

## TABELA DE PREÇOS

## Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria

Trata-se do **Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria**, completo e do tipo split system, em versão padronizada, próprio para Câmaras frigoríficas, no local de instalação basta conectar os componentes (elétrica e tubulação de fluido) e interligar a drenagem d'água (dreno).

Componentes do <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria</b>		
01	pç	Unidade condensadora, <b>Modelo 1 ou 2</b> , composta por: Compressor hermético, Condensador, Base, Moto ventilador do condensador, Tanque de líquido, Válvulas de serviço (alta, baixa e líquido). <b>E mais:</b> Caixa elétrica completa (contator, disjuntor...), Filtro secador, Visor de líquido e Pressostato.
01	pç	Unidade evaporadora, <b>Modelo 11</b> , composta por: Gabinete em alumínio, Serpentina em cobre, Aletado em alumínio, Moto ventilador(es) da evaporadora. <b>E mais:</b> Válvula de expansão, Válvula solenoide e Luminária.
01	pç	Painel de controle, <b>Modelo 14 ou 15</b> , composto por: Caixa de acondicionamento em polietileno (Norma IP 55), Controlador digital e microprocessado, Contator (degelo elétrico), Fusíveis de proteção e Teclas on/off
Excluso		Não faz parte do pacote de fornecimento, exceto quando mencionado, a fiação e a tubulação em cobre para interligação dos componentes, bem como a mão de obra para tanto.

Famílias de temperaturas do <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria</b>			
Versão	Faixa de temperatura	Isolamento térmico espessura mínima EPS / PUR	Aplicação
RF	+10 / +1°C	# 80 / # 50	<b>Refrigerados:</b> Margarina, Frutas, Legumes, Laticínios, Hortaliças, Embutidos de carne, Dejetos orgânicos (lixo), Medicamentos, Massas frescas, Sobremesas, Flores
RS	+6 / 0°C	# 100 / # 80	<b>Resfriados:</b> Carne fresca em geral
RS-R	+6 / -5°C	# 100 / # 80	<b>Resfriados / Equipamento reforçado:</b> Carne fresca em geral, Carne de frango
CO	-10 / -18°C	# 150 / # 100	<b>Congelados:</b> Congelados em geral
CO-R	-8 / -25°C	# 200 / # 150	<b>Congelados / Equipamento reforçado:</b> Congelados em geral, Sorvete

Detalhes técnicos e Comerciais do <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria</b>
<p>Condições para pagamento do <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diretamente com a nossa empresa</li> <li>a) <b>3x</b> - Sinal + Saldo 28/56 ddl do pedido, sem juros.</li> <li>b) <b>4x</b> - Sinal + Saldo 28/56/84 ddl do pedido, com juros de 3,8%.</li> <li>c) <b>5x</b> - Sinal + Saldo 28/56/84/112 ddl do pedido, com juros de 7,2%.</li> <li>d) <b>6x</b> - Sinal + Saldo 28/56/84/112/140 ddl do pedido, com juros de 11,4%.</li> </ul> <p><b>Obs:</b> Prevalece sempre aquilo constante em nosso orçamento formal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartão BNDES Até 36 meses</li> <li>• PROGER, Banco do Brasil Até 72 meses com carência de 12 meses</li> <li>• Leasing Até 42 meses</li> </ul> <p>Prazo para aprontamento do <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria:</b></p> <p>O <b>Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria</b> será aprontado em 15 (quinze) dias a contar da emissão do nosso Aceite de pedido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este prazo pode variar, a maior, em até 5 (cinco) dias.</li> <li>• Quando inclusa a montagem (instalação) acrescentar 3 (três) dias ao prazo de aprontamento mencionado, exceto quando tratar-se de instalação fora da Gde. São Paulo.</li> <li>• Prevalece sempre aquilo constante em nosso orçamento formal.</li> </ul>

## TABELA DE PREÇOS

## Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria

Confira os modelos disponíveis, inclusive as características e os valores dos Equipamentos de refrigeração padronizados para câmara fria, como segue:

Tabela de preços do Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria							
» » » » fator de reajuste 1,19 « « « «							
atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Nov/15							
Modelo	Características máximas admissíveis		Valores (potência em kilocalorias por hora e valores em reais)				
	Dimensão externa largura x profundidade x altura (mt)	Volume (m3)	RF	RS	RS-R	CO	CO-R
SSP/5	1,15 x 1,75 x 2,50	5	5.802,00 1.180 kcal/h	6.363,00 1.180 kcal/h	6.750,00 1.300 kcal/h	8.445,00 1.035 kcal/h	8.660,00 1.079 kcal/h
SSP/6	1,15 x 2,30 x 2,50	6	-	-	-	-	-
SSP/8	1,75 x 1,75 x 2,50	8	5.802,00 1.180 kcal/h	6.363,00 1.180 kcal/h	7.540,00 1.613 kcal/h	8.445,00 1.035 kcal/h	8.660,00 1.079 kcal/h
SSP/8E	1,15 x 2,90 x 2,50	8	-	-	-	-	-
SSP/9	1,15 x 3,45 x 2,50	9	-	-	-	-	-
SSP/10	1,75 x 2,30 x 2,50	10	6.560,00 1.722 kcal/h	7.170,00 1.722 kcal/h	8.410,00 1.833 kcal/h	8.445,00 1.035 kcal/h	9.750,00 1.404 kcal/h
SSP/12	1,75 x 2,90 x 2,50	12	6.560,00 1.722 kcal/h	7.170,00 1.722 kcal/h	8.410,00 1.833 kcal/h	9.450,00 1.497 kcal/h	10.224,00 1.619 kcal/h
SSP/13	2,30 x 2,30 x 2,50	13	6.560,00 1.722 kcal/h	7.170,00 1.722 kcal/h	9.030,00 2.732 kcal/h	9.450,00 1.497 kcal/h	10.224,00 1.619 kcal/h
SSP/15	1,75 x 3,45 x 2,50	15	7.180,00 1.879 kcal/h	7.170,00 1.722 kcal/h	9.030,00 2.732 kcal/h	9.450,00 1.497 kcal/h	10.224,00 1.619 kcal/h
SSP/16	2,30 x 2,90 x 2,50	16	7.343,00 1.879 kcal/h	7.805,00 1.722 kcal/h	9.230,00 2.732 kcal/h	9.653,00 1.497 kcal/h	10.443,00 1.619 kcal/h
SSP/18	1,75 x 4,05 x 2,50	18	-	-	-	-	-
SSP/20	2,30 x 3,45 x 2,50	20	7.343,00 1.879 kcal/h	8.125,00 1.879 kcal/h	9.940,00 3.957 kcal/h	9.653,00 1.497 kcal/h	9.970,00 1.854 kcal/h
SSP/20E	1,75 x 4,60 x 2,50	20	-	-	-	-	-
SSP/21	2,90 x 2,90 x 2,50	21	7.343,00 1.879 kcal/h	8.125,00 1.879 kcal/h	9.940,00 3.957 kcal/h	9.653,00 1.497 kcal/h	9.970,00 1.854 kcal/h
SSP/23	2,30 x 4,05 x 2,50	23	8.450,00 2.072 kcal/h	9.230,00 2.072 kcal/h	10.176,00 3.957 kcal/h	9.810,00 1.890 kcal/h	10.285,00 1.952 kcal/h
SSP/23E	1,75 x 5,20 x 2,50	23	-	-	-	-	-
SSP/25	2,90 x 3,45 x 2,50	25	8.705,00 2.355 kcal/h	9.230,00 2.072 kcal/h	10.176,00 3.957 kcal/h	9.810,00 1.890 kcal/h	10.285,00 1.952 kcal/h
SSP/26	2,30 x 4,60 x 2,50	26	-	-	-	-	-
SSP/29	2,90 x 4,05 x 2,50	29	8.705,00 2.355 kcal/h	9.230,00 2.072 kcal/h	10.570,00 4.296 kcal/h	9.810,00 1.890 kcal/h	10.285,00 1.952 kcal/h
SSP/30	3,45 x 3,45 x 2,50	30	8.705,00 2.355 kcal/h	9.230,00 2.072 kcal/h	11.125,00 5.119 kcal/h	9.810,00 1.890 kcal/h	10.996,00 2.286 kcal/h
SSP/33	2,90 x 4,60 x 2,50	33	8.845,00 3.455 kcal/h	9.230,00 2.072 kcal/h	11.125,00 5.119 kcal/h	10.130,00 2.149 kcal/h	10.996,00 2.286 kcal/h
SSP/33E	2,30 x 5,75 x 2,50	33	-	-	-	-	-
SSP/35	3,45 x 4,05 x 2,50	35	9.215,00 3.455 kcal/h	9.610,00 2.072 kcal/h	11.543,00 5.119 kcal/h	10.525,00 2.149 kcal/h	11.415,00 2.286 kcal/h
SSP/36E	2,30 x 6,35 x 2,50	36	-	-	-	-	-
SSP/39	3,45 x 4,60 x 2,50	39	9.215,00 3.455 kcal/h	9.610,00 2.072 kcal/h	11.870,00 5.790 kcal/h	10.525,00 2.149 kcal/h	11.415,00 2.286 kcal/h
SSP/41	4,05 x 4,05 x 2,50	41	9.215,00 3.455 kcal/h	9.890,00 2.355 kcal/h	12.350,00 5.961 kcal/h	10.525,00 2.149 kcal/h	11.415,00 2.286 kcal/h
SSP/42	2,90 x 5,75 x 2,50	42	9.215,00 3.455 kcal/h	9.890,00 2.355 kcal/h	12.835,00 6.373 kcal/h	10.525,00 2.149 kcal/h	11.978,00 2.666 kcal/h
SSP/46	4,05 x 4,60 x 2,50	46	9.215,00 3.455 kcal/h	9.890,00 2.355 kcal/h	13.800,00 8.415 kcal/h	10.680,00 2.479 kcal/h	11.978,00 2.666 kcal/h
SSP/46E	2,90 x 6,35 x 2,50	46	-	-	-	-	-
SSP/49	3,45 x 5,75 x 2,50	49	9.215,00 3.455 kcal/h	9.930,00 3.455 kcal/h	13.800,00 8.415 kcal/h	10.680,00 2.479 kcal/h	11.978,00 2.666 kcal/h
SSP/53	4,60 x 4,60 x 2,50	53	9.215,00 3.455 kcal/h	9.930,00 3.455 kcal/h	13.800,00 8.415 kcal/h	10.680,00 2.479 kcal/h	11.978,00 2.666 kcal/h
SSP/54E	3,45 x 6,35 x 2,50	54	-	-	-	-	-

R. Cabo Oscar Rossini, Nº 985, Pq Novo Mundo, São Paulo/SP, CEP 02186-030 – Fone: (11) 2636-5851

Fl. 2/3

Câmaras frigoríficas: Termoisolantes - Refrigeração - Aquecimento - Umidade relativa

## TABELA DE PREÇOS

## Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria

Tabela de preços do Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria							
» » » » fator de reajuste 1,19 « « « « «							
atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Nov/15							
Modelo	Características máximas admissíveis		Valores (potencia em kilocalorias por hora e valores em reais)				
	Dimensão externa largura x profundidade x altura (mt)	Volume (m3)	RF	RS	RS-R	CO	CO-R
SSP/58	4,05 x 5,75 x 2,50	58	<b>10.265,00</b> 4.862 kcal/h	<b>9.930,00</b> 3.455 kcal/h	<b>19.445,00</b> 10.579 kcal/h	<b>11.170,00</b> 2.711 kcal/h	<b>12.622,00</b> 3.539 kcal/h
SSP/64E	4,05 x 6,35 x 2,50	64	-	-	-	-	-
SSP/66	4,60 x 5,75 x 2,50	66	<b>10.265,00</b> 4.862 kcal/h	<b>11.140,00</b> 4.862 kcal/h	<b>24.315,00</b> 12.168 kcal/h	<b>11.655,00</b> 3.095 kcal/h	<b>12.622,00</b> 3.539 kcal/h
Observações:	<p>O Equipamento de refrigeração padronizado para câmara fria não é adequada para resfriamento e ou congelamento rápido, exceto nos modelos RS-R ou CO-R (câmaras frigoríficas com equipamento reforçado), que resfriam ou congelam aproximadamente 10% ao dia da capacidade do estoque por dia.</p> <p>Parâmetros adotados para o calculo de carga térmica dos Equipamentos de refrigeração padronizados para câmara fria:</p> <p>- Faixa de temperatura RF/Refrigerados: Text = +32°C, Tent = +15°C, Tcam = +2°C, Produto = Tomate, Calor específico AC = 0,94 kcal/kg/°C, Calor latente = 75 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 540 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr</p> <p>- Faixa de temperatura RS/Resfriados: Text = +32°C, Tent = +6°C, Tcam = 0°C, Produto = Carne de vaca, Calor específico AC = 0,77 kcal/kg/°C, Calor latente = 56 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr</p> <p>- Faixa de temperatura RS-R/Resfriados-Equipamento reforçado: Text = +32°C, Tent = +6°C, Tcam = -5°C, Produto = Carne de frango, Calor específico AC = 0,80 kcal/kg/°C, Calor específico AB = 0,42 kcal/kg/°C, Calor latente = 60 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr</p> <p>- Faixa de temperatura CO/Congelados: Text = +32°C, Tent = -10°C, Tcam = -18°C, Produto = Congelados, Calor específico AB = 0,41 kcal/kg/°C, Calor latente = 55 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr</p> <p>- Faixa de temperatura CO-R/Congelados-Equipamento reforçado: Text = +32°C, Tent = -8°C, Tcam = -25°C, Produto = Sorvetes, Calor específico AB = 0,395 kcal/kg/°C, Calor latente = 49 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr</p> <p>As características técnicas, bem como os preços referentes aos Equipamentos de refrigeração padronizados para câmara fria e, aqui mencionados, estão sujeitos à alteração sem prévio aviso.</p>						