

DESCRIPTIVO TÉCNICO RTS CLASS E MOTORIZADO

Compra Regulamento FFM 0721/2026-00 | CONCORRÊNCIA
Processos de Importação FFM No.s 20260066 | 20260070 | 20260071 | CG 94.217 | CG 94.203
Fornecimento “Carro Térmico para Transporte de Refeições”

ITEM 02 - ICHC - INSTITUTO CENTRAL DO HCFMUSP | 20260070

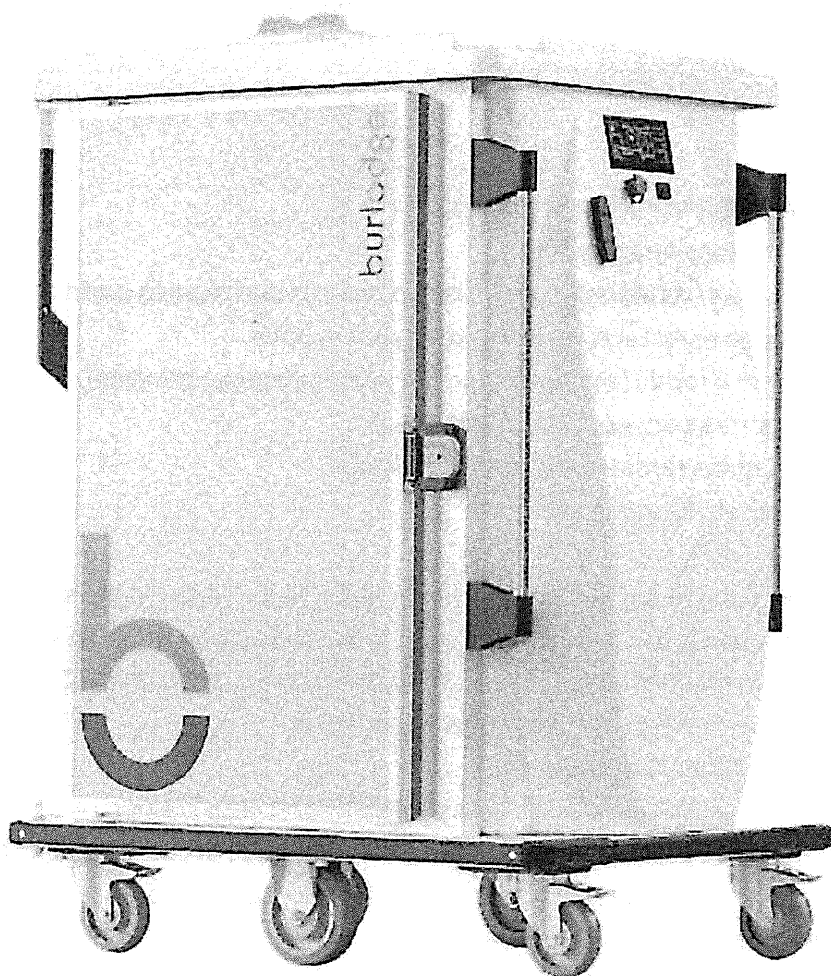


Imagem Meramente Ilustrativa

1. DADOS DO EQUIPAMENTO

- Nome: RTS – Carro com sistema de aquecimento e resfriamento integrado
- Modelo: RTS CLASS E - Motorizado
- Fabricante: Burlodge
- Representante Hospitalar Exclusivo: Sisinacmed
- País de procedência: Itália

2. INDICAÇÃO

- Montagem, regeneração, distribuição na mesma bandeja dos itens quentes e frios da nutrição hospitalar.

3. CARACTERÍSTICAS

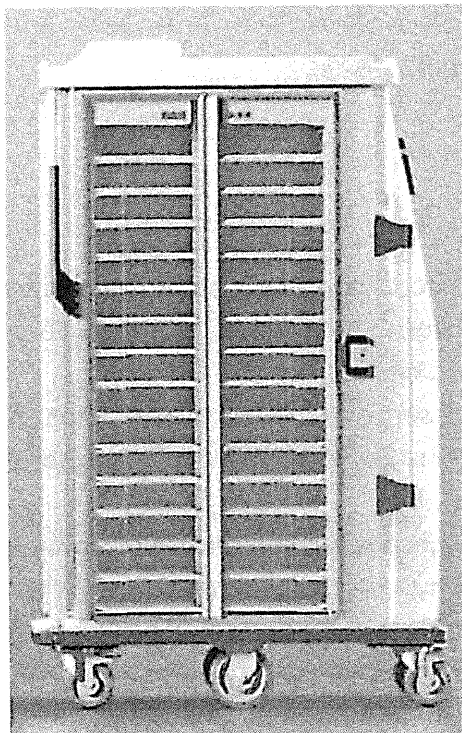
- Refeição quente e fria na mesma bandeja.
- Higienizável com classificação IPX4.
- Estrutura sem juntas, vedações, frestas internas e cantos internos arredondados.
- Sistema de fluxo de ar AirTech, com motores sem escova.
- Configuração com 4 rodas (2 giratórias com freios individuais e 2 fixas).
- Borrachas nas portas com cores vermelha e azul.
- Borrachas e divisórias removíveis sem ferramentas
- Luzes indicadoras de Status.
- Versão 2 portas
- Construção robusta em aço inoxidável com injeção de espuma e portas externas em HPL.
- Design eficiente, fabricado com material reciclável e baixo consumo de KW.
- Utiliza o Aplicativo Control 2.0 para programação e monitoramento HACCP via Bluetooth.
- Pannel de controle intuitivo com tela sensível ao toque.
- Ampla gama de opções e acessórios.
- Possui dispositivo para liberação de energia estática na área inferior.
- Possui unidade de acionamento composta pelo motor que atua sobre duas rodas localizadas embaixo do carro. Seu acionamento é através do interruptor on/off.
- Led indica quando o sistema está ativo.
- Possui 4 baterias de 12V / 18 AH.

- Botão de emergência.
- Indicador de nível de bateria.
- A movimentação é realizada utilizando o comando (joystick).
- Pode ser utilizado em percursos com inclinação de até 10 graus e distância de até 25 mts.
- Velocidade máxima: 3,5 km/h

4. BENEFÍCIOS

- Facilidade na montagem, menos utensílios e pronto para servir.
- Garante flexibilidade total para atender desde pequenas até grandes demandas, com eficiência e excelente custo-benefício.
- O exterior e o interior podem ser higienizados com produtos não abrasivos.
- Facilita e garante uma higienização eficiente evitando o acúmulo de sujeira proporcionando maior segurança alimentar.
- Proporciona máxima eficiência e economia, ajustando automaticamente o desempenho para garantir mais conforto, durabilidade e alto rendimento no uso diário.
- Possibilita uma maior manobrabilidade e giro 360° no próprio eixo.
- Indicam de forma visual e automática o lado quente e frio.
- Facilita a higienização e o manuseio sem apoio técnico.
- Mais segurança na distribuição, mais ergonomia para a equipe e mais eficiência para o hospital.
- Mostra o estado do carro (ligado, em aquecimento, pronto para uso, alerta).
- Todos seguem o mesmo padrão visual de uso.
- O carro térmico oferece flexibilidade para diferentes necessidades operacionais.
- Alta resistência a impactos e riscos.
- Alta durabilidade mesmo em uso intenso.
- O equipamento alinha baixo consumo de energia ao uso de materiais recicláveis, promovendo economia e responsabilidade ambiental.
- É possível programar e monitorar de forma prática e segura via bluetooth.
- Tecnologia intuitiva para a operação simples e eficiente.
- Oferece flexibilidade para atender diferentes demandas e garantir melhor configuração para cada cliente.

5. DIMENSÕES/PESO DO EQUIPAMENTO



30 BANDEJAS
ALTURA: 1619 MMM
LARGURA: 782 MM
COMPRIMENTO: 1035 MM
PESO APROXIMADO: 269 Kg

6. Sonda INTERNA

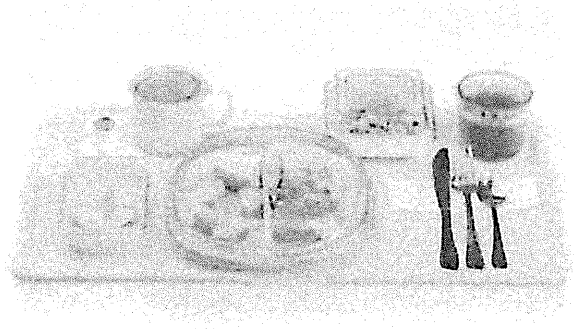
- Contém sonda interna de aferição da temperatura do equipamento capaz de transmitir automaticamente a temperatura quente e fria ao display de cristal líquido

7. BANDEJAS

- Bandejas fabricadas em resina de poliéster e microesfera metálica capaz de suportar a variação de temperaturas quente e fria do equipamento, com tecnologia única de expansão do calor e do frio.

7.1. DIMENSÕES DAS BANDEJAS – COR VERDE

- 575 mm largura x 325 mm profundidade

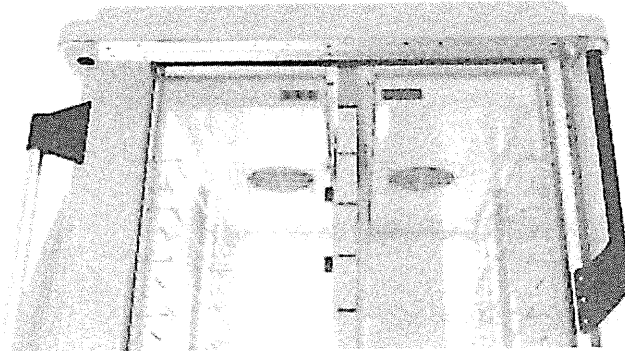


7.2. DIMENSÃO FÍSICA DO EQUIPAMENTO POR DISPONIBILIDADE DE BANDEJAS

NÚMERO DE BANDEJAS	ALTURA DO CARRO	COMPRIMENTO DO CARRO	PROFUNDIDADE DO CARRO	DISTÂNCIAS ENTRE BANDEJA
30	1619 mm	1035 mm	782 mm	80 mm

8. TEMPERATURA

- Tecnologia para manter as temperaturas dos alimentos quente e frio após desligamento do carro para a distribuição das refeições. Considerando o tempo de entrega das bandejas e a programação para regeneração dos alimentos.

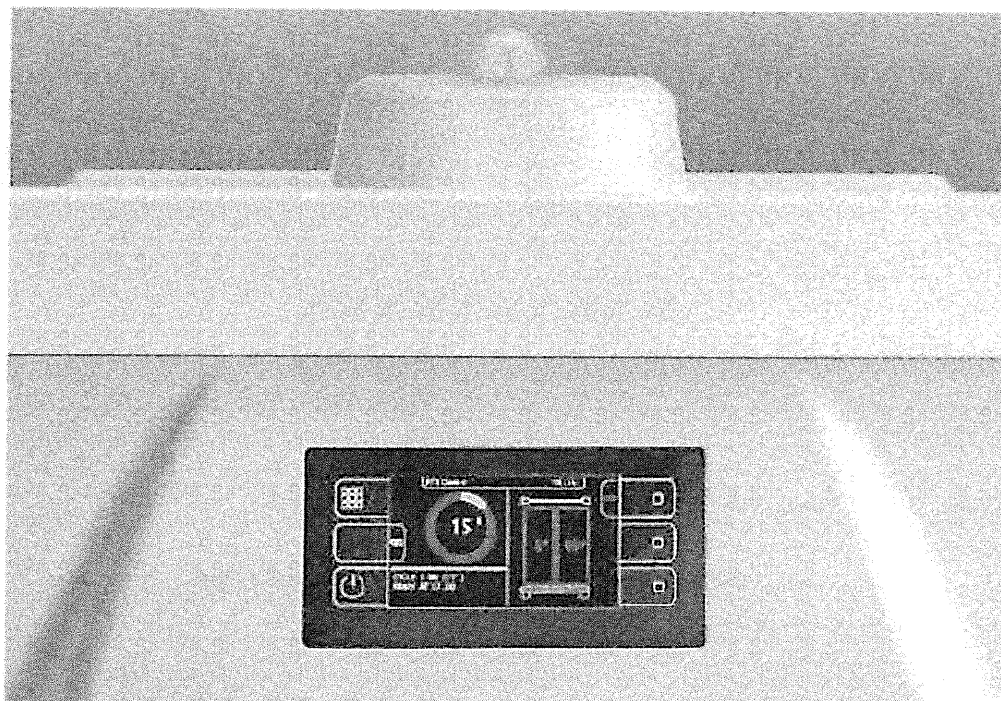


9. PAINEL DE CONTROLE



- Apresenta painel de controle Touchscreen que fornece uma visão clara e imediata do status do sistema, das funções e do progresso do ciclo.

11. PAINEL DE CONTROLE



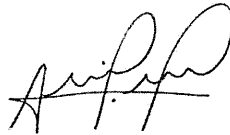
12. UTENSÍLIOS RECOMENDADOS

- Porcelana;
- Vidro temperado;
- Policarbonato,
- Descartáveis de alta resistência.

13. UTENSÍLIOS NÃO RECOMENDADOS

- Isopor
- Polipropileno.

São Paulo, 01 de Julho de 2026.



SISNACMED PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA.
CNPJ 10.444.624/0001-51
Anderson Guilhem
Diretor Comercial