

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

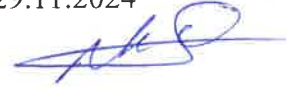
1.KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 2000' lik:

1. Elektromekanik kontrollü bulaşık makinesi gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Yıkama su sıcaklığı 50°-55° derece ve durulama su sıcaklığı 80°-85° derece olacaktır ve sıcaklığı gösteren dijital termometre bulunacaktır.
3. Kapak açıldığında veya herhangi bir arıza olduğunda çalışmayı durduran emniyet sistemleri olacaktır.
4. Kaset/sepet kapasitesi saatte minimum 133 sepet yıkama kapasitesine sahip olmalıdır. (sepet ölçüleri 50x50 cm)
5. Tabak kapasitesi en az 2000 ad/saat olacaktır.
6. En az 5 adet yıkama sepeti olmalıdır. (1 adet çatal-bıçak ve 4 adet tabak kaseti)
7. Modüler sistem; ön yıkama-yıkama-çift durulama-kurutma sistemi ve dahili durulama pompası olacaktır.
8. Yıkama ve durulama kolları ile filtreler temizlik için kolayca sökülüp takılabilir olacaktır.
9. Bulaşık makinasının yönü yerinde bakılıp tespit edilecektir.
10. Makine ölçüleri 800 x 2.550 x 1880 mm olmalıdır.
11. Kurutma fan gücü 8 kW gücünde olacaktır.

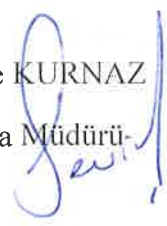
Malzeme Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.29.11.2024


Ömer UYSAL

Bilgisayar İşletmeni


Niyazi ÇEMEN

Bilgisayar İşletmeni


Sevil Ayşe KURNAZ

Kafeterya Müdürü

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

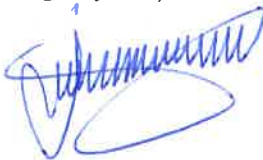
2.SANAYİ TİPİ PATATES SOYMA MAKİNESİ

1. Makine gövdesi AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sacdan, özel şekillendirme yapılarak formu güçlendirilmiş olacaktır.
2. Patates soyma kapasitesi 30 -35 kg/sefer olacaktır.
3. Çalışma esnasında cihazın üst kapağı açılırsa, zamanlayıcı ve motorun çalışmasını durduran ve ikaz veren emniyet sistemi olacaktır.
4. Makinede meydana gelebilecek arızalarda ya da tehlike durumlarında acil olarak cihazı durdurmaya yarayan ve kilitleme özelliği ile ilgisiz kişilerin müdahalesini önleyen emniyet şalteri bulunmalıdır.
5. Yüklenen patates, makineye bağlanan su girişi ile yumuşatılarak ezmeden ve parçalamadan çok az bir zayıyla soyma imkanı (% 8-15) sağlamalıdır.
6. Uygun redüktörle patatesi ve soğanı bozmayacak devir ayarı, gürültü seviyesi düşük, sessiz ve stabil çalıştırma imkanı sağlamalıdır.
7. Soyma süresini, kontrol panelinden patatesin şekli ve büyüklüğüne göre ayarlama imkanı sağlamalıdır.
8. Gömlek ve döner tabla sağlık şartlarına uygun kaplama ile kaplı olmalıdır.
9. İç zımparası uygun malzeme ile kaplanmış olacaktır.
10. Soyma işleminden sonra, makine çalışır vaziyette patatesleri uygun kaba boşaltmaya yarayan özel boşaltma kapaklı olacaktır.
11. Makinenin kauçuk gider borusu olmalıdır.
12. Cihaz tüm fonksiyonları ile çalışabilmesi için gerekli ekipmanlarla birlikte teslim edilmelidir.

Malzeme Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.29.11.2024

İsmail YILDIRIM

Bilgisayar İşletmeni

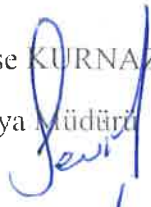


Niyazi ÇEMEN

Bilgisayar İşletmeni

Sevil Ayşe KURNAZ

Kafeterya Müdürü



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

1. PH ÖLÇER:

1. Cihazın ölçüm aralıkları: ± -2.00 ila 16.00 pH
2. Cihazın çözünürlüğü : $0,01$ pH; 1 mV olmalıdır.
3. Cihazın hassasiyeti: $\pm 0,02$ pH; ± 2 mV olmalıdır.
4. $0-70$ °C arası otomatik sıcaklık kompenzasyonu olmalıdır.
5. 250 adet sonucu saklayabilecek kapasitede hafızası olmalıdır.
6. 2 noktada otomatik kalibrasyonlu olmalıdır.
7. En az 2 tampon çözelti ile otomatik kalibrasyon yapabilmeli ve en az 5 seçilmiş tampon çözeltiyi tanıyabilmelidir.
8. Cihaz pH elektrotu, sıcaklık sensörü ve 2 litre pH:4, 2 litre pH:7 tampon çözeltileri ile birlikte verilmelidir.
9. Cihaz ile beraber 1 adet et & peynir elektrotu verilmelidir.
10. Cihaz ile beraber ikinci sıvı elektrot beraber verilmelidir.

2. ET KIYMA MAKİNESİ AYNASI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayna 42 numara makineye uyumlu olacaktır.
3. Ayna no:3,5 olacaktır.

3. ET KIYMA MAKİNESİ AYNASI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayna 42 numara makineye uyumlu olacaktır.
3. Ayna no:5 olacaktır.

4. ET KIYMA MAKİNESİ AYNASI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayna 42 numara makineye uyumlu olacaktır.
3. Ayna no:6 olacaktır.

4 kalem Malzeme Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.12.11.2024

Kadir ŞİMŞEK
Aşçıbaş

İsmail YILDIRIM
Bilgisayar İşletmeni

Sevil Ayşe KURNAZ
Kafeterya Müdürü