

8419.81.90	114	Fritadeiras fechadas de pressão à gás, para fins comerciais, com corpo e cubas em aço inox; configuração de 1 cuba, com capacidade de 61l; dotadas de: controlador para até 12 receitas pré-programadas e tela alfanumérica; queimadores com ignitores de estado sólido e potência de 26,4kW/cuba; sistema de filtragem incluído, com retorno automático do óleo à cuba; proteção de temperatura limite do óleo; zona fria abaixo da resistência que reduz resíduos queimados; sistema de detecção de água no óleo; controle proporcional da temperatura desejada; compensação de aquecimento por volume congelado adicionado; sistema com lastro para abertura e fechamento da tampa da cuba, permitindo a vedação e acúmulo de pressão no interior da cuba.	31/03/2026
8419.81.90	115	Fritadeiras abertas à gás para fins comerciais, com corpo e cubas em aço inox; configuração de 1, 2, 3 ou 4 cubas, podendo ser inteiras(full) ou divididas (split); com capacidade de até 15L/cuba inteira/full); controlador para até 40 receitas pré-programadas e tela alfanumérica; queimadores com ignitores de estado sólido e potência de 19,8kW/cuba inteira/full); filtragem totalmente automática e independente em cada cuba, com retorno do óleo filtrado em até 4 minutos; proteção de temperatura limite do óleo; sem zona fria, reduzindo o consumo de óleo; sistema de monitoramento do nível de óleo e enchimento automático; controle proporcional da temperatura desejada; compensação de aquecimento por volume congelado adicionado.	31/03/2026
8419.81.90	116	Fritadeiras abertas à gás para fins comerciais, com corpo e cubas em aço inox; configuração de 1, 2, ou 3 cubas, podendo ser inteiras(full) ou divididas(split); com capacidade de 30 a 61L/cuba inteira (full); dotadas de: controlador com 6 a 12 receitas pré-programadas e tela alfanumérica; queimadores com ignitores de estado sólido e potência de 24,9 a 26,4kW/cuba inteira/full); sistema de filtragem incluído, com retorno automático do óleo à cuba; proteção de temperatura limite do óleo; zona fria abaixo da resistência que reduz resíduos queimados; sistema de detecção de água no óleo; controle proporcional da temperatura desejada; compensação de aquecimento por volume congelado adicionado.	31/03/2026
8419.81.90	117	Máquinas automáticas de café expresso e bebidas à base de café expresso, com solúveis e leite; com sistema para dispensa de leite líquido ou vaporizado, quente ou gelado; podendo conter reservatório refrigerado para leite, de 5 ou 12 l; sem dispositivo para pagamento da bebida; capacidade de produção recomendada de até 150xícaras/dia; conexão direta à rede de fornecimento de água; dispositivo de aquecimento de água incorporado com caldeira em aço inoxidável; reservatório de café em grãos (1 com capacidade de 2kg ou 2 com capacidade de 1,2kg cada); moinho automático de café com fresas em cerâmica (1 ou 2 reservatórios); pressão operacional de até 8bar; dotadas de sistema automático de limpeza; bandeja de gotejamento e suporte de xícaras, com capacidade de 3l; painel de controle com tela sensível ao toque de 8 polegadas e sistema de iluminação e sinalização de mensagens LED; sistema de controle de pressão e temperatura, permitindo a extração correta para cada tipo desejado de café; potência entre 2.400 e 7.900W.	30/11/2027
8419.81.90	122	Marinadores de alimentos por rotação; feito de aço inoxidável; câmara de marinação com ou sem vácuo; tambor com capacidade entre 40 a 96l; tempo e ciclos de operação ajustáveis e controlados eletronicamente; disponível em estruturas baixa, para armazenamento embaixo de mesas, ou estrutura alta, com prateleira embaixo para armazenamento de produtos; com rodízios para fácil movimentação; inclui embreagem de segurança que para o motor se o tambor ficar preso a algum objeto externo; pode ter escudo do tambor; requerimentos elétricos: 115 ou 230V; corrente de 1,1 a 3,1A; potência de 140 a 1500W.	30/11/2027
8419.81.90	151	Máquinas automáticas de café expresso e outras bebidas solúveis em água quente, em torre ou bancada, sem dispositivo para pagamento da bebida, dotadas de: sistema de entrada de água com eletroválvula (alimentação de rede com pressão da água entre 0,5 e 8,5bar), dispositivo de aquecimento incorporado com 1 ou 2 caldeiras, recipientes para ingredientes; moedor de café; misturadores; dosadores; bomba; com ou sem motor de troca de coluna; grade e suporte para copos; com ou sem dispensador automático de copo; recipiente de resíduos líquidos; e painel de controle; com potência compreendida entre 1.600 e 2.850W.	30/11/2027
8419.81.90	161	Máquinas para preparação de bebidas quentes (café e bebidas à base de solúveis), apropriadas para uso comercial, de bancada, sem dispositivo de pagamento, dotadas de: recipiente de café em grãos; reservatório de água de 4L ou ligadas diretamente na rede hidráulica; gaveta de recolha das borras; dispositivo de aquecimento incorporado com caldeira; moedor de café; misturador; bandeja de limpeza; painel de comando; pressão máxima da bomba de 15bar; potência nominal compreendida entre 1.300 e 1.600W.	30/11/2027
8419.81.90	179	Máquinas automáticas de café expresso e bebidas à base de café expresso, com solúveis e leite com sistema para dispensa de leite líquido ou vaporizado, quente ou gelado; pode conter reservatório refrigerado para leite, de 3 ou 5 litros; sem dispositivo para pagamento da bebida; capacidade de produção recomendada de até 124 xícaras por hora; conexão direta à rede de fornecimento de água; reservatório de café em grãos (opções de 1 com capacidade de 0,5kg ou 2 x 0,25kg); moinho automático de café com fresas em cerâmica (1 a 2 moinhos); sistema e reservatórios para produtos solúveis (1 a 2 reservatórios); pressão operacional de até 8 bar; possui sistema automático de limpeza, bandeja de gotejamento e suporte de xícaras, painel de controle com tela sensível ao toque de 8 polegadas e sistema de iluminação e sinalização de mensagens LED, sistema de controle de pressão e temperatura de alta precisão, permitindo a extração correta para cada tipo desejado de café; potência entre 1.200W e 2.300W.	30/11/2027
8419.81.90	183	Máquinas para preparação de bebidas quentes, modelo comercial (não doméstico), dotadas de 1 saída dupla exclusiva para café (com até 10 níveis de intensidade do café), com altura ajustável, 1 saída para água quente (com até 2 níveis de temperatura de água) e 1 saída para espuma de leite (com até 10 níveis de temperatura da espuma); tela colorida com botões multifunções para operação do equipamento e mensagens de alerta, com bomba de alta performance de 15bar e 2 sistemas de aquecimento com termoblocos; com tecnologia de infusão através de pressão em curtos intervalos (processo de extração em pulsos, ou PEP); tanque de água interno de 5L, com sistema de economia de energia; 220-240V/60Hz e potência de 1.450W.	30/11/2027
8419.81.90	184	Máquinas para preparação de bebidas quentes, dotadas de 1 saída dupla exclusiva para café (de 3 a 8 níveis de intensidade do café), com altura ajustável, 1 saída para água quente e podendo ter 1 saída para espuma de leite; tela com botões multifunções para operação do equipamento e mensagens de alerta, equipadas com controlador de temperatura, com bomba de alta performance de 15bar, e sistema de aquecimento com termobloco; com tecnologia de infusão através de pressão em curtos intervalos (processo de extração em pulsos, ou PEP); tanque de água interno de 1,9L; com sistema de economia de energia; 220-240V/60Hz e potência de 1.450W.	30/11/2027
8419.81.90	185	Grelhadores elétricos a vapor, construídos em aço inox, com chapas duplas e aquecimento independente entre elas; disponíveis nas versões "monobloco" (com pés, para instalação sobre móveis) ou "top" (sem pés, mais compacto, para instalação em bancadas altas); ajuste de espaço entre as chapas de até 60mm; sonda opcional para acompanhar a temperatura interna do alimento; pode armazenar receitas programadas na memória com temperaturas e tempos de preparo; elevação mecânica automática da chapa superior após cozimento com opção opcional e enchimento automático de água também como opcional; com reservatório de água incluído; temperaturas de trabalho de 160 a 320 graus Celsius, 230 - 430V/60Hz e potência de 8kW.	30/11/2027
8419.81.90	188	Fritadeiras abertas à gás, para fins comerciais, com corpo e cubas em aço inox; configuração de 1 a 6 cubas, podendo ser inteiras (full) ou divididas (split); com capacidade de 25L/cuba inteira (full), e área de fritura de 35,6 x 38,1 x 11,4cm; dotadas de controlador com até 12 receitas pré-programadas e tela alfanumérica; queimadores infravermelhos com ignição eletrônica e potência de 80.000BTU/h por cuba inteira (full); sistema de filtragem automático incluído e retorno automático do óleo à cuba em até 5min; zona fria abaixo da resistência; compensação de aquecimento por volume de produto adicionado.	30/11/2027
8419.81.90	189	Máquinas para preparação de bebidas quentes (café e bebidas à base de solúveis), destinadas exclusivamente para uso comercial (não doméstico), de bancada, sem dispositivo de pagamento, dotadas de: recipiente de café em grãos; reservatório de água ou ligadas diretamente na rede hidráulica; gaveta de recolha das borras; dispositivo de aquecimento incorporado com 1 caldeira ou 2 caldeiras; moedor de café; misturador; bandeja de limpeza; 1 ou 2 bombas de água, painel de comando IHM ("interface" Homem-Máquina) sensível ao toque (touchscreen); pressão de 1,95Mpa; potência nominal compreendida entre 1.300 a 2.200W com tensão compreendida entre 220 e 240V.	30/11/2027
8419.81.90	197	Máquina de café eletrônica disponível nas versões de 1 a 3 grupos, corpo com painéis laterais em material termoplástico, caldeira e condutores em cobre, manômetro com escala dupla para a visualização da pressão da caldeira e da bomba, indicador luminoso do nível da água na caldeira, entrada automática de água, água quente automática (1 e 2 grupos), um lançador de vapor e um distribuidor de água manual na máquina de 1 grupo, dois lançadores de vapor e um distribuidor de água com botão nas máquinas de 2 e 3 grupos moto-bomba interna, voltagem 220-240V monofásica, potência 1 grupo até 3.200W, 2 grupos até 3.900W e 3 grupos até 5.800W, capacidade da caldeira de vapor 1 grupo 6 litros, 2 grupos 10,5 litros e 3 grupos 17 litros. LxCxH (mm) 1 grupo (505x335x515), 2 grupos (715x335x515) e 3 grupos (955x335x515).	30/11/2027
8419.81.90	206	Fritadeiras industriais de produtos cárneos construída em aço inoxidável, aquecida indiretamente com óleo térmico a temperatura de 270 graus Celsius/dutos polidos de geometria oval para maior eficiência e sanidade, capacidade térmica mínima de 461kW, capacidade máxima do óleo de fritura 205 graus Celsius, tempo de fritura de 25 a 250s, com esteira de transporte trancada em aço inoxidável com regulagem de altura na esteira superior acionada por servomotores, comprimento de fritura 8.800mm, sistema de extinção de incêndio por cilindros com agente extintor e acionamento automático, sistema "jet-stream" para eliminação de partículas do óleo de fritura com bicos para direcionar partículas em suspensão e controle lógico programável com tela sensível ao toque de 12 polegadas.	30/06/2027
8419.81.90	135	Máquinas automáticas de esterilização de sachês de ração animal úmida, com câmara de esterilização fechada com diâmetro nominal de 1.300mm, comprimento de 9.590mm, volume de 12,6m³, temperatura máxima de operação de 158 graus Celsius, pressão máxima de 5bar, operadas através de vapor limpo saturado, portas de fechamento rápido em ambas as extremidades do equipamento e rolos transportadores internos para propiciar produtividade em escala industrial, número de sachês esterilizados por ciclo igual ou superior a 14.400, tempo aproximado do ciclo igual a 54 minutos, com controlador lógico programável (CLP).	31/03/2026
8419.81.90	143	Autoclaves para esterilização, do tipo horizontal, com funcionamento por meio de mistura de vapor limpo, controlados automaticamente por painel CLP, com sistema de monitoramento das fases de ciclo, contendo câmara com volume de 2.218 litros; portas duplas com deslizamento automático; sensores de pressão e temperatura; loop de água resfriada; trocador de calor interno; sistema de ventilação; barreira dupla contra contaminação cruzada, com funcionamento por meio de diferença de ar; detector de ar; válvulas de retorno, desvio e diafragma; sistema de recirculação de água gelada; fabricada de aço inoxidável (316L 1.4404), com tensão de 380V/60Hz, trifásica, corrente de 42kA, montados em fosso e embutidos na parede, utilizadas para esterilização de peças e utensílios aplicados em linha de produção para indústria farmacêutica.	31/03/2026
8419.81.90	146	Autoclaves horizontais para esterilização, por vapor limpo, peças e utensílios usados na produção farmacêutica, de alto desempenho, controlados automaticamente em todas as fases por painel CLP, fornecendo notificação sonora e visual em caso de um desvio dos parâmetros operacionais, dotados de câmara com volume de 468 ou de 835 l; portas duplas deslizantes automáticas, operadas eletricamente; montagem em área técnica, embutida na parede; sensores de pressão e temperatura; circuito de água resfriada; trocador de calor interno; sistema de ventilação; barreira dupla contra contaminação cruzada por meio de diferença de ar; detector de ar; válvula de retorno; válvula de desvio para recirculação de água resfriada; válvula diafragma; sistema de recirculação de água gelada; fabricada de aço inoxidável (316L 1.4404); trifásica com tensão de 380V/60Hz.	31/03/2026
8419.81.90	148	Aparelhos esterilizadores a vapor saturado, de grau farmacêutico, para eliminação de agentes infecciosos viáveis em peças e utensílios empregados na produção de medicamentos, compreendendo câmara de aço inoxidável AISI 316L medindo 800 x 800 x 1.362mm, volume de 870 litros, trilhos para rack interno e ventilador mecânico de convecção de ar com separadores de fluxo; porta dupla com barras de pressão e intertravamento de pressão, de temperatura e de conclusão do processo; tubulação de aço inoxidável 316L; vedação diferencial de pressão ar; rack interno de aço inox 316L, SF1 - R menor que 0,51 micrômetros, com rodas; bandeja de gotejamento; sistema de vedação para evitar contaminação cruzada; carrinho externo de aço inoxidável 304 com calhas e recipiente de recolhimento de gotas integrado; prateleira perfurada; bomba de vácuo de anel líquido classe IP55; trocador de calor, bomba de circulação e tanque; torre de luz de sinalização com alarmes sonoros; válvulas de segurança; filtros de entrada de ar e de ar de exaustão e descontaminação de efluentes de 0,22 micrômetros com carga de aço inoxidável 316L; filtro de entrada de ar SIP; sensores de pressão e de temperatura; automação personalizada integrada, compreendendo "SCADA", terminal IHM, servidor, software para restauração de dados, trilha de auditoria em conformidade com FDA 21 CFR PARTE 11 E ANEXO 11 DA UE, controlador lógico programável duplo, parcialmente por montar.	30/11/2027
8419.81.90	151	Esterilizadores pilotos para pasteurização rápida e ultrapasteurização (HTST/UHT) de produtos lácteos, de aquecimento a vapor indireto por 2 caldeiras de água pressurizada em circuito fechado, com fluxo nominal de 100L/h a 150 graus Celsius; material de contato com o produto aço inoxidável 316; trocadores de calor tubulares; resfriamento por água; instalação para limpeza e esterilização no local (CIP-SIP) automática; bomba de pressão de 100L/h a 20bar; bomba CIP para vazão de até 1.200L/h; tanque de alimentação; válvulas; medidor de vazão; transmissores de pressão; filtro; coletor de drenagem; tela sensível ao toque IHM; registrador de dados integrado; operação por controlador lógico programável; montados ou parcialmente por montar.	30/06/2027
8419.81.90	152	Autoclaves industriais esterilizadoras a vapor pulsante a vácuo, para uso na produção e montado no padrão farmacêutico sanitário; estrutura de dupla porta; esterilizador a vapor a vácuo de materiais, roupas e terminal de ampolas; capacidade de 600L; tamanho interno de 1.000mm de comprimento, 680mm de largura e 950mm de altura; revestida com jaqueta dotada de sistema de refrigeração independente, para sistema de controle de temperatura; câmara interna com aço inoxidável 316L; integrada de UPS para fornecimento de energia; integrado com função de diagnóstico remoto e software compatível com gestão de indústria 4.0; autorização OPC UA para coleta de dados; com carrinho em modelo estante revestido em aço inox 316L; função de secagem por ar quente, função SIP para filtro estéril de ar e função de amostragem de condensação de vapor puro; equipado com Controlador Lógico Programável, operados por meio de IHM e monitor de 15 polegadas.	30/06/2027
8419.81.90	013	Estufas mantenedoras de alimentos com gabinete de aço inox; com 6 níveis para acomodação de bandejas, cada um com 3 zonas, somando 18 no total; chapas de aquecimento acessíveis pela frente e por trás, com "displays" alfanuméricos e botões de controle ou tela "touchscreen", em ambos os lados; programação de temperatura e tempo de mantimento para cada nível de forma independente; especificações elétricas de 200 a 240V e potência entre 2.250 e 3.450W.	31/03/2026
8419.81.90	043	Unidades funcionais para concentração de solução de NaOH de 32% para 50%, compostas de: evaporadores; pré-aquecedores e condensador a placas; bombas de recirculação; bomba de vácuo; válvulas de controle e painel de controle com CLP e IHM, montadas em corpo único - "skid", com capacidade nominal até 105l/dia (base NaOH 100% em peso).	30/11/2027
8419.81.90	045	Unidades funcionais para tratamento e reaproveitamento como vapor, de efluentes líquidos oriundos do processo de fabricação de painéis reconstruídos de madeira de MDF (Medium Density Fiberboard), com capacidade nominal de tratar 30l/h de efluente residual industrial e geração aproximada de 27l/h de vapor a pressão nominal de 15bar, compostas de: sistema de pré-limpeza mecânica através de peneira curva; compressor de vapor, tipo centrífugo; evaporador (pré concentrador) de película/filme descendente com 2 estágios de concentração e um terceiro estágio de recirculação forçada (concentrador final) para obter concentrado com sólidos finais de 20 a 30%; sistema de recuperação de energia com recipientes de expansão de condensados (tanques flash); sistema de adição de químico para limpeza em operação; bombas; agitador; painéis de controle e comando; automação PLC e sistema de supervisão integrado; válvulas.	30/11/2027
8419.81.90	107	Túneis de tratamento a quente que, através de alta temperatura interna, transforma o líquido de tratamento em gás e, através dos ventiladores internos, o gás circula entre os artigos de vidro que estão em linha, criando assim uma película que aumenta a resistência mecânica dos artigos; o equipamento conta com um sistema de exaustão e sistema de segurança.	30/11/2027
8419.81.90	306	Aparelhos para amplificação do DNA por meio de ciclo de aquecimento e resfriamento, com capacidade para 96 ou 384 amostras, operando com 5 ou 6 LEDs com comprimento de luz controlado (filtrado) para excitação do material e 5 ou 6 fotodiodos de detecção simultânea em uma única amostra, abertura e fechamento automatizado, detecção para reações "singleplex" ou "multiplex", podendo executar complementarmente a análise de reação em cadeia da polimerase (PCR) em tempo real.	30/11/2027
8419.81.90	324	Seladoras térmicas de placas contendo amostras a serem submetidas a reação de PCR digital, minimizando a evaporação durante ciclagem, capacidade para processar placas de 96 ou 384 poços, com controle de temperatura e tempo de selagem.	30/11/2027

