

# TABELA DE PREÇOS

## Câmara frigorífica padronizada

O pacote de fornecimento da **Câmara frigorífica padronizada** prevê o seguinte:

### TABELA 1

Relação dos componentes inclusos (versão básica, sem acessórios)

01	jg	Modulo frigorifico (gabinete)
01	jg	Equipamento para produção de frio, duas opções: Split System ou Plug-in
01	pç	Porta frigorífica giratória, dim. 1,80 (alt) x 0,80 (larg)
01	pç	Cortina termoplastica, dim. 1,85 (alt) x 0,90 (larg)
01	pç	Soleira para porta, dim. 0,80 (larg)
01	un	Mão de obra para montagem e interligação dos componentes

Encontre nas tabelas abaixo todas as informações e respostas aos questionamentos mais freqüentes (FAQ), inclusive os acessórios disponíveis para agregar a **Câmara frigorífica padronizada**, como segue:

### TABELA 2

Detalhes técnicos e Comerciais

Condições para pagamento da **Câmara frigorífica padronizada**:

- Diretamente com a nossa empresa
  - a) **3x** - Sinal + Saldo 28/56 ddl do pedido, sem juros.
  - b) **4x** - Sinal + Saldo 28/56/84 ddl do pedido, com juros de 3,8%.
  - c) **5x** - Sinal + Saldo 28/56/84/112 ddl do pedido, com juros de 7,2%.
  - d) **6x** - Sinal + Saldo 28/56/84/112/140 ddl do pedido, com juros de 11,4%.
- Obs:** Prevalece sempre aquilo constante em nosso orçamento formal.

- Cartão BNDES  
Até 36 meses

- PROGER, Banco do Brasil  
Até 72 meses com carência de 12 meses

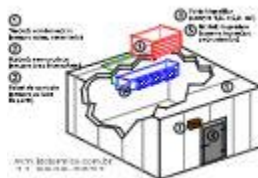
- Leasing  
Até 42 meses

Prazo para entrega da **Câmara frigorífica padronizada**:

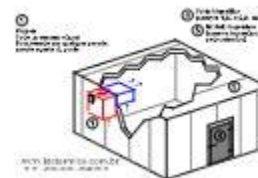
- A Câmara frigorífica padronizada será entregue, montada e testada, em 25 (vinte e cinco) dias a contar da emissão do nosso Aceite de pedido.
- Este prazo pode variar, a maior, em até 5 (cinco) dias.
  - O prazo mencionado exclui o traslado do material (instalação fora da Gde. São Paulo).
  - Prevalece sempre aquilo constante em nosso orçamento formal.

### TABELA 3

Sugestão de layout



**Câmara frigorífica padronizada** com equipamento split system (SS), layout



**Câmara frigorífica padronizada** com equipamento compacto frigorífico (CF), layout

## TABELA DE PREÇOS

## Câmara frigorífica padronizada

## TABELA 4

## Acessórios disponíveis

<b>Alartel - Alarme Telefônico</b> Ligação telefônica avisando que a temperatura da <b>Câmara frigorífica padronizada</b> está anormal.	<b>Estante em aramado</b> Própria para produtos frágeis, proporcionando aproveitamento máximo de espaço disponível na <b>Câmara frigorífica padronizada</b>	<b>Estrado Plástico</b> Aspecto visual superior, maior higiene, melhor circulação do ar interior da <b>Câmara frigorífica padronizada</b>
<b>Desumidificador</b> Reduz o índice de umidade no interior da <b>Câmara frigorífica padronizada</b>	<b>Alarme de aprisionamento</b> Indica o aprisionamento no interior da <b>Câmara frigorífica padronizada</b>	<b>Carrinho acondicionamento</b> Próprio para processos de resfriamento ou congelamento rápido na <b>Câmara frigorífica padronizada</b>

Disponos da **Câmara frigorífica padronizada** em cinco faixas de temperaturas e com dois tipos distintos de equipamentos para produção de frio, a saber:

## TABELA 5

## Famílias de temperaturas

<b>RF</b>	qualquer temperatura entre +10 e +1°C	<b>Câmara frigorífica para refrigerados:</b> Amadurecimento artificial (requer acessórios), Borracha "in natura", Café verde, Charutos (requer acessórios), Chocolate, Dejetos orgânicos, Defumados de carne, Doces refrigerados, Embutidos de carne, Espumantes, Essências, Flores, Fragrâncias, Frios, Frutas, Hortaliças, Laticínios, Legumes, Leite, Levedura, Lixo orgânico, Lúpulo, Malte, Margarina, Massa fresca, Medicamentos, Mel, Ovos, Pão - massa, Pâtisserie, Peles, Plasma do sangue, Pratos prontos, Queijos, Sementes - estoque (requer acessórios), Sementes - germinação (requer acessórios), Sobremesas refrigeradas, Soro, Vacina, Verduras, Vinho, Xarope de frutas...
<b>RS</b>	qualquer temperatura entre +6 e 0°C	<b>Câmara frigorífica para resfriados:</b> Carne de cabrito resfriada, Carne de porco resfriada, Carne de vaca resfriada, Cerveja, Chopp, Fermento biológico, Frutas secas, Frutos do mar resfriado, Nozes, Pescado resfriado, Refrigerantes, Suco de frutas resfriado...
<b>RS-R</b>	qualquer temperatura entre +6 e -5°C	<b>Câmara frigorífica para resfriados com equipamento reforçado:</b> Carne de frango resfriada, Resfriamento lento...
<b>CO</b>	qualquer temperatura entre -10 e -18°C	<b>Câmara frigorífica para congelados:</b> Congelados em geral, Fruta congelada, Frutos do mar congelado, Gelo, Pescado congelado, Polpa de fruta congelada, Suco de frutas congelado...
<b>CO-R</b>	qualquer temperatura entre -8 e -25°C	<b>Câmara frigorífica para congelados com equipamento reforçado:</b> Congelamento lento, Gelo químico (reutilizável), Sorvete de massa, Sorvete de palito...

Confira os modelos disponíveis, inclusive as características e os valores das **Câmaras frigoríficas padronizadas**:

» » » » » fator de reajuste **1,22** « « « « «

atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Ago/16

Modelo	Dimensão externa largura x profundidade x altura (metros)	Estoque (kg)	Tipo	Famílias de temperatura valor em reais / potência em kilocalorias por hora				
				RF	RS	RS-R	CO	CO-R
CFP/5	1,15 x 1,75 x 2,50	~1.200	SS	10.755,00 1.180 kcal/h	11.185,00 1.180 kcal/h	11.600,00 1.300 kcal/h	13.875,00 1.035 kcal/h	14.355,00 1.079 kcal/h
			CF	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h
CFP/6	1,15 x 2,30 x 2,50	~1.700	SS	11.740,80 1.180 kcal/h	12.195,10 1.180 kcal/h	13.033,30 1.475 kcal/h	14.674,60 1.035 kcal/h	15.186,90 1.079 kcal/h
			CF	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h
CFP/8	1,75 x 1,75 x 2,50	~1.800	SS	12.085,00 1.180 kcal/h	12.540,00 1.180 kcal/h	13.375,00 1.613 kcal/h	15.067,20 1.035 kcal/h	15.610,00 1.079 kcal/h
			CF	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h
CFP/8E	1,15 x 2,90 x 2,50	~1.800	SS	12.671,60 1.180 kcal/h	13.126,20 1.180 kcal/h	13.964,10 1.613 kcal/h	15.744,30 1.146 kcal/h	16.334,20 1.079 kcal/h
			CF	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h	--- --- kcal/h

## TABELA DE PREÇOS

## Câmara frigorífica padronizada

» » » » » fator de reajuste **1,22** « « « « «

atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Ago/16

Modelo	Dimensão externa largura x profundidade x altura (metros)	Estoque (kg)	Tipo	Famílias de temperatura valor em reais / potência em kilocalorias por hora				
				RF	RS	RS-R	CO	CO-R
CFP/9	1,15 x 3,45 x 2,50	~2.000	SS	<b>14.086,90</b> 1.722 kcal/h	<b>14.696,70</b> 1.722 kcal/h	<b>16.558,60</b> 2.732 kcal/h	<b>18.023,50</b> 1.497 kcal/h	<b>19.337,30</b> 1.619 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/10	1,75 x 2,30 x 2,50	~2.100	SS	<b>13.090,00</b> 1.722 kcal/h	<b>13.700,00</b> 1.180 kcal/h	<b>14.940,00</b> 1.833 kcal/h	<b>16.395,00</b> 1.035 kcal/h	<b>18.650,00</b> 1.404 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/12	1,75 x 2,90 x 2,50	~2.900	SS	<b>14.260,00</b> 1.879 kcal/h	<b>14.870,00</b> 1.180 kcal/h	<b>16.110,00</b> 1.833 kcal/h	<b>18.210,00</b> 1.497 kcal/h	<b>19.525,00</b> 1.619 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/13	2,30 x 2,30 x 2,50	~3.200	SS	<b>13.960,00</b> 1.725 kcal/h	<b>14.565,00</b> 1.722 kcal/h	<b>16.430,00</b> 2.732 kcal/h	<b>17.860,00</b> 1.497 kcal/h	<b>19.145,00</b> 1.619 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/15	1,75 x 3,45 x 2,50	~3.800	SS	<b>15.335,00</b> 1.879 kcal/h	<b>15.325,00</b> 1.722 kcal/h	<b>17.185,00</b> 2.732 kcal/h	<b>18.735,00</b> 1.497 kcal/h	<b>20.090,00</b> 1.619 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/16	2,30 x 2,90 x 2,50	~4.200	SS	<b>15.810,00</b> 1.879 kcal/h	<b>16.275,00</b> 1.879 kcal/h	<b>18.645,00</b> 2.732 kcal/h	<b>19.295,00</b> 1.497 kcal/h	<b>20.685,00</b> 1.619 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/18	1,75 x 4,05 x 2,50	~4.200	SS	<b>16.819,60</b> 1.879 kcal/h	<b>17.598,50</b> 1.879 kcal/h	<b>19.415,40</b> 3.957 kcal/h	<b>20.438,40</b> 1.497 kcal/h	<b>21.431,70</b> 1.854 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/20	2,30 x 3,45 x 2,50	~5.000	SS	<b>16.865,00</b> 1.879 kcal/h	<b>17.640,00</b> 1.879 kcal/h	<b>19.460,00</b> 3.957 kcal/h	<b>20.480,00</b> 1.497 kcal/h	<b>21.465,00</b> 1.854 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/20E	1,75 x 4,60 x 2,50	~5.000	SS	<b>17.437,60</b> 1.879 kcal/h	<b>18.216,00</b> 1.879 kcal/h	<b>20.033,50</b> 3.957 kcal/h	<b>21.147,80</b> 1.497 kcal/h	<b>22.191,30</b> 1.854 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/21	2,90 x 2,90 x 2,50	~5.500	SS	<b>17.340,00</b> 1.879 kcal/h	<b>18.120,00</b> 1.879 kcal/h	<b>19.940,00</b> 3.957 kcal/h	<b>21.035,00</b> 1.497 kcal/h	<b>22.060,00</b> 1.854 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/23	2,30 x 4,05 x 2,50	~6.000	SS	<b>19.015,00</b> 2.072 kcal/h	<b>19.795,00</b> 2.072 kcal/h	<b>20.740,00</b> 3.957 kcal/h	<b>21.825,00</b> 1.890 kcal/h	<b>23.050,00</b> 1.952 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/23E	1,75 x 5,20 x 2,50	~6.000	SS	<b>19.767,00</b> 2.072 kcal/h	<b>20.546,00</b> 2.072 kcal/h	<b>21.494,00</b> 3.957 kcal/h	<b>22.696,00</b> 1.890 kcal/h	<b>23.962,70</b> 1.952 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---

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

Fls. 3/5

Câmaras frigoríficas: Termoisolantes - Refrigeração - Aquecimento - Umidade relativa

## TABELA DE PREÇOS

## Câmara frigorífica padronizada

» » » » » fator de reajuste 1,22 « « « « «

atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Ago/16

Modelo	Dimensão externa largura x profundidade x altura (metros)	Estoque (kg)	Tipo	Famílias de temperatura valor em reais / potência em kilocalorias por hora				
				RF	RS	RS-R	CO	CO-R
CFP/25	2,90 x 3,45 x 2,50	~6.500	SS	19.315,00 2.355 kcal/h	20.095,00 2.072 kcal/h	21.040,00 3.957 kcal/h	22.155,00 1.890 kcal/h	23.395,00 1.952 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/26	2,30 x 4,60 x 2,50	~6.700	SS	19.968,90 2.355 kcal/h	20.765,80 2.072 kcal/h	21.713,70 3.957 kcal/h	22.931,90 1.890 kcal/h	24.230,00 1.952 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/29	2,90 x 4,05 x 2,50	~7.000	SS	20.790,00 2.355 kcal/h	21.570,00 2.072 kcal/h	22.915,00 4.296 kcal/h	23.860,00 1.890 kcal/h	25.225,00 1.952 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/30	3,45 x 3,45 x 2,50	~8.000	SS	20.395,00 2.355 kcal/h	21.175,00 2.072 kcal/h	23.070,00 5.119 kcal/h	23.395,00 1.890 kcal/h	25.425,00 2.286 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/33	2,90 x 4,60 x 2,50	~9.000	SS	21.945,00 3.455 kcal/h	22.320,00 2.072 kcal/h	24.220,00 5.119 kcal/h	25.010,00 2.149 kcal/h	26.805,00 2.286 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/33E	2,30 x 5,75 x 2,50	~9.000	SS	---	---	---	---	---
			CF	---	---	---	---	---
CFP/35	3,45 x 4,05 x 2,50	~9.500	SS	22.595,00 3.455 kcal/h	22.990,00 2.072 kcal/h	24.920,00 5.119 kcal/h	25.750,00 2.149 kcal/h	27.600,00 2.286 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/36E	2,30 x 6,35 x 2,50	~9.500	SS	---	---	---	---	---
			CF	---	---	---	---	---
CFP/39	3,45 x 4,60 x 2,50	~10.000	SS	23.695,00 3.455 kcal/h	24.090,00 2.072 kcal/h	26.345,00 5.790 kcal/h	27.010,00 2.149 kcal/h	28.945,00 2.286 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/41	4,05 x 4,05 x 2,50	~11.000	SS	24.320,00 3.455 kcal/h	24.390,00 2.355 kcal/h	27.450,00 5.961 kcal/h	27.715,00 2.149 kcal/h	29.720,00 2.286 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/42	2,90 x 5,75 x 2,50	~12.000	SS	24.595,00 3.455 kcal/h	24.665,00 2.355 kcal/h	28.215,00 6.373 kcal/h	28.020,00 2.149 kcal/h	30.590,00 2.666 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/46	4,05 x 4,60 x 2,50	~13.500	SS	25.285,00 3.455 kcal/h	25.355,00 2.355 kcal/h	29.870,00 8.415 kcal/h	28.950,00 2.479 kcal/h	31.410,00 2.666 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---

## TABELA DE PREÇOS

## Câmara frigorífica padronizada

» » » » » fator de reajuste 1,22 « « « « «

atualize o valor do produto multiplicando pelo fator de reajuste - Base Ago/16

Modelo	Dimensão externa largura x profundidade x altura (metros)	Estoque (kg)	Tipo	Famílias de temperatura valor em reais / potência em kilocalorias por hora				
				RF	RS	RS-R	CO	CO-R
CFP/46E	2,90 x 6,35 x 2,50	~13.500	SS	---	---	---	---	---
			CF	---	---	---	---	---
CFP/49	3,45 x 5,75 x 2,50	~14.500	SS	26.170,00 3.455 kcal/h	26.885,00 3.455 kcal/h	30.755,00 8.415 kcal/h	29.970,00 2.479 kcal/h	32.500,00 2.666 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/53	4,60 x 4,60 x 2,50	~16.000	SS	26.590,00 3.455 kcal/h	27.300,00 3.455 kcal/h	31.170,00 8.415 kcal/h	30.440,00 2.479 kcal/h	33.000,00 2.666 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/54E	3,45 x 6,35 x 2,50	~16.000	SS	---	---	---	---	---
			CF	---	---	---	---	---
CFP/58	4,05 x 5,75 x 2,50	~17.500	SS	28.935,00 4.862 kcal/h	28.600,00 3.455 kcal/h	38.115,00 10.579 kcal/h	32.415,00 2.711 kcal/h	35.215,00 3.539 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
CFP/64E	4,05 x 6,35 x 2,50	~19.000	SS	---	---	---	---	---
			CF	---	---	---	---	---
CFP/66	4,60 x 5,75 x 2,50	~20.000	SS	30.435,00 4.862 kcal/h	31.310,00 4.862 kcal/h	44.485,00 12.168 kcal/h	34.610,00 3.095 kcal/h	37.040,00 3.539 kcal/h
			CF	---	---	---	---	---
Observações:			<p>► Os valores mencionados para a <b>Camara frigorífica padronizada</b> incluem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pacote completo, pronta para funcionar, porém na versão básica, sem qualquer dos acessórios acima descritos</li> </ul> <p>► Os valores mencionados para a <b>Camara frigorífica padronizada</b> excluem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frete e despesas dos montadores, a definir quando do orçamento formal.</li> </ul> <p>► A <b>Camara frigorífica padronizada</b> não é adequada para resfriamento e ou congelamento rápido, exceto nos modelos RS-R ou CO-R (camaras 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 das <b>Camaras frigoríficas padronizadas</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul> <p>► Os valores e características técnicas referentes as <b>Câmaras frigoríficas padronizadas</b> e, aqui mencionados, estão sujeitos a alteração sem prévio aviso.</p> <p>► Valores base Janeiro/2.008.</p>					