



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SIHİYE ÖĞRETİM ÜYELERİ KAFETERYASI**  
**MUTFAK CİHAZLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**ÜRÜNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ**

1. Ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi yazılmış olmalıdır.
2. Ürünlerin kullanma kılavuzu, etiketi ve garanti belgeleri olmalıdır.
3. Piyasanın birinci kalite ürünü olmalıdır.
4. Ürünlerin nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören ürünler yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Teslim edilen ürünlerde kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
6. Firma istenilen ürünlerin numunelerini birimlerde görerek ya da kuruma numuneleri getirerek kullanıcıların isteğine uygun ürünleri sağlamalıdır.

**ÜRÜNLER**

**1. SİNİR AYIKLAMALI, SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI**

- 380V Trifaze gerilimle çalışır
- 5,5 kW/7,5 Hp motor gücü
- Dakikada 217 Rpm dönüş hızı
- Paslanmaz kafa, helezon, kafa bileziği.
- Paslanmaz çelik gövde sacı ve et haznesi
- İleri-geri çalışma sistemi.
- 2 ayna, 3 bıçaklı
- Soğutma sistemli olmalıdır.

**2. ENDÜSTRİYEL IZGARA**

- Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- Kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Doğalgaz ile çalışmalıdır.
- Ürün ölçüleri 80\*90\*85 cm olmalıdır.

*C. 16*

*f. 11*



- Aynı ölçülerde dolapsız rafsız alt tezgah olmalıdır.
- Tezgah altlığı ile ızgara arasında mesafe tezgah yüzeyinin temizlenebilmesine imkan sağlamalıdır.
- Izgara yüzeyi düz döküm olmalıdır.
- Gövde tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- Ayarlanabilir otomatik ısı termostatu bulunmalıdır.
- Rezistans devreye girdiği zaman kullanıcıya uyarıcı sinyal lambası bulunmalıdır.
- Pişirme esnasında gövde içinde bulunan sıcak havanın dışarı çıkmasını sağlayan havalandırma delikleri bulunmalıdır.
- Izgara sonrası yağın süzülmesi sağlayan ayrılabilir yağ haznesi bulunmalıdır.
- En az 2 yıl garanti olmalıdır.

### 3. ENDÜSTRİYEL IZGARA

- Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- Kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Doğalgaz ile çalışmalıdır.
- Ürün ölçüleri 120\*90\*85 cm olmalıdır.
- Aynı ölçülerde dolapsız rafsız alt tezgah olmalıdır.
- Tezgah altlığı ile ızgara arasında mesafe tezgah yüzeyinin temizlenebilmesine imkan sağlamalıdır.
- Izgara yüzeyi düz döküm olmalıdır.
- Gövde tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- Ayarlanabilir otomatik ısı termostatu bulunmalıdır.
- Rezistans devreye girdiği zaman kullanıcıya uyarıcı sinyal lambası bulunmalıdır.
- Pişirme esnasında gövde içinde bulunan sıcak havanın dışarı çıkmasını sağlayan havalandırma delikleri bulunmalıdır.
- Izgara sonrası yağın süzülmesi sağlayan ayrılabilir yağ haznesi bulunmalıdır.
- En az 2 yıl garanti olmalıdır.

### 4. DÖNER OCAĞI 5'li

- LPG'li olmalıdır.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak kesmeli.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma olmalıdır.
- 49\*60\*120 cm olmalıdır.
- Radyan sayısı 5 olmalıdır.
- Saatte ortalama 1 ile 1.10 kg yakıt sarfiyatı olmalıdır.

### 5. DÖNER OCAĞI 10'LU

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



- LPG'li olmalıdır
- V tipi ve ısıtıcı yüzeyi geniş olmalıdır
- Tepsinin eğimli olması dönerin kurumamasını sağlamalıdır
- 82\*75\*110 cm olmalıdır
- Radyan sayısı 10 olmalıdır
- Saatte ortalama 2.10 ile 2.20 kg yakıt sarfiyatı olmalıdır
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak kesmeli

## 6. DÖNER LİFTİ

- Yaylı kilitleme mekanizması ile şişin tek el hareketi ile konumlanma olmalıdır
- Özel tasarımı kaldırma kolu ilavesi ile her tip döner şişini kaldırma olanağı sağlamalıdır
- Döner şişini lift üzerinde sarmak için şiş döndürme özelliği olan kol seçme imkanı olmalıdır
- Yapısı itibariyle dar alanlarda kullanılabilir olmalıdır
- Ayak basma hareketi ile 350 kg'a kadar yük kaldırabilmelidir
- 75\*113\*160 cm olmalıdır

## 7. OTOMATİK KATI MEYVE SIKACAĞI

- Endüstriyel tipte olmalıdır
- 700 Watt gücünde olmalıdır.
- 3000 dev/dak. Olmalıdır.
- Saatte 120 litreye kadar sıkım olmalıdır.
- Sıkma işleminde ısıtma yapma olmamalıdır.
- Besleme ağız çapı 79 mm olmalıdır.
- Meyve suyu sıkacağı sepeti hiçbir alet gerektirmeksizin çıkarılıp kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Paslanmaz çelik filtre ve disk olmalıdır.
- Büyük damlama tepsisi olmalıdır.
- En az 1 sene garanti olmalıdır.

**İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR** Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve kurum tarafından istenilen analizleri yaptırılacaktır.

Çağrı Kocak  
CCK

Yavuz Çelik  
YCC

Cemal K. Kocak  
CKK