x 1/2")
Comprimento máximo da tubulação	15m	15m	15m	15m
Desnível máximo da tubulação	5m	5m	5m	5m

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

Ar Condicionado Split Hi-wall On/Off



- Gas Ecológico
- Surgentina Em Cobre
- Multi-Filter
- Primal Backlight
- Auto Restart
- Air Flow
- Quente e Frio
- Nacional



São eficientes, econômicos e duráveis.
Ecológicos, silenciosos e com design planejado para gerar o mínimo de impacto no seu ambiente.
São desenvolvidos com materiais de alta durabilidade, utilizando as melhores peças e acabamentos e ainda possuem a confiança de serem produtos de fabricação e assistência técnica nacional.

Completo com diversos modos de operações e funções para gerar conforto para toda a família.

9.000BTUs | 12.000BTUs | 18.000BTUs |
22.000BTUs | 30.000BTUs
Frio ou Quente e Frio

- Modo Cool - FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO
- Modo Heat - FUNÇÃO DE AQUECIMENTO
- Modo Auto - FUNÇÃO AUTOMÁTICA
- Modo Fan - FUNÇÃO VENTILAÇÃO
- Modo Dry - FUNÇÃO DESUMIDIFICADORA
- Modo Clean - FUNÇÃO DE LIMPEZA
- Modo Eco - FUNÇÃO ECONÔMICA
- Modo Health - FUNÇÃO SAÚDE
- Modo Sleep - FUNÇÃO ANTI-MOFO



Unidade Externa
FRONT DISCHARGE
18.000 | 22.000 | 30.000



Unidade Externa
TOP DISCHARGE
9.000 | 12.000

Tampa com dupla saída de ar, superior e lateral.

Verificar disponibilidade.

DADOS LOGÍSTICOS ECO ON/OFF



SKU	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE	MODELO	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxAl - mm	M³	QTD.	POT.
8809	CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO TOP ECST9FIR4-02 - 9KBTU AGRATTO	7898461967917	INTERNA	ECST9FIR4-02	8	9,200 Kg	7,770 Kg	782x338x280	0,074008	1	814W
			EXTERNA	ECST9FER4-02	4	19,600 Kg	18,860 Kg	580x410x500	0,118900	1	
8811	CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO TOP ECST12FIR4-02 - 12KBTU AGRATTO	7898461967931	INTERNA	ECST12FIR4-02	8	9,320 Kg	7,757 Kg	865x335x280	0,081137	1	1085W
			EXTERNA	ECST12FER4-02	4	20,900 Kg	20,040 Kg	580x410x500	0,118900	1	
4391	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ECO ECS18F-R4 18KBTU AGRATTO	7898461965456	INTERNA	ECS18FI-R4	7	14,000 Kg	12,000 Kg	983X385x283	0,107102	1	1628W
			EXTERNA	ECS18FE-R4	3	37,000 Kg	35,000 Kg	865x335x540	0,156478	1	
6543	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ECS22F R4 02 ECO 22KBTU AGRATTO	7898461966712	INTERNA	ECS22FI R4	6	16,000 Kg	14,000 Kg	1110x402x315	0,140559	1	1990W
			EXTERNA	ECS22FE R4	3	43,000 Kg	39,000 Kg	940x347x645	0,210386	1	
8754	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ECO ECS30F-R4 30KBTU AGRATTO	7898461967863	INTERNA	ECS30FI-R4	6	16,310 Kg	13,420 Kg	1280x435x355	0,197664	1	2722W
			EXTERNA	ECS30FE-R4	2	59,600 Kg	55,400 Kg	970x407x735	0,290170	1	
8810	CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO TOP ECST9QFIR4-02 - 9KBTU AGRATTO	7898461967924	INTERNA	ECST9QFIR4-02	8	9,200 Kg	7,700 Kg	782x338x280	0,074008	1	814W
			EXTERNA	ECST9QFER4-02	4	17,100 Kg	16,640 Kg	580x410x500	0,118900	1	
8812	CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO TOP ECST12QFIR4-02 - 12KBTU AGRATTO	7898461967948	INTERNA	ECST12QFIR4-02	8	9,320 Kg	7,570 Kg	865x335x280	0,081137	1	1085W
			EXTERNA	ECST12QFER4-02	4	21,400 Kg	20,440 Kg	580x410x500	0,118900	1	
4390	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ECO ECS18QF-R4 18KBTU AGRATTO	7898461965364	INTERNA	ECS18QFI-R4	7	15,000 Kg	13,000 Kg	983X385x283	0,107102	1	1628W
			EXTERNA	ECS18QFE-R4	3	38,000 Kg	36,000 Kg	865x335x540	0,156478	1	
6544	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ECS22QF R4 02 ECO 22KBTU AGRATTO	7898461966729	INTERNA	ECS22QFI R4	6	17,000 Kg	16,000 Kg	1110x402x315	0,140559	1	1990W
			EXTERNA	ECS22QFE R4	3	44,000 Kg	40,000 Kg	940x347x645	0,210386	1	
10435	CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO ECS30QFIR4-02 30KBTU AGRATTO	7898461971341	INTERNA	ECS30QFI R4 02	6	16,000 Kg	13,420 Kg	1280x435x355	0,197664	1	2713W
			EXTERNA	ECS30QFE R4 02	2	60,600 Kg	56,400 Kg	970x407x735	0,290170	1	

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS TÉCNICOS ECO ON/OFF

UNIDADE INTERNA	ECO - ECST9FIR4	ECO - ECST12FIR4	ECO - ECS18FI-R4	ECO - ECS22FI R4	ECO - ECS30FI-R4	ECO - ECST9QFIR4	ECO - ECST12QFIR4	ECO - ECS18QFI-R4	ECO - ECS22QFI R4	ECO - ECS30QFI-R4
Tensão	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Frequência	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Capacidade de refrigeração	2640W	3517W	5275W	6448W	8792W	2640W	3517W	5275W	6448W	8792W
Capacidade de refrigeração	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	22000 Btu/h	30000 Btu/h	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	22000 Btu/h	30000 Btu/h
Corrente	3,4A	5,0A	7,5A	8,7A	12,9A	4,2A	5,0A	7,5A	8,8A	12,9A
Potência máxima	814W	1085W	1628W	1990W	2722W	814W	1085W	1628W	1990W	2713W
Corrente máxima	5,5A	6,5A	7,5A	13,5A	13,5A	5,5A	6,2A	10A	13,5A	12,9A
Potência do motor do ventilador	14W	14W	23W	48W	65W	14W	14W	25W	48W	65W
Capacitor do motor do ventilador	1,5uF	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF	1,5uF	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	1350±30 r/min	1270 r/min	1300 r/min	1280 r/min	1280 r/min	1350±30 r/min	1350±30 r/min	1250 r/min	1280 r/min	1270 r/min
Vazão	620 m³/h	610 m³/h	760 m³/h	1420 m³/h	1160 m³/h	620 m³/h	610 m³/h	860 m³/h	1610 m³/h	1160 m³/h
Nível de ruído	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	48-53 dB (A)	51 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	48-53 dB (A)	51 dB (A)
UNIDADE EXTERNA	ECST9FER4	ECST12FER4	ECS18FE-R4	ECS22FE R4	ECS30FE-R4	ECST9QFER4	ECST12QFER4	ECS18QFE-R4	ECS22QFE R4	ECS30QFE-R4
Potência do motor ventilador	34W	34W	27W	70W	54W	36W	36W	27W	70W	54W
Capacitor do motor ventilador	2,5uF	2,5uF	1,5uF	4uF	2,5uF	2,5uF	2,5uF	4uF	4uF	2,5uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	900 r/min	900 r/min	850 r/min	830 r/min	890 r/min	900 r/min	900 r/min	850 r/min	830 r/min	890 r/min
Nível de ruído	54 db(A)	54 db(A)	54 db(A)	59 db(A)	59 db(A)	54 db(A)	54 db(A)	54 db(A)	59 db(A)	59 db(A)
Gás refrigerante	R410A/750g	R410A/600g	R410A/750g	R410A/1100g	R410A/1600g	R410A/550g	R410A/800g	R410A/850g	R410A/1200g	R410A/1650g
Pressão de projeto (alta / baixa)	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,5/1,9 MPa
Tubulação de descarga / sucção	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø12,7mm 1/4" x 1/2" pol.	Ø6,35+Ø15,87mm 1/4" x 5/8" pol.	Ø6,35+Ø15,87mm 1/4" x 5/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø12,7mm 1/4" x 1/2" pol.	Ø6,35+Ø15,87mm 1/4" x 5/8" pol.	Ø6,00+Ø15,88mm 1/4" x 5/8" pol.
Comprimento máximo da tubulação	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m
Desnível máximo da tubulação	5m	5m	8m	8m	8m	5m	5m	8m	8m	8m

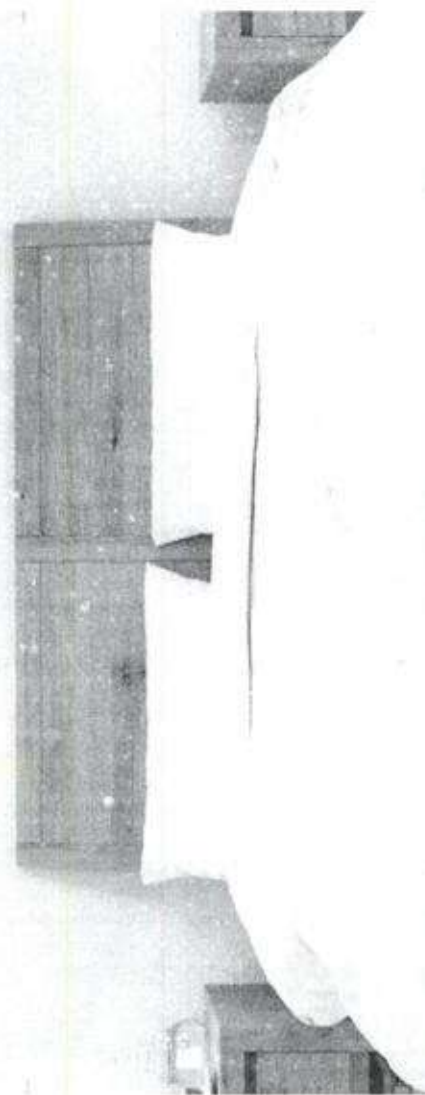
A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

Ar Condicionado Split Hi-wall On/Off

ONE



- Gas Ecológico
- Serpentina Em Cobre
- Multi-Filter
- Panel Backlight
- Auto Restart
- Air Flow
- Conta a Frio
- Nacional



AGRATTO

Verificar disponibilidade

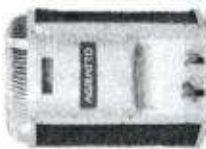
São eficientes, econômicos e duráveis.
Ecológicos, silenciosos e com design planejado para gerar o mínimo de impacto no seu ambiente.
São desenvolvidos com materiais de alta durabilidade, utilizando as melhores peças e acabamentos e ainda possuem a confiança de serem produtos de fabricação e assistência técnica nacional.
Completo com diversos modos de operações e funções para gerar conforto para toda a família.

9.000BTUs | 12.000BTUs | 18.000BTUs |
22.000BTUs | 30.000BTUs
Frio

- Modo Cool - FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO
- Modo Heat - FUNÇÃO DE AQUECIMENTO
- Modo Auto - FUNÇÃO AUTOMÁTICA
- Modo Fan - FUNÇÃO VENTILAÇÃO
- Modo Dry - FUNÇÃO DESUMIDIFICADORA
- Modo Clean - FUNÇÃO DE LIMPEZA
- Modo Eco - FUNÇÃO ECONÔMICA
- Modo Healthy - FUNÇÃO SAÚDE
- Modo Fungos - FUNÇÃO ANTI-MOFO



Unidade Externa
FRONT DISCHARGE
18.000 | 22.000 | 30.000



Unidade Externa
TOP DISCHARGE
9.000 | 12.000

Tampa com dupla saída de ar, superior e lateral.

DADOS LOGÍSTICOS ONE ON/OFF



17

SKU	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE	MODELO	EMP.	PESO BRU.	PESO LIQ.	CxLxA - mm	M	QTD.	POT.	SELO
15354	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE TOP ACST9F-01 9KBTU 127V AGRATTO	7898461975790	INTERNA	ACST9FI-01	8	9,440 Kg	6,980 Kg	850x325x280	0,07735	1	814W	E
			EXTERNA	ACST9FE-01	4	19,600 Kg	18,860 Kg	415x505x590	0,123649	1		
15355	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE TOP ACST12F-01 12KBTU 127V AGRATTO	7898461975806	INTERNA	ACST12FI-01	8	10,900 Kg	8,880 Kg	884x373x283	0,093314	1	1085W	E
			EXTERNA	ACST12FE-01	4	19,620 Kg	19,140 Kg	415x505x590	0,123649	1		
14870	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE TOP ACST9F-02 9KBTU AGRATTO	7898461975325	INTERNA	ACST9FI-02	8	9,440 Kg	6,980 Kg	850x325x280	0,07735	1	885W	E
			EXTERNA	ACST9FE-02	4	19,600 Kg	18,860 Kg	415x505x590	0,123649	1		
14871	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE TOP ACST12F-02 12KBTU AGRATTO	7898461975332	INTERNA	ACST12FI-02	8	10,900 Kg	8,880 Kg	884x373x283	0,093314	1	1085W	E
			EXTERNA	ACST12FE-02	4	19,620 Kg	19,140 Kg	415x505x590	0,123649	1		
3999	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE ACS18F-R4 18KBTU AGRATTO	7898461965449	INTERNA	ACS18FI R402	3	12,880 Kg	9,900 Kg	980x373x300	0,109662	1	1628W	E
			EXTERNA	ACS18FE R402	3	36,020 Kg	32,840 Kg	860x327x605	0,1701381	1		
5997	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE ACS22F-R4 22KBTU AGRATTO	7898461966293	INTERNA	ACS22FI R402	3	16,000 Kg	14,000 Kg	1096x390x312	0,133361	1	1990W	E
			EXTERNA	ACS22FE R402	3	43,000 Kg	39,000 Kg	930x380x635	0,224409	1		
5999	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT ONE ACS30F-R4 30KBTU AGRATTO	7898461966316	INTERNA	ACS30FI R402	3	16,310 Kg	13,420 Kg	1265x420x347	0,1843611	1	2722W	E
			EXTERNA	ACS30FE R402	2	59,600 Kg	55,400 Kg	960x400x732	0,281088	1		

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

DADOS TÉCNICOS ONE ON/OFF

UNIDADE INTERNA	ONE - ACST9FI-01	ONE - ACST12FI-01	ONE - ACST9FI-02	ONE - ACST12FI-02	ONE - ACS18FI R402	ONE - ACS22FI R402	ONE - ACS30FI R402
Tensão	127V/60Hz	127V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Frequência							
Capacidade de refrigeração	2640W	3517W	2640W	3517W	5275W	6448W	8792W
Capacidade de refrigeração	9000 Btu/h	12000 Btu/h	9000 Btu/h	12000 Btu/h	18000 Btu/h	22000 Btu/h	30000 Btu/h
Corrente	7,9A	9,8A	4,2A	5,5A	8,6A	10,5A	14,4A
Potência máxima	964W	1196W	876W	1147W	1628W	1990W	2722W
Corrente máxima	10A	12A	5,4A	7,2A	11,1A	18,1A	18,7A
Potência do motor do ventilador	20W	20W	13W	17W	23W	48W	65W
Capacitor do motor do ventilador	3uF	3uF	1,5uF	1,5uF	1,5uF	3uF	3uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	1300±30 r/min	1300 r/min	1200±30 r/min	1320 r/min	1300 r/min	1280 r/min	1270 r/min
Vazão	500 m³/h	600 m³/h	500 m³/h	600 m³/h	820 m³/h	1000 m³/h	1300 m³/h
Nível de ruído	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	32-39 dB (A)	48-53 dB (A)	51 dB (A)
UNIDADE EXTERNA	ONE - ACST9FE-01	ONE - ACST12FE-01	ONE - ACST9FE-02	ONE - ACST12FE-02	ONE - ACS18FE R402	ONE - ACS22FE R402	ONE - ACS30FE R402
Potência do motor ventilador	33W	33W	27W	27W	27W	70W	54W
Capacitor do motor ventilador	6uF	6uF	2,5uF	2,5uF	1,5uF	4uF	2,5uF
Rotação (RPM) do motor do ventilador	860 r/min	860 r/min	860 r/min	860 r/min	860 r/min	860 r/min	890 r/min
Nível de ruído	54 dB(A)	54 dB(A)	54 dB(A)	54 dB(A)	54 dB(A)	59 dB(A)	59 dB(A)
Gás refrigerante	R32/300g	R32/400g	R32/350g	R32/450g	R410A/870g	R410A/1100g	R410A/1650g
Pressão de projeto (alta / baixa)	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa	4,2/1,2 MPa
Tubulação de descarga / sucção	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø9,52mm 1/4" x 3/8" pol.	Ø6,35+Ø12,7mm 1/4" x 1/2" pol.	Ø6,35+Ø15,87mm 1/4" x 5/8" pol.	Ø6,35+Ø15,87mm 1/4" x 5/8" pol.
Comprimento máximo da tubulação	15m	15m	15m	15m	15m	15m	15m
Desnível máximo da tubulação	5m	5m	5m	5m	8m	8m	8m

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

CORTINA DE AR



Economiza Energia



Contra Poeira e Insetos



Isolante Térmico

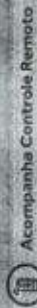


Melhora a Circulação do Ar

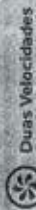
Garante ambientes comerciais climatizados e refrigerados por mais tempo, além de impedir a entrada de insetos, poeira e da poluição da rua.

Sua barreira de ar cria um isolamento térmico que impede a saída do ar refrigerado para a rua e previne a entrada de insetos e odores desagradáveis, tornando o ambiente muito mais agradável e confortável, mesmo mantendo as portas sempre abertas.

E ainda gera economia ao exigir menos da potência dos condicionadores de ar ao longo do dia.



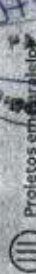
Acompanha Controle Remoto



Duas Velocidades



Fácil Instalação com Plug



Projetos em qualquer tamanho



Economia no Projeto Final



90cm | 120cm | 150cm

90cm

120cm

150cm

Projetos em Paralelo
Podem ser usadas várias peças lado a lado para cobrir toda a porta.



SKU	DESCRIÇÃO	VOLTAGEM	MODELO	CODIGO	EMR	PESO BRUL.	PESO LÍQ.	CALHA - mm	MT	QTD.	POL.	GABARITO
2327	CORTINA DE AR AGRATTO 90CM CONTROLE REMOTO CANAL 220V	220V	CANAL 220V	7894481944027	6	6.900 Kg	5.700 Kg	835x1000x240	0,04488	1	140W	12 MESES
2328	CORTINA DE AR AGRATTO 120CM CONTROLE REMOTO CANAL 220V	220V	CANAL 220V	7894481944028	6	8.300 Kg	7.200 Kg	1275x1000x240	0,05528	1	170W	12 MESES
2329	CORTINA DE AR AGRATTO 150CM CONTROLE REMOTO CANAL 220V	220V	CANAL 220V	7894481944029	6	9.700 Kg	8.200 Kg	1550x1000x240	0,07244	1	210W	12 MESES

A Agradatto reserwa-se o direito de alterar, sem aviso prévio, as especificações técnicas que julgar conveniente. Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter aproximação de 13%.

AGRATTO

Modo Cool - Neste modo o aparelho ativa a REFRIGERAÇÃO, que opera numa faixa de temperatura que pode ser escolhida entre 16°C e 32°C. Ideal para refrigerar o ambiente gerando uma sensação de frescor.

Modo Heat - Neste modo o aparelho ativa o AQUECIMENTO, que opera numa faixa de temperatura que pode ser escolhida entre 16°C e 32°C. Esse modo é exclusivo de aparelho com a opção de climatização QUENTE E FRIO.

Modo Dry - Neste modo o aparelho DESUMIDIFICA do ambiente, que opera numa temperatura fixa de 25°C e velocidade baixa, as quais não podem ser alteradas. Ideal para ambientes com alta taxa de umidade.

Modo Fan - Neste modo o aparelho VENTILA o ambiente, sem ativar a climatização, podendo apenas variar a velocidade entre: baixa, média e alta. Modo para circular o ar dentro do ambiente.

Modo Auto - Neste modo o aparelho opera numa temperatura fixa de 25°C, a qual não pode ser alterada. Ideal para manter o ambiente numa temperatura fixa.

Modo Clean - Neste modo o aparelho ativa a LIMPEZA. Deve ser acionado com o aparelho desligado. Esse procedimento tem o objetivo de remover a poeira que pode ficar retida na unidade interna. *Função Exclusiva do modelo NEO.*

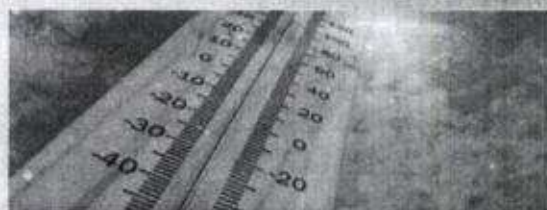
Modo Felling - Neste modo o display do controle irá mostrar a temperatura do ambiente. *Função Exclusiva do modelo NEO.*

Modo Eco - Neste modo o aparelho ativa a ECONOMIA. Em Modo de Refrigeração a temperatura programada aumentará 2°C. Em Modo de Aquecimento a temperatura programada baixará 2°C. *Função Exclusiva do modelo ECO, ONE e LIV.*

Modo Fungusprof - Neste modo o aparelho ativa o ANTI-MOFO. Funciona apenas nos modos AUTO, COOL ou DRY. O objetivo é secar o interior da unidade evaporadora e evitar que estrague devido à acumulação de água e evitar a proliferação de cheiro ruim. *Função Exclusiva do modelo NEO.*

Modo Silencioso - Quando o modo silenciar é executada, o controle remoto exibirá a velocidade automática do ventilador e a unidade interna operará em velocidade mais baixa do ventilador para uma sensação silenciosa. *Função Exclusiva do modelo ONE 127V.*

Modo I Feel - Esse modo permite que o controle remoto meça a temperatura em seu local e envie esse sinal ao ar condicionado para otimizar a temperatura ao seu redor e garantir o conforto. Será desativado automaticamente 2 horas depois. *Função Exclusiva do modelo ONE 127V.*



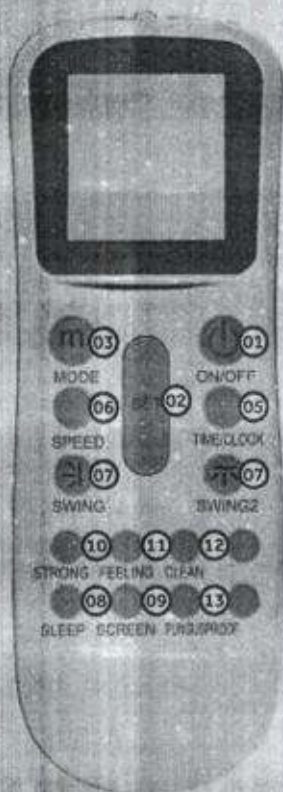
TECLAS DO CONTROLE REMOTO

- 01 Tecla ON/OFF**
Pressione para ligar ou desligar o aparelho de Ar Condicionado.
- 02 Teclas TEMP UP e Down**
Pressione para aumentar ou diminuir o ajuste de temperatura.
- 03 Tecla MODE**
Pressione para alternar entre os modo de operação do aparelho.
- 04 Tecla ECO**
Pressione para ativar o MODO ECONOMIA.
- 05 Teclas TIMER**
Pressione para selecionar o tempo desejado para ligar ou desligar o ar condicionado, num ajuste de até 24h.
- 06 Tecla FAN | SPEED**
Pressione para alternar entre as diferentes velocidades de ventilação.

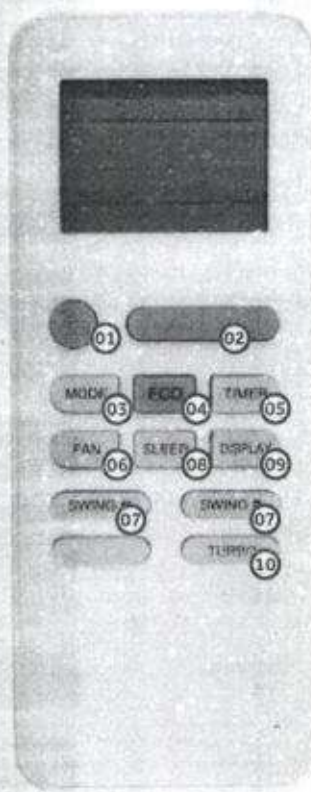
- 07 Teclas SWING**
Pressione para ativar ou desativar o movimento das aletas.
- 08 Tecla SLEEP**
Pressione para ativar ou desativar o MODO DORMIR, que faz com que o aparelho alcance, gradualmente, uma temperatura mais agradável para o ambiente.
- 09 DISPLAY | SCREEN**
Pressione para ligar ou desligar a iluminação do painel.
- 10 Tecla TURBO | STRONG**
Pressione para ativar ou desativar o MODO TURBO, que permite que o aparelho alcance o pré-ajuste de temperatura em um menor tempo.
- 11 Tecla FEELING**
Pressione para ativar ou desativar o MODO FEELING.

- 12 Tecla CLEAN**
Com o aparelho desligado, pressione para alternar e ativar o MODO DE LIMPEZA.
- 13 Tecla FUNGUSPROOF**
Com o aparelho desligado, pressione até ouvir um sinal sonoro que apitará por cinco vezes, para ativar ou desativar o MODO FUNGUSPROOF.
- 14 Tecla MUTE**
Pressione para ativar ou desativar o modo SILENCIOSO.
- 15 Tecla I FEEL**
Pressione para ativar ou desativar o modo I FEEL.

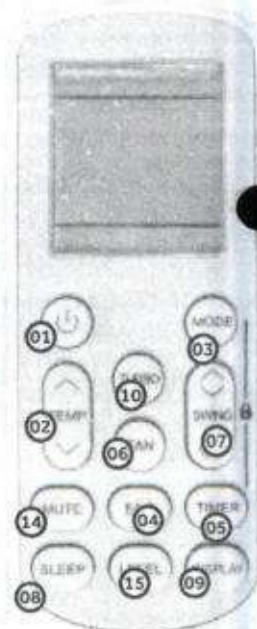
Controle
Modelo NEO



Controle Modelos
ECO | ONE | LIV



Controle
Modelo ONE 127V



AGRATTO



AGRATTO

agratto.com.br | 48 2107 9500



ACEITAMOS TAMBÉM PAGAMENTOS VIA CARTÃO

VISA



elo

BANDES

Hipercard

AMERICAN
EXPRESS

Deixa Club
SANTANDREA

AURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE
SECRETARIA DE SAÚDE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2022.09.22.1 - PE
DATA E HORA DA ABERTURA DA PROPOSTA: 20/10/2023 - 08:30
ATT Sr. (A) PREGOEIRO(A)

PROPOSTA DE PREÇO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TRATAMENTO DIFERENCIADO	UND	QTD	MARCA/ FABRICANTE	UNIT	TOTAL	UNIT EXTENSO	TOTAL EXTENSO
5	FOGÃO DOMÉSTICO DE 4 BOCAS A GÁS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Fogão a gás para piso, confeccionado em chapa de aço, pintado na cor branca, mesa em aço inox, puxador em aço, tampa de vidro temperado, com no mínimo 4 (quatro) bocas, sendo 2 (duas) com queimadores pequenos de 1KW e 2 (dois) com queimadores maiores de 2KW, com chama simples. Possuir acendedor automático para mesa e forno. Botões removíveis, forno autolimpante com capacidade mínima e 50 litros, com no mínimo 1 (uma) prateleira ajustável. Dotado de 4 pés removíveis	COTA EXCLUSIVA A ME OU EPP NOS TERMOS DO ART 48 INCISO I	UND	1	ESMALTEC	R\$ 738,66	R\$ 738,66	SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS	SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS
VALOR TOTAL						R\$	738,66	SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS	

GLOBAL DA PROPOSTA:	R\$	738,66	SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SESSENTA E SEIS CENTAVOS
---------------------	-----	--------	---

* OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE (MOBILIÁRIO EM GERAL), EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA, ELETRODOMÉSTICOS E ELETRÔNICOS, PARA APARELHAR O CENTRO DE IMAGEM, O DEPARTAMENTO FINANCEIRO E O SETOR DE TRANSPORTE DA SECRETARIA DE SAÚDE, SOB A RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE HORIZONTE/CE.

* DADOS DO REPRESENTANTE: A MARIA GOMES DOS SANTOS (MG COMERCIAL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES) ESTABELECEIDA NA RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA, Nº 420 LOJA 05 - BAIRRO: MESSEJANA - FORTALEZA/CE - CEP: 60.841-820 - FONE: (85) 9.9136.2618, INSCRITA NO CNPJ DE Nº 45.382.398/0001-06 - INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 07.049.946-2, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL, PROPRIETÁRIA SRA. MARIA GOMES DOS SANTOS, BRASILEIRA; PORTADORA DO RG 93015056899 e CPF Nº 613.414.283-20. ENDEREÇO: RUA, CAPITÃO SANTOS Nº 157 - BAIRRO: MESSEJANA - FORTALEZA/CE

* CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

* CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: (CONFORME EDITAL E SEUS ANEXOS)

* PRAZO DE EXECUÇÃO: (CONFORME EDITAL E SEUS ANEXOS)

* O OBJETO CONTRATUAL TERÁ GARANTIA: CONFORME EDITAL E SEUS ANEXOS

* PRAZO DE VALIDADE: 90 (NOVENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO.

* PRAZO E LOCAL DE ENTREGA: OS BENS DEVERÃO SER ENTREGUES NO PRAZO MÁXIMO 30 (TRINTA) DIAS CORRIDOS, CONTADOS DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/ORDEM DE COMPRAS, NO ALMOXARIFADO CENTRAL DO MUNICÍPIO.

DECLARAÇÕES

* DECLARAÇÕES DA PROPOSTA:

* DECLARAMOS PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, QUE NOS PREÇOS OFERTADOS ESTÃO INCLuíDAS TODAS AS DESPESAS INCIDENTES SOBRE O FORNECIMENTO REFERENTE A TRIBUTOS, ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS ÔNUS ATINENTES À EXECUÇÃO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO.

* DECLARAMOS SOB AS PENAS DA LEI, PRINCIPALMENTE A DISPOSTA NO ART. 7º DA LEI 10.520/2002, QUE SATISFAZEMOS PLENAMENTE TODAS AS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS PREVISTAS NO CERTAME, EM OBEDIÊNCIA AO DISPOSTO NO ART. 4º, VII DA LEI Nº 10.520/2002.

* DECLARAMOS SOB AS PENAS DA LEI, QUE ATENDE OS DISPOSITIVOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, NOTADAMENTE O ART. 3º, TENDO DIREITO AOS BENEFÍCIOS ESTENDIDOS PELO REFERIDO DIPLOMA, ESTANDO ENQUADRADA COMO MICROEMPRESA - ME.

* DECLARAMOS, SOB AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS, INCLUSIVE AS CRIMINAIS, E SOB AS PENAS DA LEI, QUE TODA DOCUMENTAÇÃO ANEXADA AO SISTEMA SÃO AUTÊNTICAS.

* DECLARAMOS QUE O OBJETO COTADO ATENDE TODAS AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL, RELATIVAS À ESPECIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS, INCLUSIVE TÉCNICAS E QUE ESTAMOS DE PLENO ACORDO COM TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

* DECLARAMOS, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUE NOSSA CARTA PROPOSTA ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO (EDITAL).

* DECLARAMOS, QUE, EM CUMPRIMENTO AO ESTABELECIDO NA LEI Nº 8.854, DE 27/10/1999, PUBLICADA NO DOU DE 28/10/1999, E AO INCISO XXXII, DO ARTIGO 7º, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, NÃO EMPREGA MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE, NEM EMPREGA MENORES DE 18 (DEZESESSEIS) ANOS EM TRABALHO ALGUM, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, A PARTIR DE 14 (QUATORZE) ANOS.

* DECLARAMOS QUE: A) DAMOS CIÊNCIA DE QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO CONSTANTES DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO; B) QUE TEMOS PLENO CONHECIMENTO DE TODOS OS PARÂMETROS E ELEMENTOS DO EDITAL E OBJETO A SER CONTRATADO NO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO; C) QUE NOSSA PROPOSTA ATENDE INTEGRALMENTE AOS REQUISITOS CONSTANTES NESTE EDITAL.

* DECLARAMOS QUE CONCORDAMOS INTEGRALMENTE COM OS TERMOS DESTA EDITAL E SEUS ANEXOS.

* DECLARAMOS QUE NÃO SOMOS DECLARADOS INIDÔNEOS PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, NOS TERMOS DO INCISO IV DO ART. 87 DA LEI Nº 8.666/93 E QUE NEXISTE QUALQUER FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DE NOSSA HABILITAÇÃO PARA PARTICIPAR NO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO, BEM ASSIM QUE FICAMOS CIENTE DA OBRIGATORIEDADE DE DECLARAR OCORRÊNCIAS POSTERIORES, NOS TERMOS DO ART. 32, 4º, DA LEI Nº 8.666/93.

* DECLARAMOS, SOB AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS E SOB AS PENAS DA LEI, QUE NOS COMPROMETEMOS A FORNECER INFORMAÇÕES ADICIONAIS, SOLICITADAS PELO(A) PREGOEIRO(A) OU PELA CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE HORIZONTE, COMO: LAUDOS TÉCNICOS DE ANÁLISE DO PRODUTO, AMOSTRAS, CATÁLOGOS, E OUTROS, A QUALQUER TEMPO E/OU FASE DO PROCESSO LICITATÓRIO, COM FINALIDADE DE DIRIMIR DÚVIDA E INSTRUIR AS DECISÕES RELATIVAS AO JULGAMENTO.

* DECLARAMOS AINDA, QUE NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO POSSUINDO NENHUM DOS IMPEDIMENTOS PREVISTOS NO 5º DO ART. CITADO ESTANDO APTA A USFRUIR DO TRATAMENTO FAVORECIDO ESTABELECIDO NOS ARTS. 42 A 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E LEI COMPLEMENTAR Nº 147/14;

MARIA GOMES
DOS
SANTOS 6134142
8320
Assinado de forma digital
por MARIA GOMES DOS
SANTOS 61341428320
Data: 2023.10.18 13:43:12
-0100

MG SANTOS ME

C.N.P.J: 45.382.398/0001-06 RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA Nº 420 - LOJA-05
MESSEJANA - FORTALEZA-CE. CEP: 60.841-820 FONE (85) 99136.2618
E-MAIL: mgsantos.me2022@gmail.com



COMERCIAL

COMÉRCIO & REPRESENTAÇÕES



* DECLARAMOS PARA OS DEVIDOS FINS QUE COMO LICITANTE OBSERVARÁ E EVENTUALMENTE CONTRATADA E FARÁ OBSERVAR PELOS FORNECEDORES E SUBCONTRATADOS, SE ADMITIDA SUBCONTRATAÇÃO, A PRÁTICA DO MAIS ALTO PADRÃO DE ÉTICA DURANTE TODO O PROCESSO DE LICITAÇÃO, DE CONTRATAÇÃO E DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL.

* DECLARAMOS QUE O PRODUTO É MANUFATURADO NACIONAL BENEFICIADO POR UM DOS CRITÉRIOS DE MARGEM DE PREFERÊNCIA INDICADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

PARA OS PROPÓSITOS DESTA DECLARAÇÃO, DEFINEM-SE AS SEQUENTES PRÁTICAS:

A) "PRÁTICA CORRUPTA": OFERECER, DAR, RECEBER OU SOLICITAR, DIRETA OU INDIRETAMENTE, QUALQUER VANTAGEM COM O OBJETIVO DE INFLUENCIAR A AÇÃO DE SERVIDOR PÚBLICO NO PROCESSO DE LICITAÇÃO OU NA EXECUÇÃO DE CONTRATO;

B) "PRÁTICA FRAUDULENTA": A FALSIFICAÇÃO OU OMISSÃO DOS FATOS, COM O OBJETIVO DE INFLUENCIAR O PROCESSO DE LICITAÇÃO OU DE EXECUÇÃO DE CONTRATO;

C) "PRÁTICA COLUSIVA": ESQUEMATIZAR OU ESTABELECE UM ACORDO ENTRE DUAS OU MAIS LICITANTES, COM OU SEM O CONHECIMENTO DE REPRESENTANTES OU PREPOSTOS DO ÓRGÃO LICITADOR, VISANDO ESTABELECE PREÇOS EM NÍVEIS ARTIFICIAIS E NÃO-COMPETITIVOS;

D) "PRÁTICA COERCITIVA": CAUSAR DANO OU AMEAÇAR CAUSAR DANO, DIRETA OU INDIRETAMENTE, ÀS PESSOAS OU SUA PROPRIEDADE, VISANDO INFLUENCIAR SUA PARTICIPAÇÃO EM UM PROCESSO LICITATÓRIO OU AFETAR A EXECUÇÃO DO CONTRATO;

E) "PRÁTICA OBSTRUTIVA": (I) DESTRUIR, FALSIFICAR, ALTERAR OU OCULTAR PROVAS EM INSPEÇÕES OU FAZER DECLARAÇÕES FALSAS AOS REPRESENTANTES DO ORGANISMO FINANCEIRO MULTILATERAL, COM O OBJETIVO DE IMPEDIR MATERIALMENTE A APURAÇÃO DE ALEGAÇÕES DE PRÁTICA PREVISTA, DESTA EDITAL; (II) ATOS CUJA INTENÇÃO SEJA IMPEDIR MATERIALMENTE O EXERCÍCIO DO DIREITO DE O ORGANISMO FINANCEIRO MULTILATERAL PROMOVER INSPEÇÃO.

II - NA HIPÓTESE DE FINANCIAMENTO, PARCIAL OU INTEGRAL, POR ORGANISMO FINANCEIRO MULTILATERAL, MEDIANTE ADIANTAMENTO OU REEMBOLSO, ESTE ORGANISMO IMPORÁ SANÇÃO SOBRE UMA EMPRESA OU PESSOA FÍSICA, INCLUSIVE DECLARANDO-A INELIGÍVEL, INDEFINIDAMENTE OU POR PRAZO DETERMINADO, PARA A OUTORGA DE CONTRATOS FINANCIADOS PELO ORGANISMO SE, EM QUALQUER MOMENTO, CONSTATAR O ENVOLVIMENTO DA EMPRESA, DIRETAMENTE OU POR MEIO DE UM AGENTE, EM PRÁTICAS CORRUPTAS, FRAUDULENTAS, COLUSIVAS, COERCITIVAS OU OBSTRUTIVAS AO PARTICIPAR DA LICITAÇÃO OU DA EXECUÇÃO UM CONTRATO FINANCIADO PELO ORGANISMO.

III - CONSIDERANDO OS PROPÓSITOS DAS CLÁUSULAS ACIMA, A LICITANTE VENCEDORA, COMO CONDIÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO, DEVERÁ CONCORDAR E AUTORIZAR QUE, NA HIPÓTESE DE O CONTRATO VIR A SER FINANCIADO, EM PARTE OU INTEGRALMENTE, POR ORGANISMO FINANCEIRO MULTILATERAL, MEDIANTE ADIANTAMENTO OU REEMBOLSO, PERMITIRÁ QUE O ORGANISMO FINANCEIRO E/OU PESSOAS POR ELE FORMALMENTE INDICADAS POSSAM INSPECIONAR O LOCAL DE EXECUÇÃO DO CONTRATO E TODOS OS DOCUMENTOS, CONTAS E REGISTROS RELACIONADOS À LICITAÇÃO E À EXECUÇÃO DO CONTRATO.

DADOS BANCARIOS: BANCO DO BRASIL
AGENCIA: 3474-8 CONTA CORRENTE: 71 932-3
NOME DA EMPRESA: MARIA GOMES DOS SANTOS

DADOS BANCARIOS: BANCO DO BRADESCO
AGENCIA: 0624 CONTA CORRENTE: 0053524-9
NOME DA EMPRESA: MARIA GOMES DOS SANTOS

FORTALEZA/CE, 08 DE NOVEMBRO DE 2023

MARIA
GOMES DOS
SANTOS:613
41428320

Assinado de forma
digital por MARIA
GOMES DOS
SANTOS:61341428320
Dados: 2023.11.08
13:43:36 -03'00'

MG SANTOS ME

C.N.P.J: 45.382.398/0001-06 RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA N° 420 - LOJA-05
MESSEJANA - FORTALEZA-CE. CEP: 60.841-820 FONE (85) 99136.2618
E-MAIL: mgsantos.me2022@gmail.com



COMERCIAL

COMÉRCIO & REPRESENTAÇÕES

PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE

SECRETARIA DE SAÚDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.09.22.1 - PE

DATA E HORA DA ABERTURA DA PROPOSTA: 20/10/2023 - 08:30

ATT SR. (A) PREGOEIRO(A)



A **MARIA GOMES DOS SANTOS (MG COMERCIAL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES)** ESTABELECE NA RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA, Nº 420 LOJA 05 – BAIRRO: MESSEJANA – FORTALEZA/CE CEP: 60.841-820 - FONE: (85) 9.9136.2618, INSCRITA NO CNPJ DE Nº 45.382.398/0001-06 - INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 07.049.946-2, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL SRA. MARIA GOMES DOS SANTOS, BRASILEIRA; PORTADORA DO RG 93015056899 E CPF Nº 613.414.283-20.

* OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE (MOBILIÁRIO EM GERAL), EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA, ELETRODOMÉSTICOS E ELETRÔNICOS, PARA APARELHAR O CENTRO DE IMAGEM, O DEPARTAMENTO FINANCEIRO E O SETOR DE TRANSPORTE DA SECRETARIA DE SAÚDE, SOB A RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE HORIZONTE/CE.

DECLARAÇÕES

01- DECLARAMOS, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO A QUE SE POSSA PRESTAR, SOB AS PENAS DA LEI, ESPECIALMENTE PARA FINS DE PROVA EM PROCESSO LICITATÓRIO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.09.22.1 - PE, JUNTO AO MUNICÍPIO DE HORIZONTE, O SE SEGUE:

02- DECLARAMOS, SOB AS PENAS DA LEI, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO A QUE SE POSSA PRESTAR, ESPECIALMENTE PARA FINS DE PROVA EM PROCESSO LICITATÓRIO, JUNTO AO MUNICÍPIO DE HORIZONTE, QUE, EM CUMPRIMENTO AO ESTABELECIDO NA LEI Nº 9.854, DE 27/10/1999, PUBLICADA NO DOU DE 28/10/1999, E AO INCISO XXXIII, DO ARTIGO 70, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, NÃO EMPREGA MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE, NEM EMPREGA MENORES DE 16 (DEZESSEIS) ANOS EM TRABALHO ALGUM, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, A PARTIR DE 14 (QUATORZE) ANOS.

03- DECLARAMOS, SOB AS PENAS DA LEI, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO A QUE SE POSSA PRESTAR, ESPECIALMENTE PARA FINS DE PROVA EM PROCESSO LICITATÓRIO, JUNTO AO MUNICÍPIO DE NOME DA PREFEITURA/CE, QUE CONCORDAMOS INTEGRALMENTE COM OS TERMOS DESTES EDITAL E SEUS ANEXOS.

04- DECLARAMOS QUE NÃO FOMOS DECLARADOS INIDÔNEOS PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, NOS TERMOS DO INCISO IV DO ART. 87 DA LEI Nº 8.666/93 E QUE INEXISTEM QUALQUER FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVO DE NOSSA HABILITAÇÃO PARA PARTICIPAR NO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO, BEM ASSIM QUE FICAMOS CIENTES DA OBRIGATORIEDADE DE DECLARAR OCORRÊNCIAS POSTERIORES, NOS TERMOS DO ART. 32, §2º, DA LEI Nº 8.666/93.

MARIA
GOMES DOS
SANTOS:613
41428320

Assinado de forma
digital por MARIA
GOMES DOS
SANTOS:61341428320
Data: 2023.10.06
13:40:00 -03'00'

MG SANTOS ME

C.N.P.J: 45.382.398/0001-06 RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA Nº 420 – LOJA-05

MESSEJANA – FORTALEZA-CE. CEP: 60.841-820 FONE (85) 99136.2618

E-MAIL: mgsantos.me2022@gmail.com



COMERCIAL

COMÉRCIO & REPRESENTAÇÕES



05- DECLARAMOS QUE; 1) DAMOS CIÊNCIA DE QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO CONSTANTES DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO; 2) QUE TEMOS PLENO CONHECIMENTO DE TODOS OS PARÂMETROS E ELEMENTOS DO EDITAL E OBJETO A SER CONTRATADO NO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO; 3) QUE NOSSA PROPOSTA ATENDE INTEGRALMENTE AOS REQUISITOS CONSTANTES NESTE EDITAL.

06- DECLARAMOS QUE NÃO POSSUÍMOS EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO, OBSERVANDO O DISPOSTO NOS INCISOS III E IV DO ART. 1º E NO INCISO III DO ART. 5º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

07- DECLARAMOS, SOB AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS E SOB AS PENAS DA LEI, QUE NOS COMPROMETEMOS A FORNECER INFORMAÇÕES ADICIONAIS, SOLICITADAS PELO(A) PREGOEIRO(A) OU PELA CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE HORIZONTE, COMO: LAUDOS TÉCNICOS DE ANÁLISES DO PRODUTO, AMOSTRAS, CATÁLOGOS, E OUTROS, A QUALQUER TEMPO E/OU FASE DO PROCESSO LICITATÓRIO, COM FINALIDADE DE DIRIMIR DÚVIDA E INSTRUIR AS DECISÕES RELATIVAS AO JULGAMENTO.

08- DECLARAMOS QUE NENHUM FUNCIONÁRIO(S), SÓCIO(S) E/OU PROPRIETÁRIO(S) DE NOSSA EMPRESA, POSSUEM VÍNCULO EMPREGATÍCIO COM A PREFEITURA DE HORIZONTE. INFORMO OUTROSSIM QUE, TOMEI CIÊNCIA DO ART 9º, INCISO III, QUE VETA A PARTICIPAÇÃO DE SERVIDORES OU DIRIGENTE DE ÓRGÃO OU ENTIDADE CONTRATANTE OU RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO.

09- DECLARAMOS, SOB AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS, INCLUSIVE AS CRIMINAIS, E SOB AS PENAS DA LEI, QUE TODA DOCUMENTAÇÃO ANEXADA AO SISTEMA SÃO AUTÊNTICAS.

10- DECLARAMOS AINDA, QUE NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO POSSUINDO NENHUM DOS IMPEDIMENTOS PREVISTOS NO §4º DO ART. CITADO ESTANDO APTA A USUFRUIR DO TRATAMENTO FAVORECIDO ESTABELECIDO NOS ARTS. 42 A 49 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E LEI COMPLEMENTAR Nº 147/14;

11- DECLARAMOS SOB AS PENAS DA LEI, QUE ATENDE OS DISPOSITIVOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, NOTADAMENTE O ART. 3º, TENDO DIREITO AOS BENEFÍCIOS ESTENDIDOS PELO REFERIDO DIPLOMA, ESTANDO ENQUADRADA COMO MICROEMPRESA - ME.

12- DECLARAMOS, QUE, NÃO POSSUI NENHUM PARENTESCO, MATRIMÔNIO, AFIM CONSANGUÍNEO ATÉ O TERCEIRO GRAU, OU POR ADOÇÃO, COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE HORIZONTE.

13- DECLARAMOS, QUE GARANTIMOS A ENTREGA DOS PRODUTOS.

POR SER A EXPRESSÃO DA VERDADE, SOB AS PENAS DA LEI, ASSINA A PRESENTE.
FORTALEZA/CE, 08 DE NOVEMBRO DE 2023

MARIA GOMES
DOS
SANTOS:6134142
8320

Assinado de forma digital
por MARIA GOMES DOS
SANTOS:61341428320
Dados: 2023.11.08
13:44:16 -03'00'

MG SANTOS ME

C.N.P.J: 45.382.398/0001-06 RUA CORONEL JOAO DE OLIVEIRA Nº 420 – LOJA-05
MESSEJANA – FORTALEZA-CE. CEP: 60.841-820 FONE (85) 99136.2618
E-MAIL: mgsantos.me2022@gmail.com

Esmaltec

ELETRODOMÉSTICOS

GUIA DO USUÁRIO

FOGÕES
FRONT CONTROL
4, 5, e 6 queimadores



0800 275 1414

0800 275 0707 (ligações de celular)

www.esmaltec.com.br

Estamos constantemente nomeando novos Postos Autorizados para melhor atendê-lo. Para obter informações atualizadas sobre o Serviço Autorizado a esse www.esmaltec.com.br ou ligue para o serviço de atendimento Esmaltec Lig.

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



Editor Quatro



Índice

Instruções de segurança:	pág. 3
Instalação dos pés:	pág. 3
Conheça seu fogão:	pág. 4
Instalação:	pág. 5
Cuidados gerais:	pág. 8
Instruções de uso:	pág. 9
Limpeza:	pág. 12
Soluções práticas:	pág. 13
Especificações técnicas:	pág. 14
Certificado de garantia:	pág. 16

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade ESMALTEC. Os nossos fogões foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos da norma técnica nacional (NBR NM 603-35) e internacional (IEC 60335).

A ESMALTEC oferece ao consumidor uma linha completa de produtos com qualidade e desempenho assegurados.

Este guia foi elaborado para lhe ajudar a manter e entender o seu produto. Portanto, é necessário ler o guia do usuário antes de utilizar seu fogão, para fazer uso correto e eficaz.

Se houver dúvidas, ligue gratuitamente para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) através do Esmaltec Lig 0800 275 1414, pois teremos a satisfação de atendê-lo (a)!

LEMBRE-SE de que é importante guardar sua Nota Fiscal de compra, pois a garantia só é válida mediante apresentação da mesma no SAE - (Serviço Autorizado Esmaltec).

Atenção:
Leia o manual do produto antes do uso.
Em caso de dúvidas ligue para o nosso SAC 0800 275 1414.

FABRICA / FACTORY:
Av. Parque Oeste, 2130
CEP 61939-120 / Maracanaú - CE
e-mail: esmaltec@esmaltec.com.br
home page: www.esmaltec.com.br

TODAS AS IMAGENS
DESTA GUIA SÃO
APENAMENTE
ILUSTRATIVAS.

Antes de ler o Guia do Usuário, identifique o código do seu produto na etiqueta de dados técnicos localizada na parte traseira do seu produto.

Para identificar o código do produto observe o campo "Modelo" da etiqueta de dados técnicos, conforme figura abaixo. Exemplo: fogão MAUI, modelo 4080.

Esmaltec SA Av. Parque Oeste, 2130 - Maracanaú CEP 61939-120 - Maracanaú - CE CNPJ 02.244.330/0002 - 50	
Nº Série 10061631000001	Produto 044015000003
Modelo 4080	Cor BRANCO
Classe I	Categoria III
Pressão 2,8 kPa	Gas GLP
Potência 9,6 kW	Flama Elétrica
Frequência 60 Hz	Tensão 127 - 220V
Classe Inc. UI	MAUI

Utilize este código para localizar o seu produto nas tabelas: "DADOS TÉCNICOS DO FOGÃO" e "CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS".



Instruções de Segurança

Instruções Importantes de Segurança

⚠️ ADVERTÊNCIA

Este é um símbolo de alerta de segurança.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções de segurança não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠️ ADVERTÊNCIA

Para evitar risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar seu fogão, observe as precauções relacionadas abaixo:

Siga rigorosamente as instruções de instalação para garantir a segurança de toda a família.

Leia todas as instruções antes de começar a utilizar seu fogão.

O fogão foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Não utilize artigos que tenham sido limpos, umedecidos, molhados ou

Instalação dos Pés

Siga os passos abaixo PARA INSTALAR os pés do seu fogão:

⚠️ ADVERTÊNCIA

A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATORIA!

Os pés dão estabilidade, melhoram a segurança e facilitam o uso e a limpeza da sua cozinha.

IMPORTANTE: Recomendamos que a instalação seja feita antes da remoção da fita que fixa a tampa do vidro.

Caso já tenha retirado a fita que segura o tampão de vidro, desmonte as trempes e os queimadores, guardando-os em local seguro e tome cuidado para que o tampão de vidro não abra durante a montagem dos pés.

1 | Identifique os **pés dianteiros e traseiros** antes de iniciar a instalação conforme a figura.

2 | A instalação deve ser feita por **duas pessoas**, uma delas deve inclinar o produto em sua direção e a outra fará a instalação dos pés.



Fig. 1



Fig. 2

3 | Instale os **pés dianteiros** forçando de baixo para cima até **perceber o clique** que os manterá travados. Observe a **posição correta de encaixe**.

4 | Instale os **pés traseiros** da mesma forma que os dianteiros. Atenção para a **posição correta de encaixe**.

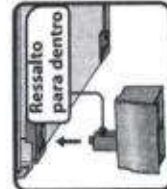


Fig. 3



Fig. 4

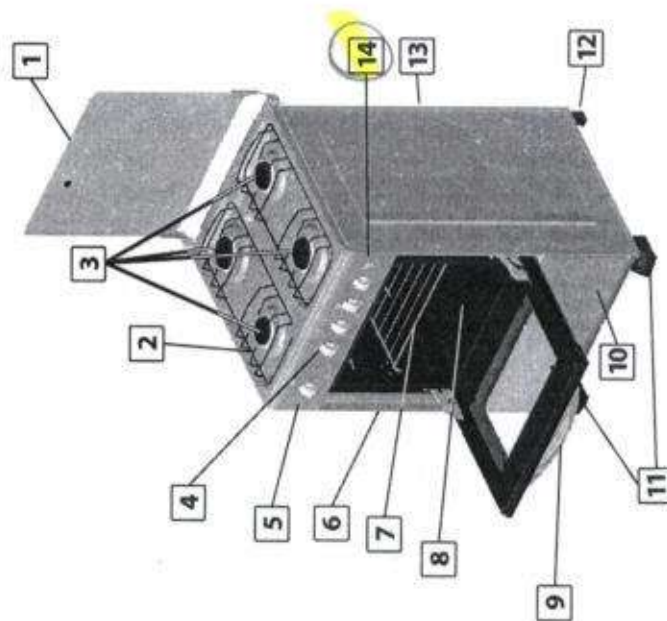
⚠️ IMPORTANTE: Evite arrastar o produto.

As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade. Para movimentar o produto procure sempre levantá-lo com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante quando os pés travarem nas irregularidades.



Conheça seu Fogão

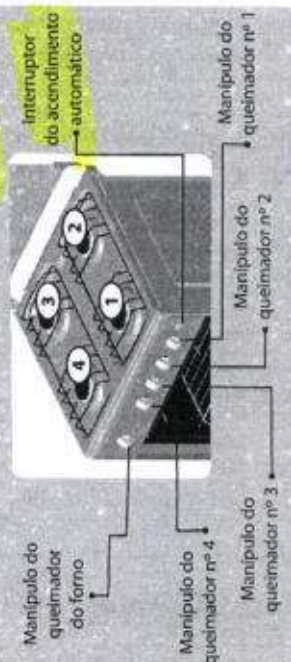
Partes do Produto



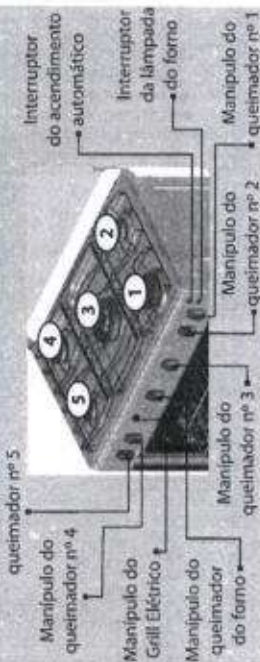
- 1 - Tampo de Vidro
- 2 - Treinpe
- 3 - Queimadores
- 4 - Manipulo
- 5 - Painel de Registros
- 6 - Perfil Lateral
- 7 - Prateleira do Forno
- 8 - Chão do Forno
- 9 - Puxador
- 10 - Painel da Estufa
- 11 - Pé Desmontável Dianteiro
- 12 - Pé Desmontável Traseiro
- 13 - Lateral Externa
- 14 - Interruptores

Comandos do painel de registros

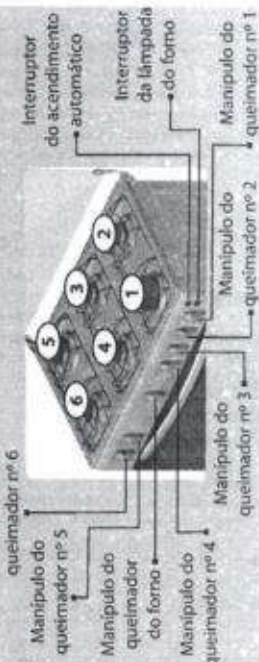
Fogões 4 queimadores



Fogões 5 queimadores



Fogões 6 queimadores



Instalação

Cuidado antes de utilizar o seu fogão pela 1ª vez

IMPORTANTE: Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão (Fig. 1) e limpe-a com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro. A não retirada do filme plástico provocará amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida. Atenção: para os produtos INOX, deve ser retirado também do painel de registro, perfil lateral, perfil porta do forno e estufa e painel estufa fixa.



Fig. 1

Localização

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possuam correntes de ar. Conforme a norma NBR 13103, armários, coifas e teto devem estar a 85 cm da mesa do fogão e a uma distância mínima de 5 cm das paredes e dos móveis (Fig. 2). O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado, podendo ainda ser colocado sobre uma base. Certifique-se de que o fogão está bem apoiado.

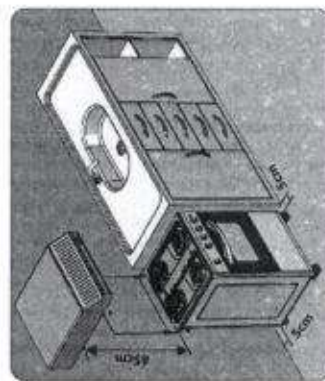


Fig. 2

Ligação elétrica

IMPORTANTE: Todos os produtos fabricados para o mercado nacional obedecem ao novo Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme a norma NBR 14136.

Todos os modelos de fogões utilizam em suas redes elétricas o plugue tripolar (Fig. 3). A não utilização do plugue com aterramento resulta em risco de acidente ao usuário bem como a perda da garantia. Não remova o pino de aterramento do plugue. **Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a norma NBR 14136.**



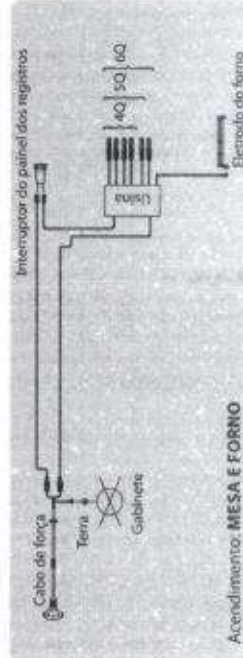
Fig. 3

ADVERTÊNCIA

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

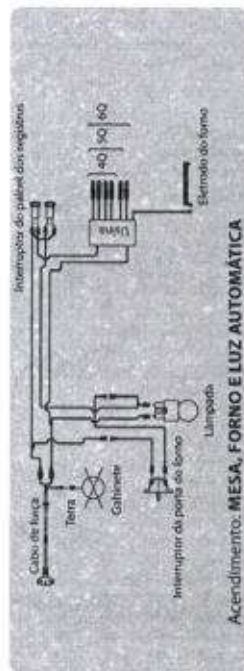
Diagramas elétricos

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

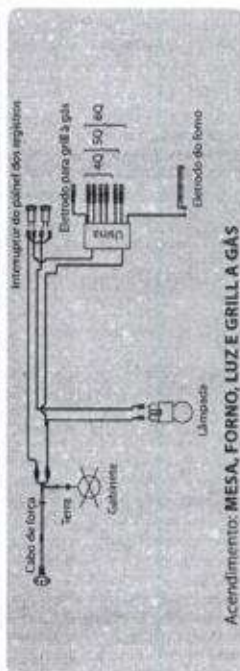


Acendimento: MESA E FORNO

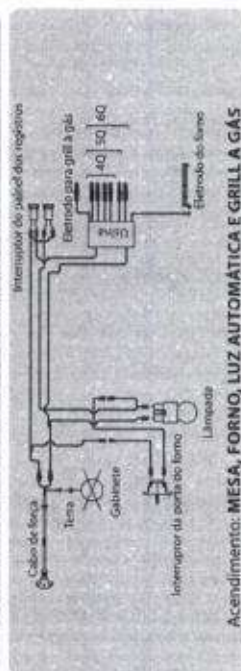




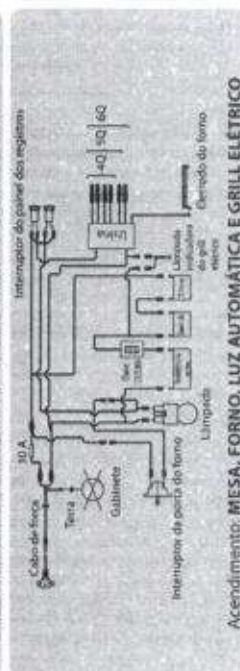
Acendimento: MESA, FORNO E LUZ AUTOMÁTICA



Acendimento: MESA, FORNO, LUZ E GRILL A GÁS



Acendimento: MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL A GÁS

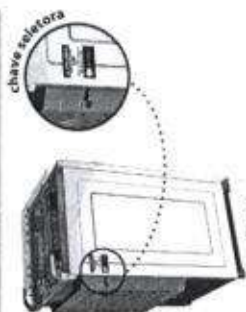


Acendimento: MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL ELÉTRICO

Fogões com Grill Elétrico

Ao instalar o produto confira antes a tensão fornecida por sua concessionária local. Confira a etiqueta localizada na lateral do produto que indica a tensão ajustada de fábrica. Os fogões com Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão 127V ou 220V. Caso a tensão local não seja a mesma ajustada no produto deve-se fazer a seleção na chave seletora de tensão 127V ou 220V localizada na parte traseira do produto conforme indicada pela etiqueta (Fig.4). No período de vigência da garantia toda e qualquer manutenção na rede elétrica do produto deve ser feita obrigatoriamente pelo Serviço Autorizado. Após o período de vigência da garantia os serviços prestados serão cobrados.

Fig. 4



Não ajuste a chave seletora de tensão 127V ou 220V com o produto ligado.

Ligação do Gás de Cozinha

Nossos fogões são produzidos para utilizar gás engraafado - GLP (gás de cozinha). Para fazer uso do gás manufaturado e/ou gás natural (gás encanado), chame obrigatoriamente o Serviço Autorizado.

- 1) Verifique se o gás de sua residência é o mesmo especificado para o seu fogão. Os nossos fogões saem de fábrica prontos para funcionar com gás GLP (gás de cozinha). Caso sua residência possua outro tipo de gás, chame o Serviço Autorizado para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.
- 2) Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Fig. 5). Atenção: Fique atento para a validade da mangueira e do regulador de pressão.
- 3) Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada Fig.6) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.7). Não fixe a abraçadeira na extremidade da conexão de gás.
- 4) Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (Fig.8), em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surjam bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais.
- 5) Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe o bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.9 e Fig.10).



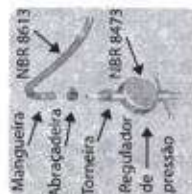


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

Caso sua residência possua gás diferente de GLP, procure o serviço autorizado para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

IMPORTANTE: Para adquirir os componentes utilizados na instalação entre em contato com o Serviço Autorizado. Estes itens não são gratuitos. O serviço de instalação não está incluído na garantia.

Itens necessários para a instalação do seu fogão:

Itens para instalação:

- 1] Mangueira metálica flexível de 1/2".
- 2] Arruela de vedação.
- 3] Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
- 4] Porca do adaptador.

Ferramentas para instalação:

- 5] Chaves de boca.
- 6] Pasta para vedar ou fita Teflon*.

As ferramentas para instalação não acompanham o produto, podem ser adquiridas no Serviço Autorizado ou em uma loja especializada.

Instalação do seu fogão:



- 1] Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível, para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante ou fita Teflon*.



- 2] Faça a fixação com o auxílio de duas chaves de boca.



- 3] Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porta de fixação, utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



- 4] Coloque a arruela de vedação dentro da porca da mangueira metálica.



- 5] Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon* ou pasta vedante para auxiliar na vedação.

- 6] Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então, abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se que não há vazamento em nenhuma das conexões usando espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Se houver vazamento, feche o registro, refaça a operação ou entre em contato com o Serviço Autorizado.

IMPORTANTE: Somente a primeira mudança de gás GLP para gás manufaturado ou para gás natural será gratuita (registros e injetores). OS MATERIAIS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS E MÃO DE OBRA NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA.



RISCO DE INCÊNDIO
ADVERTÊNCIA

Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira por trás do fogão (Fig. 11). Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize uma mangueira metálica aprovada para temperaturas elevadas.



Errado Certo

- Atenção**
- 1 Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. 12).
 - 2 Não utilize extensões ou benjamins para instalação do seu fogão (Fig. 13).
 - 3 Caso o cabo de alimentação esteja danificado, procure o **Serviço Autorizado**.
 - 4 Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

RISCO DE CHOQUE
ADVERTÊNCIA

Não nos responsabilizamos por danos decorrentes da não utilização do fio terra ou instalação fora das especificações exigidas pela ABNT.

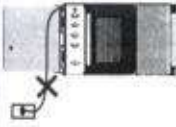



Fig. 12

Fig. 13

Os fogões que não possuem Grill Elétrico saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V. Os modelos que possuem Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão, esses, saem de fábrica ajustados para uma tensão de trabalho de 220V. Os fogões que saem de fábrica com lâmpada no forno, utilizam lâmpadas para tensão de trabalho de 220V. Caso seu produto funcione em 127V, substitua a lâmpada por uma com mesma tensão, para que essa operação seja realizada com segurança desligue o seu produto da tomada.

- Cuidados Gerais**
- Precauções de segurança contra queimaduras**
- » Não utilize panelas com bases convexas (curvas). Utilize apenas panelas com base plana e diâmetro mínimo de 12 cm;
 - » Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
 - » Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
 - » Evite contato direto com objetos que estejam dentro do forno, quando esse estiver aquecido;
 - » Evite o contato com o lado interno da porta e com as laterais do forno quando esse estiver aquecido;
 - » Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão uma vez que os mesmos podem ficar quentes.
- Precauções de segurança contra incêndio**
- » Verifique, periodicamente, o estado do regulador de pressão do botijão. Faça a substituição a cada 5 anos ou antes, se necessário;
 - » Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. **Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão;**
 - » A cada troca de botijão, **assegure-se que não existam vazamentos de gás na mangueira**. ligue o fogão e/ou com o botijão;
 - » Utilize sempre espuma de sabão.
- Precauções de segurança contra acidentes com a porta do forno**
- » Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- Precauções de segurança contra explosões**
- » Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão;
 - » Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados); Ao abrir e fechar a porta do forno verifique se a chama do queimador (boca) permanece acesa;
 - » Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, conforme os itens abaixo:
 - 1) Não ative interruptores elétricos;
 - 2) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
 - 3) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira).
 - » Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulador (botão) do fogão, que ficou aberto indevidamente.
 - » Caso contrário, chame o **Serviço Autorizado**.

Precauções de segurança contra acidentes com o tampão de vidro

- » Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. **Tudo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura.**
- » Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- » Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR 13866.

Precauções de segurança contra queimaduras com chamas

- » Acenda o fósforo antes de girar os manipuladores (botões) da mesa do fogão ou do forno, isso evitará pequenos vazamentos de gás.

Cuidados com os queimadores (bocas)

- » Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, poderá vir a derreter.
- » Não derrube os queimadores, pois isso poderá empená-los.

Uso do papel alumínio

- » Nunca utilize papel alumínio na mesa ou no chão do forno. O papel alumínio pode obstruir o furo de passagem de ar e alterar o rendimento das bocas ou forno como também queimar a sua panela. Pode ocorrer também retorno da chama e consequentemente danos aos utensílios e ao fogão, ocasionando perda da garantia.

Compromisso com o meio ambiente

- » Desenvolvemos eletrodomésticos que aliam tecnologia, estilo e inovação que, permitem criar a consciência de um mundo melhor, fortalecendo seu compromisso na preservação do meio ambiente. Como prova disso, utiliza no tratamento de superfície das chapas metálicas materiais isentos de metais pesados e a tinta da pintura dos fogões é isenta de solventes.

- » O material da embalagem é reciclável, procure selecionar materiais plásticos, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Orientação para descarte do produto

- » Examine seu produto velho para empresas de reciclagem, onde poderão separar todos os componentes do fogão e reciclá-lo, contribuindo para o aumento da vida útil dos aterros e com a proteção do meio ambiente.

Segurança

- » Este aparelho não é destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam dadas supervisões ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

- » Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Instruções de Uso

Queimadores da Mesa

Passos para o acendimento dos queimadores da mesa (Fig. 14):

- 1 | Acione o acendimento automático ou fósforo e mantenha ligado (A).
- 2 | Pressione o botão e gire até a posição desejada (B).
- 3 | Acenda o queimador e verifique se a chama permanece acesa (C).
- 4 | Solte o botão do acendimento automático.

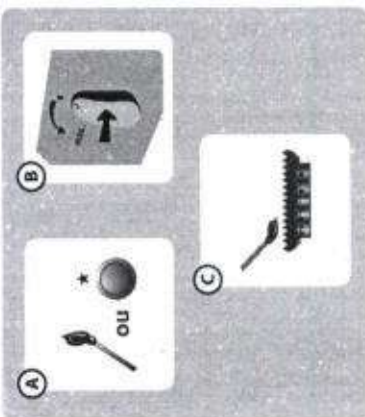


Fig. 14

ADVERTÊNCIA

Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechada antes de reacender.

FORNO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

Todos os nossos fogões possuem o sistema de VÁLVULA DE SEGURANÇA no forno. Esta válvula impede o fornecimento de gás com o queimador desligado, prevenindo assim, acidentes devido a chama apagar durante o uso ou em caso de descuido o registro permanecer aberto.

Passos detalhados para o acendimento do forno (Fig. 15):

- 1 | Abra a porta do forno (A).
- 2 | Aperte o botão do forno, gire até a posição "MAX" e mantenha pressionado (B).
- 3 | Acione o acendimento automático ou acenda o fósforo (C).
- 4 | Mantenha o botão do forno pressionado e acenda o forno (D).
- 5 | Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (E).
- 6 | Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (F).

No caso da chama se apagar, repita os passos acima para o acendimento.

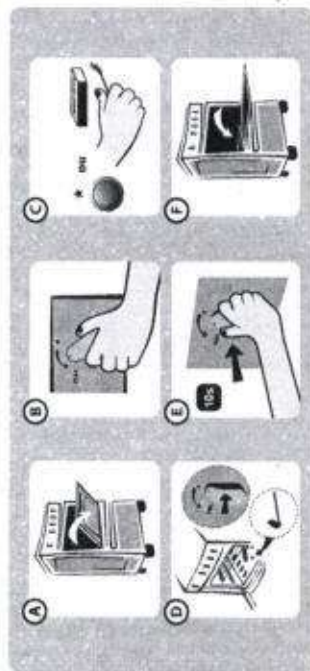


Fig. 15

Utilização do Forno

- 1 | Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 10 min;
- 2 | Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;
- 3 | Evite abrir a porta do forno. Se seu fogão possuir visor no forno, monitore o assado do alimento pelo visor;
- 4 | Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.

ADVERTÊNCIA

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro do forno em funcionamento e/ou aquecido.
Durante o uso, aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno, conforme a norma NBR NM 60335.

Utilização do Timer Mecânico

- » Você irá encontrar o Timer no sentido horário na posição inicial (Fig. 16).
- » O seu fogão possui um Timer Mecânico cuja sua função é auxiliar o usuário no preparo dos alimentos.
- » O Timer possui um tempo total de 120 minutos, com intervalos de 20 minutos entre cada estágio.
- » Para a utilização do Timer Mecânico gire o manipulador do Timer no sentido horário até a posição desejada, ao final do tempo programado será emitido um alerta sonoro.

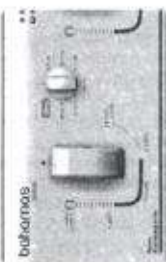


Fig. 16

Utilização do Grill Elétrico

- » No painel de registros do seu produto você irá encontrar o Grill Elétrico com Timer no sentido horário na posição desligada e uma lâmpada que indica o funcionamento do Grill Elétrico (Fig. 17). O Grill Elétrico não funciona quando o queimador do forno é/estão acionado, para não ocasionar super aquecimento.
- » O Grill Elétrico possui um tempo total de 15 minutos, com intervalos de 5 minutos.
- 1 | Gire o manipulador do Timer, no sentido horário até a posição desejada.
- 2 | Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
- 3 | Após a contagem do tempo o Timer emitirá um alerta sonoro indicando o encerramento do tempo programado e o desligamento do Grill Elétrico.

IMPORTANTE: Para um melhor resultado do seu Grill Elétrico verifique sempre a distância entre o alimento e o grill (por irradiação) localizado na parte superior do forno. Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.



Fig. 17

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 18)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização deste. Para retirá-la puxe-a totalmente para frente, levante a parte frontal e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.



Fig. 18

Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Simples

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Montagem da prateleira deslizante simples:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno (Fig. 20).
- 2 | Encaixe a prateleira nos trilhos figura (Fig. 21).
- 3 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 23).

Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Dupla

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Montagem da prateleira deslizante dupla:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno (Fig. 20).
- 2 | Faça a montagem do "conjunto prateleira dupla" (Pág. 10).
- 3 | Monte o "conjunto prateleira dupla" nos trilhos (Fig. 22).
- 4 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 23).

Montagem da Prateleira Deslizante Simples/Deslizante Dupla

- 1 - Trilho
- 2 - Prateleira Deslizante
- 3 - Arrastador da Prateleira
- 4 - Presilha da Prateleira

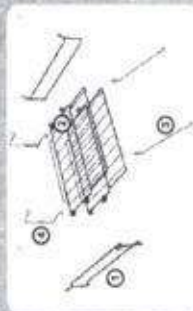


Fig. 19



Fig. 20



Fig. 22



Fig. 21

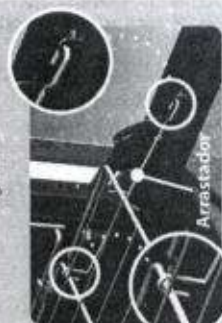


Fig. 23

Montagem do "Conjunto Prateleira Dupla"

Para montar o "conjunto prateleira dupla" siga atentamente os passos abaixo:

- 1 | Pegue uma presilha (Fig. 19) e encaixe-a no arame traseiro da prateleira, de acordo com o detalhe da Fig. 24.
- 2 | Encaixe as duas presilhas na posição vertical (Fig. 25).
- 3 | Encaixe a 2ª prateleira na parte superior das presilhas (Fig. 26).
- 4 | Ponha as prateleiras na posição paralela entre si (Fig. 27).
- 5 | Segure firme o conjunto montado (Fig. 28) e siga as instruções de montagem do "Modelo Deslizante Dupla (ao lado)".

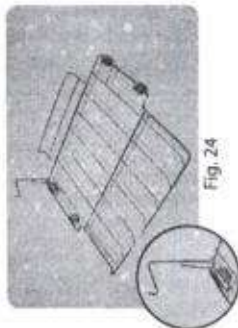


Fig. 24



Fig. 25

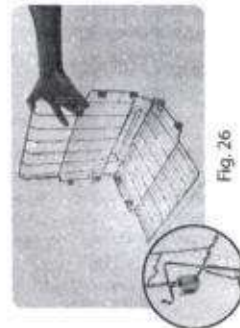


Fig. 26

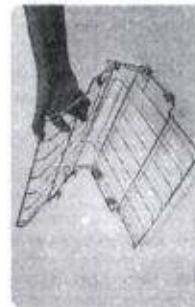


Fig. 27



Fig. 28

Forno Autolimpante

As paredes internas do forno, com exceção da porta, teto, traseiro e chão, são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura, proporcionando a redução do teor de óleo e gordura, que ficam acumulados nas paredes internas e após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade e/ou o tempo de cozimento. **A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento.**

IMPORTANTE: São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:

- 1) Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;
 - 2) Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.
- Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.**

Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme Fig. 29.

ADVERTÊNCIA

Para sua segurança, acenda o foforo ou acione o acendimento automático antes de girar o manipulador.

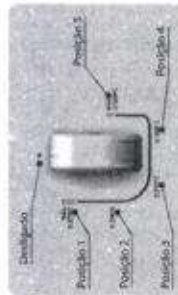


Fig. 29

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO		GRADUAÇÃO
POSICIÓN	4 BOCAS	5 [6 BOCAS]
1	260°C à 280°C	270°C à 290°C
2	230°C à 250°C	250°C à 270°C
3	200°C à 220°C	210°C à 230°C
4	170°C à 190°C	190°C à 210°C
5	150°C à 170°C	170°C à 190°C
		ALTA MÉDIA-ALTA MÉDIA MÉDIA-BAIXA BAIXA

Limpeza

Dicas

- » Nunca desmonte ou remova a mesa do seu fogão;
- » Quando estiver efetuando a limpeza do produto, não deixe cair pequenos objetos no sistema de gás;
- » Seque todo o fogão ao término da limpeza;
- » Não jogue os queimadores em superfícies duras, há o risco de empenamento dos mesmos;
- » Quedas acidentais ou pancadas contribuem para o empenamento dos queimadores;
- » Após a limpeza certifique-se de que queimadores, grades e manipululos estejam encaixados perfeitamente, evitando acidentes.

Como Limpar seu Fogão

» **Para a limpeza das peças do fogão** (queimadores, laterais, trempes, tampão de vidro, vidro do forno espelhado, frente e chão do forno, Fig. 30) **passe uma esponja macia com água e sabão neutro**, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.

» Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos e/ou outros produtos tóxicos;

» **Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente.** Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte;

» Não jogue água nos queimadores da mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento;

- » Para limpar a mesa do seu fogão retire todas as trempes e os queimadores (bocas);
- » Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes suaves ou neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

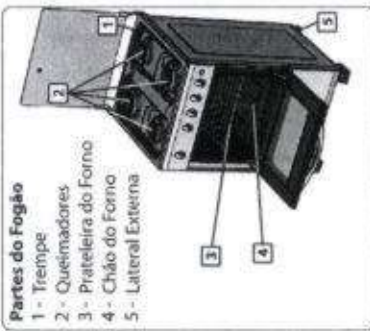


Fig. 30

» Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig. 31). Se acidentalmente ocorrer, limpe-os com uma agulha de diâmetro 0,5mm (Fig.32). Em caso de transbordamento da panela, a mesa do fogão acumulará o líquido derramado e pode ser limpa conforme recomendado no item acima.

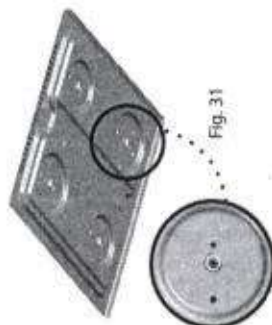


Fig. 31

» Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar seu produto, conforme NBR NM 60335.



Fig. 32

Limpeza do vidro espelhado

» Para a limpeza do vidro espelhado utilize sempre o lado macio da esponja (Fig. 33), nunca utilize o lado áspero da esponja (Fig. 34) ou palha de aço (Fig. 35), pois danificará o seu produto;



Fig. 33

Fig. 34

Fig. 35

Limpeza do forno

» Não jogue água no forno; Não limpe o forno autolimpante.

Soluções Práticas

Pequenos Problemas que Você Mesmo Pode Solucionar

Caso seu FOGÃO apresente algum problema, antes de chamar o Serviço Autorizado, verifique as possíveis causas, pois algumas delas você mesmo pode solucionar. Confira tempo, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento do botijão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento na mangueira	Se o vazamento for na área da abraçadeira, corte um pedaço de 3cm de mangueira e recoloque-a com pressão. Caso contrário, substitua-a.
Chamas baixas	Gás do botijão no final	Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende completamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimentação ou líquido	Faça uma limpeza e ensugue o queimador antes de usar.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transbordou	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina.
Mesa com restos de adesivos	Restos de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água normal e um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue com álcool ou solvente orgânico. Cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.
Chamas deslucando, apagando ou apagueando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Troque o regulador de pressão. Limpe o queimador.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registo geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.

Especificações Técnicas

Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4 5 6 QUEIMADORES									
MODELO	4080	4081	4082	6080	6081	5082			
Altura com tampa fechada	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm			
Altura com tampa aberta	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm			
Largura	510mm	510mm	510mm	760mm	760mm	760mm			
Profundidade	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm			
Peso Líquido	19,40kg	20,00kg	20,40kg	28,04kg	28,24kg	30,60kg			
Peso bruto aproximado	21,60kg	22,20kg	22,60kg	31,64kg	31,84kg	32,20kg			
Vazão total	6,28 L/min	9,72 L/min	9,20 L/min	7,14 L/min	10,58 L/min	10,06 L/min			

Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO									
PRESSÃO	NOMINAL			MÁXIMA			MÍNIMA		
Fogão 4Q	280mm ca			350mm ca			200mm ca		
Fogão 5Q									
Fogão 6Q									
QUEIMADOR PEQUENO	1,7kW	1,07 L/min		QUEIMADOR SUPER CHAMA	3,0kW	2,14 L/min	QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	3,5kW	2,66 L/min
Potência Nominal	2,0kW	1,28 L/min		QUEIMADOR GRANDE	2,0kW		QUEIMADOR FÓRNO 4Q	2,2kW	1,58 L/min
Vazão Nominal				QUEIMADOR FÓRNO 5Q	3,0kW	2,36 L/min	QUEIMADOR FÓRNO 6Q	3,0kW	2,36 L/min
				QUEIMADOR FÓRNO 6Q	3,0kW	2,36 L/min	GRILL A GAS	1,6kW	0,755 L/min

Grill elétrico: 800W/127V -- 1200W/220V --



Tabela de Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES

Localize o modelo do seu fogão na "etiqueta de dados técnicos" afixada na parte traseira do seu fogão

COR	BR - PT	4080	4081	4082	BR - PT	6080	6081	5082	IN
MODELO									
Lampião de vidro popular		•	•	•		•	•	•	
Tampão de vidro luto									
Prateado modelo simples III	I	I	I	I	I	I	I	I	
Prateado modelo deslizando simples									
Prateado modelo deslizando duplo									
Mesa inox		•	•	•		•	•	•	
Mesa inox esmaltada									
Forno autolimpante			[2]	[2]		[2]	[2]	[2]	
Aquecimento automático forno									
Aquecimento automático total			•	•			•	•	
Fanção luz no forno									
Acoplamento limpeza no forno									
Grill elétrico									
Timer									
Geradores esmaltados	•	•	•	•	•	•	•	•	
Queimadores vulcano									
Queimadores vulcano F4									
Queimador 3,0kW								•	
Proteção térmica traseira	•	•	•	•	•	•	•	•	
Isol. term. no corpo do forno			•	•					
Vidro duplo na porta do forno	•	•	•	•	•	•	•	•	
Vidro espelhado									
Válvula de segurança no forno	•	•	•	•	•	•	•	•	

**OBSERVAÇÕES
VER TABELA**

- [1]
os números
correspondem
à quantidade de
prateleiras.
- [2]
aplicado
somente nos
modelos Canibé.

Certificado de Garantia

Este termo de garantia oferecido ao Consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

A ESMALTEC S/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUALQUER DEFEITO DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTAR pelo prazo total de 12 meses, sendo: 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual CONFORME TABELA DE PERÍODOS DE GARANTIA POR COMPONENTE, conforme descrição abaixo. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálicas: queimadores (bocas), trempe (grelhas), mesa de trabalho, etc.	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manipuladores, vidros.	03 meses

Garantia Legal

Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

a) Qualquer defeito constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE mais próximo (ver relação dos Pontos Autorizados de Assistência Técnica), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente a Assistência Técnica Esmaltec e os Serviços Autorizados ESMALTEC - SAE estão autorizados a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;

b) Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data da entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, não existindo o recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;

c) Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
d) Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados gratuitamente dentro do perímetro urbano das cidades onde existir Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE. Nas demais localidades, as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, veja qual for a natureza ou época do serviço, serão cobradas por conta do cliente.

e) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

f) Esta garantia não cobre:

- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica, pela utilização em desacordo com as orientações contidas no Manual de Usuário e pelo uso além de sua capacidade (de acordo com as especificações técnicas);

- Manutenção periódica e limpeza do produto;

- Materiais, peças e mão-de-obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

Extinção da Garantia

Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado;

- Softer uso indevido, mau uso, negligência, etc., causados pelo consumidor;

- Apresentar sinais de ter sido violado;

- For ajustado, consertado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE;

- Não for usado para uso exclusivamente doméstico;

- Tiver sido removido ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.

Terminado o período da garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peça e mão-de-obra correrão por conta do consumidor.

Agência de Defesa do Consumidor - Ministério da Justiça

A Esmaltec S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

A Esmaltec S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.





GUIA DO USUÁRIO

Linha de Interesse Geral do Consumidor
Ligação gratuita de qualquer ponto do país

0800 275 1414

www.esmaltec.com.br



Fogões Top Co



Cidade	Fone	Cidade	Fone	Cidade	Fone
FLORIANÓPOLIS	(48) 3241.7761	CRUZEIRO	(12) 3143.3239	CENTRO	(16) 3961.2721
IMBUÍTA	(48) 3255.0058	VILA CANEVARI	(12) 3144.1065	RIO CLARO	(15) 3288.4488
JOÃO PÉROLA	(47) 6251.3026	CENTRO	(11) 4048.1057	CENTRO	(19) 3524.2295
ITAJAÍ	(49) 3348.1282	DIADEMA	(18) 3021.2377	ESTRADO	(19) 3517.1057
JOINVILLE	(49) 3426.5194	DIADEMA	(16) 3723.4203	SANTANA DE PARNAÍBA	(11) 4705.8969
LAGES	(49) 3222.7307	FRANCA	(19) 3094.4760	SANTOS	(13) 3294.3554
MAPA	(47) 3642.2911	RODRIGUES	(15) 3272.4624	SÃO BERNARDO DO CAMPO	(11) 4128.1300
PONTE SERRADA	(49) 3435.0344	TRAPETINHA	(15) 3272.9509	SÃO CARLOS	(16) 3374.4556
SÃO JOSÉ	(48) 3241.0058	M. SANTA ISABEL	(15) 3272.9509	SÃO JOÃO DA BOA VISTA	(19) 3631.2519
SÃO JOSÉ DO CEDRO	(49) 3643.0102	CENTRO	(15) 3272.9509	SÃO JOSÉ DO RIO PARDO	(19) 3608.3926
SÃO LEOPOLDO DO OESTE	(49) 3364.2512	ITAJAÍ	(11) 4534.0915	SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	(17) 3222.2215
SÃO MIGUEL DO OESTE	(49) 3621.4480	ITU	(11) 3413.2552	SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	(12) 3307.6518
TUBARÃO	(48) 3622.4270	JACUÍ	(13) 3864.1565	SÃO PAULO	(11) 2602.7000
TURVO	(48) 3325.0172	JACUÍ	(17) 3632.2297	MOOCA	(11) 3976.5675
WANDERLE	(49) 3433.0385	JACUÍ	(14) 3024.2518	PRATUBA	(16) 3942.3338
		JACUÍ	(11) 4587.7900	SERTÃOZINHO	(11) 2035.3477
		LENÇÓIS PAULISTA	(14) 3269.6999	VILA NOVA CLARIÇA	(11) 2344.2888
		LENÇÓIS	(19) 3444.1047	ULTRAPASSADA	(15) 3013.6292
		MAIRINÓIA	(11) 4708.7702	ULTRAPASSADA	(16) 3385.2078
		MAIRINÓIA	(14) 3622.2714	ULTRAPASSADA	(11) 3416.2571
		MOGICA	(19) 3656.4434	ULTRAPASSADA	(12) 3629.7708
		MOGICA	(16) 3726.4994	ULTRAPASSADA	(12) 3832.4637
		OSCARIA	(11) 4623.8888		
		OSCARIA	(18) 3652.6669		
		PRATUBA	(12) 3645.3031		
		PRATUBA	(14) 3351.8787		
		PRATUBA	(19) 3561.1431		
		PRATUBA	(19) 3581.4040		
		PRATUBA	(13) 3472.2859		
		PRATUBA	(13) 3472.4531		
		PRATUBA	(18) 3221.8184		
		PRATUBA	(16) 3961.2721		

São Paulo

ADRIANA	(18) 3522.2040	ADRIANA	(18) 3522.2040
ADRIANA	(18) 3722.4837	ADRIANA	(18) 3722.4837
ADRIANA	(18) 3624.2612	ADRIANA	(18) 3624.2612
ADRIANA	(18) 3322.6649	ADRIANA	(18) 3322.6649
ADRIANA	(11) 4402.3452	ADRIANA	(11) 4402.3452
ADRIANA	(14) 3732.3144	ADRIANA	(14) 3732.3144
ADRIANA	(17) 3323.2136	ADRIANA	(17) 3323.2136
ADRIANA	(14) 3239.4721	ADRIANA	(14) 3239.4721
ADRIANA	(18) 3634.4398	ADRIANA	(18) 3634.4398
ADRIANA	(16) 3667.0292	ADRIANA	(16) 3667.0292
ADRIANA	(19) 3231.6077	ADRIANA	(19) 3231.6077
ADRIANA	(12) 3664.2292	ADRIANA	(12) 3664.2292
ADRIANA	(15) 3542.1898	ADRIANA	(15) 3542.1898
ADRIANA	(15) 3542.2357	ADRIANA	(15) 3542.2357
ADRIANA	(19) 3491.4268	ADRIANA	(19) 3491.4268
ADRIANA	(12) 3882.2723	ADRIANA	(12) 3882.2723
ADRIANA	(12) 3882.3400	ADRIANA	(12) 3882.3400
ADRIANA	(11) 4187.4689	ADRIANA	(11) 4187.4689



Instalação dos Pés

Instruções Importantes de Segurança



ADVERTÊNCIA

Este é um símbolo de alerta de segurança.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções de segurança não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Siga os passos abaixo PARA IN



A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATORIA

Os pés são parte integrante de seu projeto. O mesmo é **OBRIGATÓRIA** sua instalação.

IMPORTANTE: Faça a instalação d
fixa o tampão de vidro.

Caso já tenha retirado a fita que segura o

11 Identifique os pés dianteiros e traseiros antes de iniciar a instalação conforme (Fig. A)

2 [A instalação deve ser feita por **duas pessoas**, uma delas deve inclinar o produto, pela lateral em sua direção e a outra fará a instalação dos pés (Fig. 8).

3) Instale os pés dianteiros posicionando as linguetas na travessa do pé (Fig. C) e gire até perceber o clique que o manterá travado (Fig. D).

4 Instale os pés traseiros (Fig. C), da mesma forma que os dianteiros, e gire até perceber o clique que os manterão travados (Fig. D).

IMPORTANTE: Evite arrastar o produto. As imperfeições no piso poderão danifi-
car o produto. Para movimentar o produto procure a
ajuda de outras pessoas. Quando isso não for possível, arraste-o
com cuidado, levantando-o nos pontos indicados no manual.



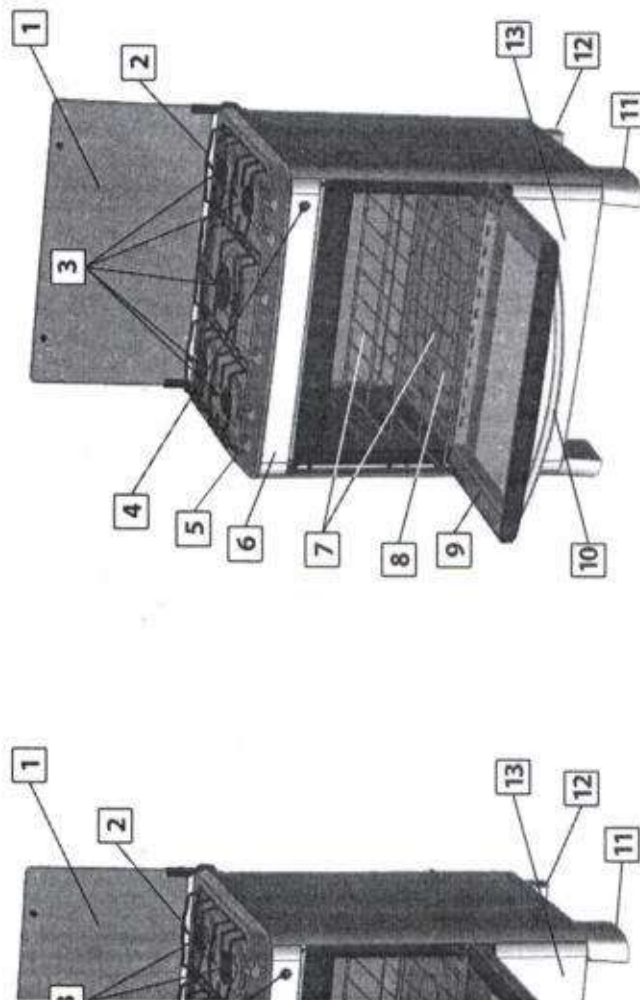
Cidade Fone

GOIAS	(09) 3421.7157	GOIÁS	(02) 3225.3942
COCO	(09) 3661.0602	LAURAS	(05) 3821.7031
GRUMU	(09) 3532.6980	MATEUS LEÃO	(01) 3535.1963
IMPERATRIZ	(09) 3528.4207	MURIBE	(02) 3721.1700
LIAM. CAMPOS	(09) 3682.0451	PARÁ DE LINHAS	(07) 9927.2265
MONTES ALTOS	(09) 3644.1781	PIATACATU	(08) 3671.2300
PISSACAMA TITANICA	(09) 3558.1573	PRASSOS	(05) 3521.4407
REDERBAS	(09) 3642.3376	SAO DE MARAS	(04) 3814.1929
PRIMEIRO	(08) 3381.1055	TEREZEIA	(08) 3741.4081
PRESIDENTE DUTRA	(09) 3663.1224	POCO FUNDO	(05) 3283.1438
SANTA LUZIA		POLSO ALEGRE	(05) 3425.3055
CENTRO	(08) 3654.6135	COADE JARDIM	(05) 3405.0596
SANTAREM	(08) 3654.8165	ESTRETO	(08) 3841.1645
SAO LUIS		SALINAS	(05) 3471.4085
CENTRO	(08) 3231.0615	SANTA RITA DO SAPUCAI	(05) 3332.2466
COHAB. ANIL III	(08) 3221.2258	SÃO LOURENÇO	(05) 1332.6084
COHAFAC	(08) 3238.0098	CENTRO	(01) 3772.6353
CENTRO	(08) 3281.5276	SET. LACONIS	(05) 3232.2823
VIANA	(08) 3351.0301	TR. CORAÇÕES	(04) 3312.6313
		URUBARA	(04) 3235.4053
		URUBARUA	(05) 3221.6706
		VARZEA DA PALMA	(08) 3731.3148
Mato Grosso do Sul		Pará	
BONITO	(67) 3421.0141	ABATETUBA	(01) 8042.8466
CAMP. GRANDE	(67) 3321.0226	ANANÍDEUA	(01) 3235.7083
CRASSOLANDIA	(67) 3594.1517	OLAVINTELA HORAS	(01) 3184.4598
CHARMO DO SUL	(67) 3562.2770	ATUAMA	(01) 3754.1096
COJUBIA	(67) 3231.5366	BARCOÁZERA	(01) 3754.1096
CONJ. A	(67) 3291.3242	BELEM	
MIN. JEMÁ	(67) 3442.1592	FEINEIRA	(01) 8874.7604
NIOQUE	(67) 3236.1723	TELEGRÁFO SEM PRO	(01) 3033.1566
PARANÁZUA	(67) 3468.2213	CREMADO	(01) 3269.5385
		CANUDOS	(01) 3274.3839
		SACRAMENTA	(01) 3355.4950
		PRINCEPIA	(01) 3425.4643
Mato Grosso			
CAMP. VERDE	(66) 3419.3435		
COLIDER			
CENTRO	(66) 3541.1775		
MINHO DELS	(65) 3548.1232		
COMODORO	(65) 3283.1990		
CUPIABA			
SÃO MATEUS	(65) 3222.4813		

Estando constantemente normando novos Produtos Autorizados para melhor atender-lo. Em caso de sugestões, dúvidas ou pedidos de Serviço Autorizado, sua filial ou a fábrica através da 2254-1014, direta com o EMALTEC L15.



Cidade	Fone	Cidade	Fone	Cidade	Fone	Cidade	Fone
Acre		Bahia		Brasília		Ceará	
BRASILHA	(68) 3546.4047	BOM JESUS DA LAGOA	(77) 3611.5012	CAMPINAS DE PAULA	(77) 3303.1605	ACAPARA	(86) 3565.0258
CRUZEIRO DO SUL	(68) 3322.3735	CANARUÍ	(77) 3487.4385	SANTO ANTONIO D	(73) 3215.0202	ABACATI	(88) 3421.3537
RIO BRANCO	(68) 3228.7650	CRUZ DAS ALMAS	(77) 3627.5885	SENHOR DO BONFIM	(73) 3631.2744	BARBACHA	(83) 3532.2785
Alagoas		EUCLEDES DA CUNHA	(75) 3627.7375	SERRINHA	(74) 3541.1287	BATURITÉ	(85) 3347.0864
AGUIPITACA	(82) 3521.1217	EUFRÁSIO	(75) 3271.3185	CENTRO	(75) 3276.1866	PUTU	(85) 3347.0939
DELMIRO GOMES	(82) 3641.1687	FERRAZ DE SANTANA	(73) 3261.5250	CENTRO SEDE	(75) 3261.3040	CAVECOMI	(88) 3621.1729
MACEIO	(82) 3326.5563	GUANABARA	(75) 3481.0263	TEFERRA DE FRUTAS	(73) 3291.4819	CAMPOS SALES	(88) 3533.2053
Amazonas		IBICARAÍ	(77) 3451.3652	VALENÇA	(75) 3641.0744	GANDE	(85) 3343.2268
MACAPÁ		BOA VISTA	(77) 3242.1475	VITORIA DA CONQUISTA	(75) 3641.0744	CAUCHA	(85) 3342.1811
MACAÏRA	(96) 3225.4033	ALHELIS	(77) 3698.1719	CENTRO	(77) 3424.7111	CRUZELOS	(48) 3691.1304
PACOAVAL	(96) 3217.2454	IPSE	(74) 3641.7520	BRASILIA	(77) 3422.3574		
LAGUNHO		ITABENHARA	(75) 3231.2403				
Amazonas		ITABUNA	(73) 3215.2328				
ITACATARA	(91) 3462.1402	ITAMARAÍ	(73) 3294.4292				
MANAUS		ITAPETICA	(77) 3262.1615				
SÃO CERALDO	(92) 3307.3370	ITOPARAO	(73) 3265.1231				
CENTRO	(92) 3233.2578	JACOBINA	(74) 3621.3787				
PETROPOLIS	(92) 3611.2067	JERUHE	(77) 8862.7868				
JAPIM	(92) 3237.5696	LAURO DE FREITAS	(71) 3287.0884				
		LUIZ ED MARGALHES	(77) 3628.3003				
		PAULO AFONSO	(75) 3281.4866				
		POMBO SEGURO	(73) 3012.2645				
		PRADO	(73) 3021.0090				
		RACHAOL DO JACUPE	(75) 3264.3046				
		SAVADOR	(77) 3314.4817				
		ROMA	(77) 3241.1955				
		MACAUBAS					
Bahia							
ALAGOMINAS	(75) 3421.8770						
ANABERSHA	(75) 3634.3404						
ARRAIA DA ESTIVA	(77) 3450.1504						



(Figura meramente ilustrativa)

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 8 - Chão do Forno |
| 2 - Trempo (Grade) | 9 - Porta do Forno |
| 3 - Queimador | 10 - Puxador da Porta do Forno |
| 4 - Interruptor Luz/Acendimento | 11 - Pés Dianteiros |
| 5 - Manipulou Ramais e Forno (Botão) | 12 - Pés Traseiros |
| 6 - Painel de Controle | 13 - Painel Estufa Fixa |
| 7 - Prateleiras do Forno | |

ma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra e de ter validade.

Ata Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFETOS DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, pelo prazo total de 12 meses, sendo: 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia por componente, conforme descrição abaixo. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções de uso do produto.

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálicas: queimadores (bocas), trempes/grelhas, mesa de trabalho, etc;	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro (tamal);	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manipuladores, vidros.	03 meses

pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 dias da entrega do produto, conforme recibo constante no de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal

tamente comunicado ao Serviço Autorizado ESMALTEC e Assistência Técnica, para as devidas providências. A garantia, pois somente a Assistência Técnica Esmalter e os examinam e sanar o defeito durante o prazo da garantia

de garantia fixa automaticamente transferindo-se a do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de ido o recibo de entrega, a partir da data de emissão da

se componentes que apresentem defeito de fabricação,

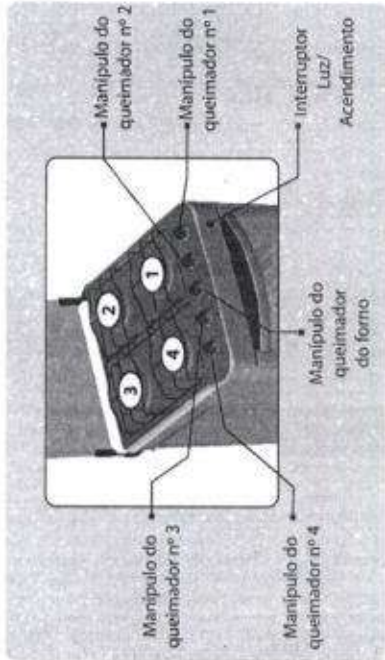
retirado gratuitamente dentro do primeiro urbano das 3. Nas demais localidades, as despesas decorrentes de quando for o caso, seja qual for a natureza ou época do

validade em todo território nacional.

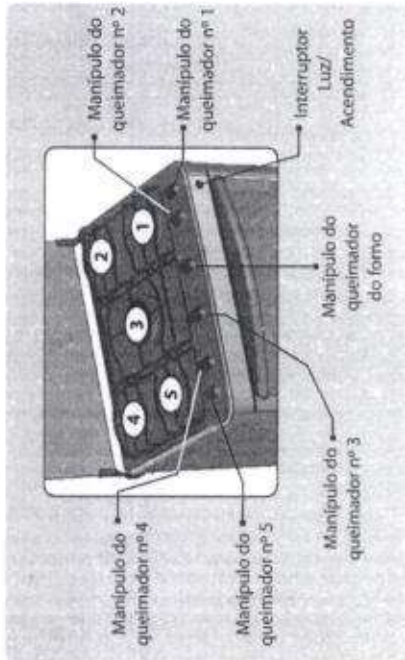
As características gerais, técnicas e estéticas, de seus produtos sempre válidas.

essa ou entidade e a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

Comandos fogões 4 queimadores



Comandos fogões 5 queimadores



Instalação

Cuidado antes de utilizar o set

IMPORTANTE: Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão conforme (Fig. 1) e limpe-a com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro.

A não retirada do filme plástico provocará amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida.

Localização

Instale seu fogão longe de produto inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possua correntes de ar.

Conforme a norma NBR 13.103 armários, coifas e teto devem estar: 85cm da mesa do fogão e a uma distância mínima de 5cm das paredes e dos móveis (Fig. 2).

O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado, podendo ainda se colocado sobre uma base. **Certifique-se de que o fogão está bem apoiado.**

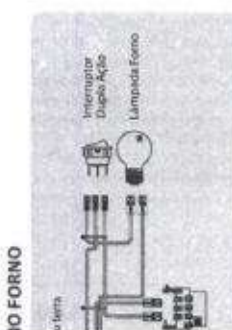
Ligação elétrica

IMPORTANTE: Todos os produtos fabricados para o mercado nacional obedecem ao Padrão Brasileiro de Plugues e Tom conforme Norma ABNT 14136.

Os fogões utilizam em sua rede elétrica plugue c/ 3 pinos, com contato terra (F). Não nos responsabilizamos pelo indevido da instalação elétrica de acordo com a Norma ABNT 14136.



ista de sua confiança a verificação das ilação do seu fogão, ou entre em contato
ão, deve ser de cobre e ter seção mínima
ele deve ser substituído pelo fabricante ou
m de evitar riscos.



gás engarrafado - GLP (gás de cozinha)
ou gás natural (gás encanado), chame

- 1) Verifique se o gás de sua residência é o mesmo especificado para o seu fogão. Os nossos fogões saem de fábrica prontos para funcionar com gás GLP em botijão (gás de cozinha). Caso sua residência possua outro tipo de gás, chame o **Serviço Autorizado** para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.
- 2) Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (**Fig.4**). **Atenção:** Fique atento para a validade da **mangueira** e do **regulador de pressão**.
- 3) Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada **Fig.5**) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (**Fig.6**).
- 4) Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (**Fig.7**), em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surjam bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais e repita a operação.
- 5) Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe no bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação. Em seguida repita a operação para verificação de vazamento citada no item 4. (**Fig.8 e Fig.9**).



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

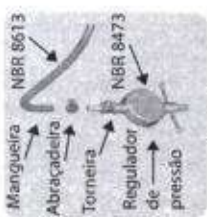


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Tabela de Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 E 5 QUEIMADORES		Localize o modelo do seu fogão na etiqueta de dados técnicos* afixada na parte traseira do seu fogão											
COR	MODELO	BR	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN	BR-IN
		4052	4060	4062	4062	4062	4062	4062	4062	4062	4062	4062	4062
		4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q	4Q
Tampão de vidro		♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Mesa inox brilhante		♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Luz no forno a gás													
Acendimento automático parcial			♦										
Acendimento automático total				♦									
Forno autolimpeante parcial													
Queimadores (Pequeno/Médio)		♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Queimador (Grande)													
Queimador (Tripla chama)													
Prateleira fixa		♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Vidro duplo na porta do forno													
Válvula de segurança no forno													

Cores: Branco (BR); Preto (PT); Inox (IN).



Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

Caso sua residência possua gás diferente de GLP, procure o Serviço Autorizado para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

IMPORTANTE: A garantia cobre o serviço e as peças utilizadas na primeira conversão de gás do seu produto.

IMPORTANTE: Para adquirir os componentes utilizados na instalação entre em contato com o Serviço Autorizado. Estes itens não são gratuitos. O serviço de instalação não está incluído na garantia do seu fogão.

Itens necessários para a instalação do seu fogão:

Itens para Instalação:

-
- 1] Mangueira metálica flexível de 1/4".
2] Armação de vedação.
3] Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
4] Porta do adaptador.

Ferramentas para instalação:

- 5] Chaves de boca.
6] Pasta para vedar ou fita Teflon*.

Atenção: Esses itens não acompanham o seu produto, podem ser adquiridos no Serviço Autorizado ou em uma loja especializada.

Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

- 1** Rosque o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante ou fita Teflon®.

- 2| Faça a fixação com o auxílio de duas chaves de boca.

- 3) Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosquele a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para apertar o aperto.

4| Coloque a arruela de vedação dentro porca da manivela metálica.

5) Verifique se o registro de gás totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de uma chave de boca. Utilize fita Teflon® ou vedante para auxiliar na vedação.

6] Para finalizar, verifique se todos os b

IMPORTANTE: Somente a primeira
manufaturado ou gás natural.
MATERIAIS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS
E GARANTIA.



RISCO DE INCÊNDIO

Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira desligada para a entrada de gás, caso contrário, poderá ocorrer vazamento de gás. Se a mangueira estiver com defeito, substitua-a imediatamente.



Cuidados Gerais

Precauções de segurança contra queimaduras

- Não utilize panelas com fundo convexos (curvos). Utilize apenas panelas com fundo plano e diâmetro mínimo de 12 cm para as bocas laterais e 16 cm para a boca central;
- Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
- Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente;
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno;
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno, utilize a prateleira;
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão uma vez que os mesmos podem ficar quentes.

Precauções de segurança contra incêndio

- Verifique as datas de validade do Regulador de pressão ou Mangueira plástica instalada no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante;
- Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. **Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão na parte superior;**
- A cada troca de botijão, **assegure-se que não existam vazamentos de gás na mangueira**, ligação com fogão e/ou com o botijão, utilize sempre espuma de sabão.

Precauções de segurança contra acidentes com a porta do forno

- Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.

Precauções de segurança contra acidentes com o tampão de vidro

- Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. **Todo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura.**
- Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR13866.

portais do fogão (Fig.11).
na instalação do seu fogão (Fig.12).
cado, procure o **Serviço Autorizado**.
fogão antes de substituir a lâmpada, para

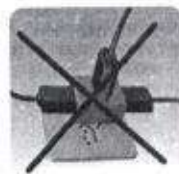


Fig. 12

ATENÇÃO

correntes da não utilização do fio terra
idas pela ABNT.

ar em 127V e 220V. Os fogões que saem
E14) no forno, estão adequadas para
produto, funcione em 127V, substitua a
segunda lâmpada não é fornecida pela
a, no Serviço Autorizado ou em lojas
realizada com segurança desligue o seu

ATENÇÃO

os pés e prejudicar a sua estabilidade.
utilize a ajuda de alguém. Quando isso
levante-o quando os pés travarem nas

ixador da porta do forno.

Soluções Práticas

Caso seu fogão apresente algum problema, antes de chamar o Serviço Autorizado, verifique as possíveis causas, pois algumas vezes, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, substitua-o.
	Vazamento na mangueira	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, substitua-o.
	Gás do botijão no final	Se o vazamento for na área das abraçadeiras, corte um pedaço de 3cm de mangueira e substitua-a.
Chamas baixas		Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende completamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimentação ou líquido	Faça uma limpeza e enxugue o queimador antes de usar.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transbordou	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe um pano seco para remover os resíduos de gordura.
Mesa com restos de adesivos	Resto de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água morna e um pano macio. Se necessário, use álcool ou solvente orgânico. Cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com o queimador.
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Troque o regulador de pressão; Limpe o queimador.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.

OBSERVAÇÃO: Caso o problema persista, chame o Serviço Autorizado mais próximo.



Foro do Forno

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o botão.



Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o botão.

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o botão.

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o botão.

FORNO A GÁS (4 E 5 BOCAS)

AS	GRADUAÇÃO
0°C	ALTA
5°C	MÉDIA-ALTA
10°C	MÉDIA
15°C	MÉDIA-BAIXA
20°C	BAIXA

u fogão; produto, não deve cair pequenos objetos

as duras, há o risco de empenamento dos

tribuem para o empenamento dos

imadores, grades e manipuladores estejam

Como Limpar seu Fogão

- ▶ Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos e/ou outros produtos tóxicos;
- ▶ **Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente.** Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte;
- ▶ Não jogue água nos queimadores da mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento;

▶ **Para a limpeza das peças do fogão** (queimadores, laterais, trempes, tampão de vidro, frente e chão do forno, (Fig.18) **passa uma esponja macia com água e sabão neutro**, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.

▶ Para limpar a mesa do seu fogão retire todas as trempes e os queimadores (bocas);

▶ Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes suaves ou neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja macia. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão. Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.

▶ **ATENÇÃO: Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig. 19).**

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair quaisquer detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento.

▶ **ATENÇÃO: Problemas relacionados a sujeira ou resíduos nos injetores, não estão cobertos pela garantia.**

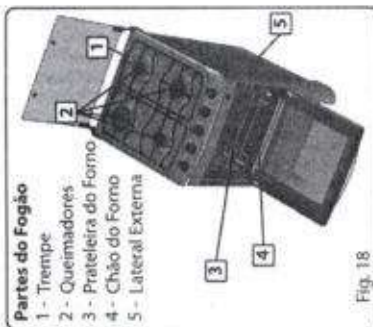


Fig. 18

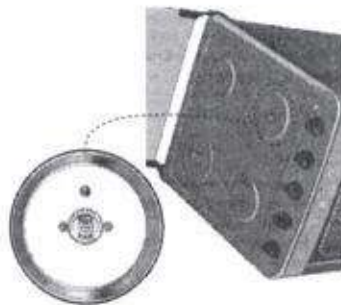


Fig. 19 (Figura meramente ilustrativa)

Precauções de segurança contra queimaduras com chamas

- ▶ Acenda o fósforo antes de girar os manipuladores (botões) da mesa do fogão ou do forno, isso evitará pequenos vazamentos de gás.

Precauções de segurança contra explosões

- ▶ Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão;
- ▶ Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados);
- ▶ Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos;
- ▶ Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, conforme os itens abaixo:

- 1) Não acione interruptores elétricos;
- 2) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
- 3) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira);
- ▶ Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulador (botão) do fogão, que ficou aberto indevidamente.
- ▶ Caso contrário, chame o **Serviço Autorizado**.

Cuidados com os queimadores (bocas)

- ▶ Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, pode vir a derreter;
- ▶ Não derrube os queimadores, pois isso pode empená-los.

Uso do papel alumínio

- ▶ Nunca utilize papel alumínio na mesa ou no chão do forno. O papel alumínio pode obstruir o furo de passagem de ar e alterar o rendimento das bocas ou forno como também queimar a sua panela. Pode ocorrer também retorno da chama e consequentemente danos aos utensílios e ao fogão.

Compromisso com o meio ambiente

- ▶ Desenvolvemos eletrodomésticos que aliam tecnologia, estilo e inovação que, permitem criar a consciência de um mundo melhor, fortalecendo seu compromisso na preservação do meio ambiente. Como prova disso, utiliza no tratamento de superfície das chapas metálicas materiais isentos de metais pesados e a tinta da pintura dos fogões é isenta de solventes.
- ▶ O material da embalagem é reciclável; procure selecionar materiais plásticos, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Orientação para descarte do p

- ▶ Encaminhe seu produto velho para separar todos os componentes do fogão da vida útil dos aterros e com a proteção d

Precauções para limpeza e seg

- Nunca:**
- ▶ Nunca deixe produtos inflamáveis ou o
 - ▶ Nunca deixe panelas com gordura dent
 - ▶ Nunca movimente seu fogão apoiand (Ex: Blindagem ou tubulações), nem co
 - ▶ risco de danos ao produto, o contato com
 - ▶ Nunca movimente seu fogão pelo pux e/ou acident
 - ▶ Nunca deixe o fogão em frente ou ac
 - ▶ próximos a corrente de ar, pois todos
 - ▶ térmicos na tampa de vidro e/ou porta d
 - ▶ do cozimento.
 - ▶ Nunca utilize a porta do forno como ba
 - ▶ utensílio.
 - ▶ Nunca utilize a tampa do fogão par
 - ▶ ocasional incêndio.
 - ▶ Na preparação de alimentos, evite o de
 - ▶ elevação das chamas e tão pouco espirrar

Sempre:

- ▶ Sempre utilize o seu fogão com toda a s
- ▶ Sempre deixe a distância de 3 a 5 cm en
- ▶ ao utilizá-lo.
- ▶ Sempre pré-aqueça o forno por 15 min
- ▶ de assados.
- ▶ Sempre acompanhe o preparo do alim
- ▶ para economizar tempo, gás e obtenha u
- ▶ Sempre verifique se as grades e espalh
- ▶ de vidro.

Atenção:

- ▶ Nunca deixe panos de prato ou similar
- ▶ fogão, e jamais instale o produto próxi
- ▶ tecido.
- ▶ Nunca deixe panelas com gordura ou o
- ▶ e/ou acumulo excessivo do óleo, este poc
- ▶ estiver aceso.
- ▶ Nunca utilize máquinas de limpeza a v

NBR 15835-02-06



No caso da chama apagar, desligue o botão do forno e repita os passos 2 e 3 (ao lado) após alguns segundos.

- 4) Para acender o forno utilizando o fósforo, acenda o fósforo (E) e direcione até a saída de gás, aperte o botão do forno e gire até a posição "280°C" mantendo pressionado (F) até a chama do queimador acender.
- 5) Logo que a chama do forno acender, continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (G).
- 6) Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (H).

No caso da chama apagar, desligue o botão do forno e repita os passos acima após alguns segundos.

Utilização do Forno

- 1) Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 15min;
- 2) Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;
- 3) Evite abrir a porta do forno. Monitore o assado do alimento pelo visor;
- 4) Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.

ADVERTÊNCIA

Nunca use seu forno sem o chão do forno.

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro do forno em funcionamento e/ou aquecido.

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 15)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização deste. Para retirá-la puxe-a totalmente para frente, levante a parte frontal e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.

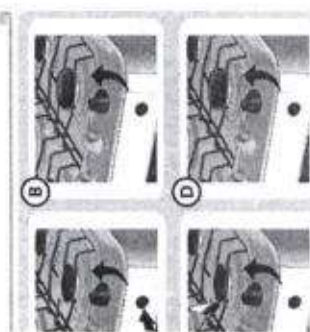


Fig. 13

ATENÇÃO

o botão do queimador imediatamente na

ATENÇÃO

ma de VÁLVULA DE SEGURANÇA no de gás com o queimador desligado, na apagar durante o uso ou em caso de

do forno:

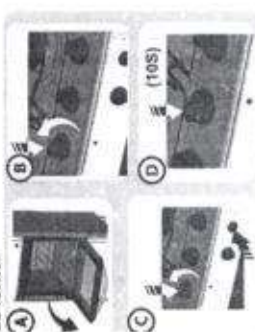


Fig. 15

Instalação ou Troca da sua Lâmpada do forno a Gás

ADVERTÊNCIA

Assegure-se de que o seu fogão está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

A tensão da lâmpada deve estar de acordo com a tensão do seu produto (127 V ou 220V).

Utilize somente lâmpadas 25W com rosca E14, para uso no forno.

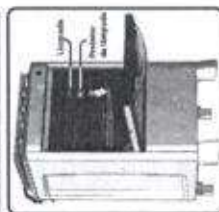


Fig. A

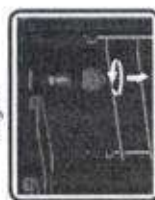


Fig. B



Fig. C

Limpeza do Forno

- As paredes do forno autolimpante são trabalhadas constantemente, eliminando qualquer resíduo em funcionamento.
- Para remover o excesso de gordura use detergente neutro ou produto desengordurante.

ADVERTÊNCIA

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente a porta.

IMPORTANTE: São necessários os autolimpantes:

- 1) Não derramar substâncias como qualquer outro material que venha a entrar no forno.
- 2) Para não saturar o revestimento autolimpante, evite colocar alimentos gordurosos e não gordurosos.

Sempre centralize o alimento na prateleira e respingue na lateral do forno.



INFANTARIA COMERCIAL LTDA

CNPJ 20.795.155/0001-79

Pregão 92212023 - UASG 981253 - Órgão PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE CE

A Empresa Infanteria Comercial LTDA sediada à Rua Fritz Spornau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200, inscrita no CNPJ/MF nº 20.795.155/0001-79, neste ato representada por Marcos Peter Nunes, abaixo assinada, propõe a entrega do(s) material(is) abaixo indicado(s), conforme Termo de Referência do Edital em epígrafe, nas seguintes condições:

Item	Qtde	UN	Material	Marca	Modelo	Preço Unit.	Preço Total
20	5	Un	ASPIRADOR DE PÓ PARA VEÍCULO ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Aspirador de pó para carro, potência de 1300W, nível de ruído menor que 100Db, capacidade do recipiente de 20 litros ou superior, cabo elétrico de no mínimo 7m. Acessórios: ☐ Mangueira de no mínimo 2m; ☐ Tubo prolongador (2 – dois); ☐ Bocal turbo; ☐ Bocal extralongo e flexível para possibilitar a limpeza de cantos e frestas; ☐ Bocal para estofados;	lavor	vac 22	R\$ 458,46	R\$ 2.292,30
						Total	R\$ 2.292,30

Valor Total: dois mil, duzentos e noventa e dois reais e trinta centavos

Dados da empresa:

Razão Social: Infanteria Comercial LTDA;

CNPJ: 20.795.155/0001-79; IE: 257.430.709 IM: 106442

Endereço: Rua Fritz Spornau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200

Fone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021

E-mail: infanteria@infantariacomercial.com.br

Banco do Brasil AG: 95-7 CC: 123962-7

Bradesco AG: 1211 CC: 5656-1

Dados do responsável para assinatura do contrato:

Nº: Marcos Peter Nunes;

RG: 2.610.719 SSP-SC;

CPF nº: 722.369.069-00

Cargo/Função ocupada: Administrador;

Fone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021.

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA

A garantia será de 12 (doze) meses, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

PRAZO PARA O PAGAMENTO

De acordo com o especificado no Edital.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Edital.

Obs: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

90 dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão

Agradecemos e nos prontificamos para qualquer esclarecimento.

MARCOS
PETER
NUNES:72236
906900

Digitally signed by MARCOS
PETER NUNES:72236906900
DN: cn=MARCOS PETER
NUNES.72236906900 c=BR
o=ICP-Brasil ou=videoconferencia
Reason: I am the author of this
document
Location:
Date: 2023-10-20 15:22-03:00

MARCOS PETER NUNES
ADMINISTRADOR
CPF: 722.369.069-00
RG: 2.610.719-SSP-SC



- › Alto poder de sucção
- › Sapata para suporte de acessórios e estabilidade
- › Tanque de 22 Litros
- › Suporte de cabo elétrico
- › Motor de alta performance

Tensão(V)	127	220
Potência Máx. (W)	1400	
Volume asp. (m³/h)	170	
Reservatório(L)	22	
Cap. pó (L)	16,80	
Cap. água (L)	10,62	
Peso(Kg)	6	



Link: http://www.lavorwash.com.br/vac_22.html

LAVOR
SIMPLY STRONGER



Vac 22

MODELO: <https://LAVORVACUUM.COM.BR/>
RESIDENCIAL (<https://LAVORWASH.COM.BR/PR.../CATEGORY/RESIDENCIAL/>)
ASPIRADORES (<https://LAVORWASH.COM.BR/PR.../CATEGORY/RESIDENCIAL/>)
ASPIRADORES-RESIDENCIAL
/ VAG 22



Informações Técnicas

	Vac 22 - 127V	Vac 22 - 220V
Código	B8.201.0202	B8.201.0203
Cód.Ean	7898181137034	7898181137041
Tensão(V)(60hz)	127V	220V
Potência(W.Hp)	1400	1400
Volume asp. (m³/h)	170	170
Reservatório (L)	22	22
Mangueira (Mt)	1,5	1,5
Cabo elétrico (Mt)	3	3
Cap.pó (L)	16,8	16,8
Cap.água (L)	10,62	10,62
Peso(Kg)	6	6
Med. s/emb(CxLxA) cm	32x33x50	32x33x50
Med. c/ emb(CxLxA) cm	33x33x50	33x33x50



INFANTARIA COMERCIAL LTDA

CNPJ 20.795.155/0001-79

**Pregão 92212023 - UASG 981253 - Orgão PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE CE**

A Empresa Infanteria Comercial LTDA sediada à Rua Fritz Spernau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200, inscrita no CNPJ/MF sob nº 20.795.155/0001-79, neste ato representada por Marcos Peter Nunes, abaixo assinada, propõe a entrega do(s) material(is) abaixo indicado(s), conforme Termo de Referência do Edital em epígrafe, nas seguintes condições:

Item	Qtde	UN	Material	Marca	Modelo	Preço Unit.	Preço Total
5	1	Un	FOGÃO DOMÉSTICO DE 4 BOCAS A GÁS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Fogão a gás para piso, confeccionado em chapa de aço, pintado na cor branca, mesa em aço inox, puxador em aço, tampa de vidro temperado, com no mínimo 4 (quatro) bocas, sendo 2 (duas) com queimadores pequenos de 1KW e 2 (dois) com queimadores maiores de 2KW, com chama simples. Possuir acendedor automático para mesa e forno. Botões removíveis, forno autolimpante com capacidade mínima e 50litros, com no mínimo 1 (uma) prateleira ajustável. Dotado de 4 pés removíveis	atlas	monaco	732,13	R\$ 732,13
20	5	Un	ASPIRADOR DE PÓ PARA VEÍCULO ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Aspirador de pó para carro, potência de 1300W, nível de ruído menor que 100Db, capacidade do recipiente de 20 litros ou superior, cabo elétrico de no mínimo 7m. Acessórios: ☐ Mangueira de no mínimo 2m; ☐ Tubo prolongador (2 – dois); ☐ Bocal turbo; ☐ Bocal extralongo e flexível para possibilitar a limpeza de cantos e frestas; ☐ Bocal para estofados;	lavor	vac 22	R\$ 458,46	R\$ 2.292,30
						Total	R\$ 3.024,43

Valor Total: três mil e vinte e quatro reais e quarenta e três centavos**Dados da empresa:**

Razão Social: Infanteria Comercial LTDA;

CNPJ: 20.795.155/0001-79; IE: 257.430.709 IM: 106442

Endereço: Rua Fritz Spernau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200

Telefone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021.

E-mail: infanteria@infantariacomercial.com.br

Banco do Brasil: AG: 95-7 CC: 123962-7

Bradesco: AG: 1211 CC: 5656-1

Dados do responsável para assinatura do contrato:

Nome: Marcos Peter Nunes;

RG nº: 2.610.719 SSP-SC;

CPF nº: 722.369.069-00

Cargo/Função ocupada: Administrador;

Fone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021.

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA

A garantia será de 12 (doze) meses, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

PRAZO PARA O PAGAMENTO

De acordo com o especificado no Edital.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Edital.

Obs: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

90 dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

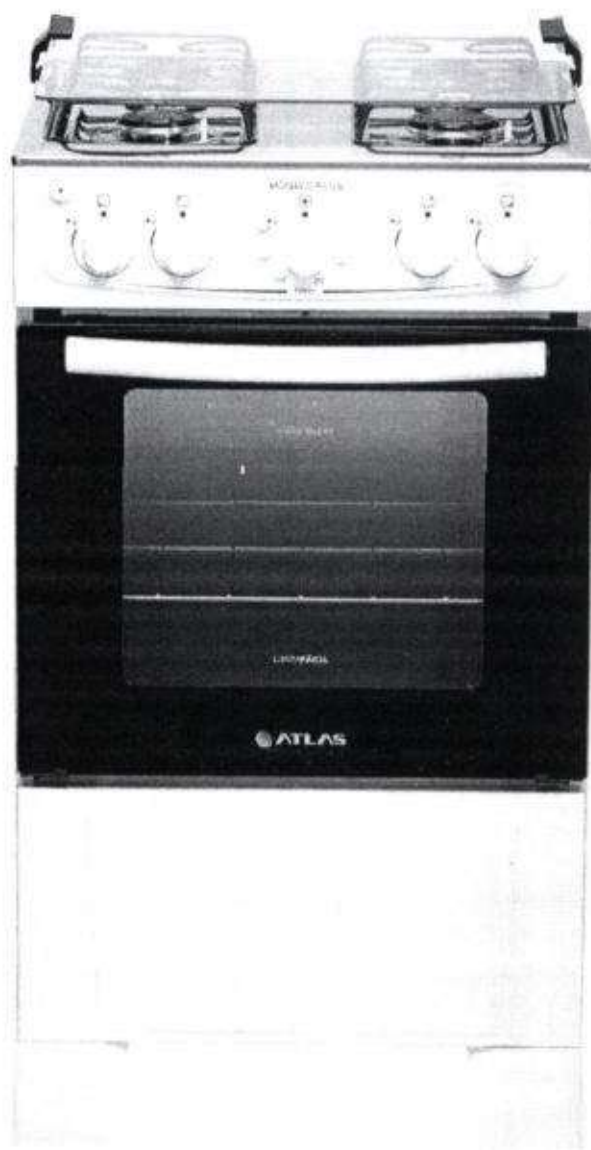
Agradecemos e nos prontificamos para qualquer esclarecimento.

**MARCOS
PETER
NUNES:72236
906900**

Digitally signed by MARCOS
PETER NUNES:72236906900
DN: cn=MARCOS PETER
NUNES:72236906900 c=BR
o=ICP-Brasil ou=videoconferencia
Reason: I am the author of this
document
Location:
Date: 2023-10-30 11:16-03:00

**MARCOS PETER NUNES
ADMINISTRADOR
CPF: 722.369.069-00
RG: 2.610.719-SSP-SC**

Fogão 4 Bocas Branco com Mesa Inox Atlas Mônaco Plus Bivolt



Fogão 4 Bocas Branco com Mesa Inox Atlas Mônaco Plus: prático e essencial!

Possui mesa em inox, tampa de vidro na mesa, grades duplas de aço esmaltado, acendimento automático e botões removíveis - que facilita na hora da limpeza.

A versão 4 bocas possui 2 queimadores de 1,7kW e 2 queimadores Família de 2,0kW.

O forno possui visor amplo na porta, que permite enxergar tudo o que está dentro, **capacidade de 50 litros** com dimensões de 37 x 30 x 45 cm, acabamento limpa fácil, 1 grade deslizante e porta com vidro duplo - que preserva o calor.



FICHA TÉCNICA

Saiba tudo que vem com o seu Atlas

Voltagem	Bivolt
Cor	Branco
Linha	Monaco Plus
Quantidade de bocas	4 bocas
Tipo de acendimento	Automático
Garantia	12 Meses
Acabamento da Mesa	Inox
Instalação	Fogão de Piso
Turbo Convecção	Não
Dimensões do produto	48 x 88,6 x 58,5 cm
Dimensões Internas do Forno	37 x 30 x 45 cm (largura x altura x profundidade)
Grill	Não
Funcionamento	Gás
Capacidade do forno	50 Litros
Acabamento do forno	Limpa Fácil
Luz no forno	Não
AVISO DE COOKIES Vidro do forno	Vidro Duplo
Tampa	Sim
Trepes	Trempe Dupla em Aço Esmaltado
Grades do forno	1 Grade deslizante

Timer Digital

Não

Botões Removíveis

Sim

Fabricação

Nacional

Potência dos queimadores

2Q Ramal de 1,7kW e 2Q Família de 2,0kW

Sistema Bloqueia Gás

Não

Eficiência Energética

A

EAN

7897180505301



INFANTARIA COMERCIAL LTDA

CNPJ 20.795.155/0001-79

**Pregão 92212023 - UASG 981253 - Órgão PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE CE**

A Empresa Infancia Comercial LTDA sediada à Rua Fritz Spornau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200, inscrita no CNPJ nº 20.795.155/0001-79, neste ato representada por Marcos Peter Nunes, abaixo assinada, propõe a entrega do(s) material(is) abaixo indicado(s), conforme Termo de Referência do Edital em epígrafe, nas seguintes condições:

Item	Qtde	UN	Material	Marca	Modelo	Preço Unit.	Preço Total
12	1	Un	TELEVISOR DE 32 POLEGADAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: TV de LED com no mínimo 32", tela no formato 16:9, ângulo de visão de 178 X 178; Áudio com potência mínima de 20W RMS; Brilho mínimo de 180 CD/M2; Processador Quad Core de no mínimo 1 GHZ; Ter Dolby Audio, Wireless e Mediacast; Resolução mínima da imagem de 1920 X 1080 FULL HD; Sistema de cores PAL-M, PAL-N, NTSC; CONEXÕES: uma entrada áudio e vídeo, no mínimo uma entrada USB, no mínimo 2 entradas HDMI, uma entrada PDIF, 1 entrada RF (digital e analógico), compatibilidade para suporte de parede; Cabo de alimentação; Controle remoto; Alimentação 220V.	LG	32LQ620	R\$ 1.361,13	R\$ 1.361,13
						Total	R\$ 1.361,13

Valor Total: mil trezentos e sessenta e um reais e treze centavos**Dados da empresa:**

Razão Social: Infancia Comercial LTDA;
CNPJ: 20.795.155/0001-79; IE: 257.430.709 IM: 106442
Endereço: Rua Fritz Spornau, 1000, Galpão 2, Itoupava Norte, Blumenau/SC, CEP 89055-200
Fone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021
E-mail: infancia@infanciacomercial.com.br
Banco do Brasil: AG: 95-7 CC: 123962-7
Desco: AG: 1211 CC: 5656-1

Dados do responsável para assinatura do contrato:

Nome: Marcos Peter Nunes;
RG nº: 2.610.719 SSP-SC;
CPF nº: 722.369.069-00
Cargo/Função ocupada: Administrador;
Fone: (47) 3037-1021 Fax: 3037-1021.

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA

A garantia será de 12 (doze) meses, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

PRAZO PARA O PAGAMENTO

De acordo com o especificado no Edital.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Edital.

Obs: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

90 dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Declaramos e nos prontificamos para qualquer esclarecimento,

**MARCOS
PETER
NUNES:72
236906900**

Digitally signed by MARCOS
PETER NUNES:72236906900
DN: cn=MARCOS PETER
NUNES:72236906900 c=BR
o=ICP-Brasil
ou=videoconferencia
Reason: I am the author of this
document
Location:
Date: 2023-11-14 16:46:03-00

**MARCOS PETER NUNES
ADMINISTRADOR
CPF: 722.369.069-00
RG: 2.610.719-SSP-SC**



DESCRIÇÃO

As TVs HD da LG exibem cores mais ricas, apresentando seu conteúdo favorito de forma mais vívida e natural. O processador a5 Gen5 AI aprimora a TV LG HD para proporcionar a você uma experiência imersiva. Comande facilmente usando apenas a voz. O controle inteligente de voz via Google Assistente, Amazon Alexa, Apple AirPlay e outras opções permite controlar sua TV LG HD com muito mais facilidade e rapidez.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cor	Dark Iron Gray
-----	----------------

ÁUDIO

Potência de Áudio	2.0 CH/20W*
Modo HGiG	Sim

CONECTIVIDADE

Wi-Fi	Sim
Bluetooth	Surround Ready
USB	1
HDMI	1.4
Entrada RF	1
Porta LAN	1

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões do Produto (com base)	740 x 470 x 180 MM
Dimensões do Produto	740 x 440 x 86 MM
Garantia do Fabricante	1 Ano
Peso do produto	4,9 KG
Furação VESA	200 x 200 MM
Velocidade da Imagem	60 HZ

RECURSOS

Smart	Sim
Comando de Voz	Sim
LG ThinQ AI	Sim
Google Assistente	Sim
Amazon Alexa	Sim

TELA

Polegadas	32 POL
Resolução	1080p
Tipo de Tela	LED
HDR	10

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Procedência	4-Nacional, produzido com PPS
GTIN	7893299918759
NCM	85287200
EAN	EAN13

ITENS INCLUSOS

Cabo de Força	Sim
TV	1

ALIMENTAÇÃO

Voltagem	Bivolt
Consumo	48 W

SISTEMA OPERACIONAL

Sistema Operacional	webOS 22
---------------------	----------

ATENDIMENTO

Segunda à Sexta 09:15
às 12:15 e 14:00 às 18:00

TELEVENDAS

0800.727.3080

SAC - PÓS VENDAS

0800.646.3080
SAC@FUJROKA.NF.BR

COBRANÇA

0800.727.5900

IMPORTANTE

Adicione o telefone: 0303.3261.100
o o Fujloka entrando em contato

MAIS BUSCADOS

Linha Camer

Caixa de Som

DEPARTAMENTOS

Informática

TV e Vídeo

INFORMAÇÕES

Blog

Quem somos

NOSSAS POLÍTICAS

Política de Privacidade e Segurança

Política de Entrega de Produtos

Siga, Curta, Compartilhe



FORMAS DE PAGAMENTO



SISTERPEL SUPRIMENTOS PARA INFORMÁTICA LTDA CNPJ: 01429437/0001-08
RUA CORONEL SALDANHA 1470- CENTRO- 85010-130- GUARAPUAVA-PR

TELEFONE 42-3622-9796 – EMAIL: PAULOSISTERPEL@HOTMAIL.COM

1 - IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE:

RAZÃO SOCIAL: SISTERPEL SUPRIMENTOS PARA INFORMÁTICA LTDA
CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL: 01.429/437/0001-08 – IE. 90115073-76
REPRESENTANTE: PAULO EMANUEL DE ANDRADE
ESTADO CIVIL: SOLTEIRO PROFISSÃO: ADMINISTRADOR
CARGO NA EMPRESA: SÓCIO ADMINISTRADOR- PAULO EMANUEL DE ANDRADE
RG 13249544-0 SSP PR e do CPF n.º 120896079-20
E-MAIL: vendas01@gpgold.com.br ou paulosisterpel@hotmail.com

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA - BANCO DO BRASIL – AG 0299-2 C/C 6923-X
AG GUARAPUAVA-PR

PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE
PREGÃO 2023.09.22.1-PE
UASG 981253

LOTE/ITEM	Especificação do material	Marca modelo	Qtd Total	Valor Unitário	Valor total
13	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Gabinete: Mid-Tower case, compatível com placa mãe Micro ATX. Deverá apresentar na parte frontal, no mínimo 2 portas USB (sendo uma 3.2 Gen 1 ou superior), entrada para microfone e saída para fone de ouvido e uma unidade de dvd-rw; Processador: Processador com no mínimo 8 núcleos, 16 threads, frequência base de 2.9 GHz, 16 MB de cache e com gráfico integrado. Lançado a partir do ano de 2020. Armazenamento: unidade de estado sólido (SSD) interno com capacidade	GPGOLD PREMIUM II	19	1.947,36	36.999,84



	mínima de 480 GB com velocidade de leitura de 500MB/s e de gravação 450MB/s ; Memória ram: DDR4 8GB com possibilidade de expansão para até 64GB; Sistema operacional: Windows 11 Home 64 bits Pt/Br Fonte: Fonte de alimentação ATX 500W real OFERTADO: PROCESSADOR AMD RYZEN 5 5600G 6 NÚCLEOS 12 THREADS 19MB CACHE 4.4GHZ PLACA MÃE MSI A320M-A PRO MEMÓRIA 8GB DDR4 2400MHZ MACROVIP MV24N17/8 HD SSD 480GB KINGSPEC SATA 3 2.5" - P4-480 520/570 MB/s SISTEMA OP. WINDOWS 11 PROF. 64 BITS GABINETE KMEX GX-75R9 + CONEXÃO FRONTAL USB 3.2 FONTE 500WTS REAIS POWER STATION PS500 GRAVADOR DVD/RW LITE ONE IHAS 124 14 PROCEDÊNCIA NACIONAL				
14	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Gabinete: Mid-Tower case, compatível com placa mãe Micro ATX. Deverá apresentar na parte frontal, no mínimo 2 portas USB (sendo uma 3.2 Gen 1 ou superior), entrada para microfone e saída para fone de ouvido e uma unidade de dvd-rw; Processador: Processador com no mínimo 8 núcleos,	GPGOLD PREMIUM II	06	1.947,36	11.684,16



16 threads, frequência base de 2.9 GHz, 16 MB de cache e com gráfico integrado. Lançado a partir do ano de 2020. Armazenamento: unidade de estado sólido (SSD) interno com capacidade mínima de 480 GB com velocidade de leitura de 500MB/s e de gravação 450MB/s ; Memória ram: DDR4 8GB com possibilidade de expansão para até 64GB; Sistema operacional: Windows 11 Home 64 bits Pt/Br Fonte: Fonte de alimentação ATX 500W real OFERTADO: PROCESSADOR AMD RYZEN 5 5600G 6 NÚCLEOS 12 THREADS 19MB CACHE 4.4GHZ PLACA MÃE MSI A320M-A PRO MEMÓRIA 8GB DDR4 2400MHZ MACROVIP MV24N17/8 HD SSD 480GB KINGSPEC SATA 3 2.5" - P4-480 520/570 MB/s SISTEMA OP. WINDOWS 11 PROF. 64 BITS GABINETE KMEX GX-75R9 + CONEXÃO FRONTAL USB 3.2 FONTE 500WTS REAIS POWER STATION PS500 GRAVADOR DVD/RW LITE ONE IHAS 124 14 PROCEDÊNCIA NACIONAL				
---	--	--	--	--

Valor Total r\$48.684,00(QUARENTA E OITO MIL, SEISCENTOS E OITENTA E QUATRO REAIS).

5.3.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação

4.2. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA Os bens deverão ser entregues no prazo máximo 30 (trinta) dias corridos, contados da autorização de fornecimento/ordem de compras, no Almoarifado Central do Município.

I. GARANTIA **12 MESES OU CONF. EDITAL.**

WWW.GPGOLD.COM.BR

42-98837-8647- WHATS

0800-622-9796

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente Edital e nos seus Anexos, bem como que no preço unitário ofertado estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de PREGÃO e seus Anexos.

Que nos enquadramos na categoria de empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14



PAULO
EMANUEL DE
ANDRADE:12
089607920

Assinado de forma
digital por PAULO
EMANUEL DE
ANDRADE:120896079
20
Dados: 2023.10.20
16:10:44 -03'00'

GUARAPUAVA PR 20/10/2023

Sisterpel Suprimentos para Informática Eireli
Representante Legal: PAULO EMANUEL DE ANDRADE
Cargo: Administrador
RG 13249544-0 SSP PR e do CPF n.º 120896079-20



Computadores

PREMIUM II- PREF. HORIZONTE-CE- ITENS 13 E 14- PREGÃO 202309221-PE

PROCESSADOR AMD RYZEN 5 5600G
6 NÚCLEOS 12 THREADS 19MB
CACHE 4.4GHZ

PLACA MÃE MSI A320M-A PRO

MEMÓRIA 8GB DDR4 2400MHZ
MACROVIP

HD SSD 480GB KINGSPEC
570/520M/S

SISTEMA OP. WINDOWS 11 PROF.
64 BITS

GABINETE KMEX GX-75R9 +
CONEXÃO FRONTAL USB 3.2

FONTE 500WTS REALS POWER
STATION PS500

GRAVADOR DVD/RW LITE ONE IHAS
124 14

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE
12 MESES OU CONF. EDITAL
WWW.GPGOLD.COM.BR

ABRIR UM CHAMADO

0800-622-9796
36 MESES e 01 dia

DRIVERS, CABOS DE FORÇA,
SOFTWARES DOS COMPONENTES



FINANCIAMEN



Processo produtivo básico
Portaria nº 374 publicada
25/04/2013 no D.O.U.



Empresa Amiga da APAE
Comprometimento Social!



PNRS-Plano Nacional de
Resíduos Sólidos.
Comprometimento Ambie

Guarapuava Centro Digital de Informática LTDA
Guarapuava - Pr





PROPOSTA DE PREÇOS

AO (A)

MUNICIPIO DE HORIZONTE - CE

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.09.22.1

Senhor(a) Pregoeiro(a), –

Seguindo os ditames do Edital apresento a V.Sa. a nossa proposta de preços para o(s) Item(ens) do **PREGÃO Nº 2023.09.22.1**, conforme a seguir relacionados, discriminados no anexo deste Edital.

Item	Especificação	Quant.	Und	Marca	Modelo	Preço unitário	Preço Total
7	REFRIGERADOR/GELADEIRA ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: Geladeira duplex com capacidade mínima de 420 litros, com capacidade mínima do freezer de 120 litros. Dotado de prateleiras internas de vidro, gaveta para acondicionar frutas e verduras, compartimento extra frio, prateleiras nas portas. Voltagem de 220 volts. Cor branca. Degelo automático e iluminação interna e classe "A" em consumo de energia.	1	1	MIDEA	MD-RT645MT	R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
TOTAL ESTIMADO							R\$ 3.900,00

Declaramos ainda que:

1. Valor da proposta para cada item é o indicado na tabela acima.
2. Declaramos que a validade desta proposta é de 60 dias a contar da data de sua entrega. X
3. Declaramos expressamente que, no(s) preço(s) acima ofertado(s), estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e etc.
4. Caso seja vencedor, nos comprometemos a entregar os objetos desta licitação dentro de 30 dias, a contar da data da Autorização de Fornecimento (AF) ou Empenho. ✓
5. Declaramos, ainda, que os preços de nossa proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado, e que estão incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com

CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA – 42.753.718/0001-07

Rua das Papoulas, nº. 348, QUADRA 21, SALA A, Bairro: Jardim Cuiabá - CEP: 78043-138, Cuiabá-MT

Contato: (65)4042-0502 - E-mail: castroequipamentos4@gmail.com



mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no cumprimento do contrato.

6. Estamos de acordo com as demais condições do Edital e seus anexos.

7. Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado, indicando para esse fim o Sr. PAULO HENRIQUE ANDREANI ARAUJO, RG nº. 20135181 SEJUSP-MT, CPF nº. 022.905.351-33, engenheiro, sócio administrador da empresa, residente na Avenida Júlio Domingos de Campos (Lote A Luiza), nº 7.300, Bairro Jardim dos Estados, cidade Várzea Grande-MT, como responsável da empresa.

8. Caso consagremos vencedores nesta licitação, o pagamento do preço dos itens a ser retirados do Contrato, de acordo com nossa proposta financeira, será creditado em nossa conta corrente nº. 9750006-2, agência nº. 0001, do Banco C6 S.A., na forma como definido na Resolução do Banco Central nº 2.882, de 30/08/2001.

Dados da empresa:

Empresa/Razão Social: CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA

CNPJ: 42.753.718/0001-07

Insc. Estadual: 13.998.927-7

Optante pelo SIMPLES: (X) SIM

Endereço: Rua das Papoulas, n. 348, quadra 21, sala A, Bairro Jardim Cuiabá, Cuiabá/MT

CEP: 78.043-138

Telefone: (65) 3359-6938 / (65) 99909-5360

Banco: (336) C6 S.A. Agência: 0001 Conta-Corrente: 9750006-2

E-mail: castroequipamentos4@gmail.com

Qualificação do preposto autorizado a firmar o Contrato:

Nome completo: PAULO HENRIQUE ANDREANI ARAUJO

Endereço: Avenida Júlio Domingos de Campos (Lote A Luiza), nº 7.300, Bairro Jardim dos Estados

Cidade: VÁRZEA GRANDE - MT

CPF: 022.905.351-33

RG: 20135181 SEJUSP-MT

Cargo: SÓCIO ADMINISTRADOR

CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA – 42.753.718/0001-07

Rua das Papoulas, nº. 348, QUADRA 21, SALA A, Bairro: Jardim Cuiabá - CEP: 78043-138, Cuiabá-MT

Contato: (65)4042-0502 - E-mail: castroequipamentos4@gmail.com