

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
TEKNİK ŞARTNAME

ÜRÜNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi yazılmış olmalıdır.
2. Ürünlerin kullanma kılavuz, etiketi ve garanti belgeleri (en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır) 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 yırtık, patlak, bozulmuş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.

BUZ MAKİNASI

1. Buz makinesi 304K Paslanmaz Çelik materyalden üretilmiş olmalıdır,
2. Günde 25+1- 1 kg buz yapma kapasitesine sahip olmalıdır.
3. Buz saklama alanı anti bakteriyel olmalıdır.
4. Hazne kapasitesi minimum 6 Kg olmalıdır.
5. Küp buz yapma özelliğine sahip olmalı ve oluşturduğu her bir buzun kütlesi 22 Gr+/2 olmalıdır.
6. Temizlik gerektirmeyen kondenser'a sahip olmalıdır.
7. Manyetik pompaya sahip olmalı ve sessiz çalışmalıdır.
8. Saatlik enerji tüketimi 6:2 KW olmalı, 220V elektrik ile çalışmalıdır.
9. Ürün ölçüleri 32*51*66 cm olmalıdır,
10. Ürün ağırlığı 37 Kg +/- 3 Kg olmalıdır.

LİMONATA MAKİNASI 20 LİTRE

1. Kırılmaya dayanıklı, gıda ipolikarbon haznesi yeni sistem musluk
2. Elektromanyetik pompaya sahip olmalıdır, Ayrıca sessiz rediktör motoru olmalıdır,
3. Yan ve ön saclar paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
4. Meyve suyu vb ürünler için her koşulda soğutma sağlamalıdır
5. CE belgesine sahip olmalıdır.
6. Soğutucu haznesi minimum 20 L olmalıdır. Hazne ölçüleri 230 x 470 x 760 mm olmalıdır.
7. Soğutucu haznesi kolay takılabilir olmalıdır.
8. Dışı inox olmalıdır.

DİJİTAL BAR BLENDERİ

1. 5 farklı otomatik ayarı bulunmalıdır.
2. Dijital göstergesi olmalıdır.
3. Buz kırma özelliği olmalıdır.
4. Gürültü önleyici kapağı olmalıdır.
5. MAX. 50db ses ile çalışmalıdır.
6. Gürültü önleyici kapak kenarları, jar altı, cihaz gövdesi ve cihaz tabanı gürültüyü minimize edebilmek adına silikon kaplı olmalıdır.
7. 2,5 lt kalınlaştırılmış polikarbon haznesi olmalıdır.
8. 3HP 1680W hava soğutmalı motoru bulunmalıdır.
9. 32000rpm/dk devir hızına çıkabilmelidir.
10. 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak içermelidir.
11. Dişli kiti karbonçelik olmalıdır.
12. Farklı hız ayarları bulunmalıdır.
13. Emniyet Switch'i bulunmalıdır.

OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ

MODELLER	28 BARDAKLI 0206
Portakal Sıkma Kapasitesi (Adet/Dakika)	28
Portakal çapı / (Ø mm)	Ø 6-8 cm
Emniyet	Çift manyetik güvenlik detektörü
Portakal stoklama kapasitesi	7 kg
Güç,Frekans / (V, Hz)	220 / 240 V 50 / 60 Hz
Motor / (kw)	0.25 kw
Ağırlık / (kg)	45 kg
Genişlik / (cm)	73 cm
Derinlik / (cm)	41,5 cm

1. Ürünlerin teknik özellikler tabloda belirtilen şekilde olmalıdır.
2. Ürün dakikada 28 adet portakal sıkmalıdır.
3. Sıkımı yapılacak meyveler portakal, limon, mandalina olmalıdır.
4. On-Off anahtarı olmalıdır. (Yeşil: Açma (On), Kırmızı: Kapama (Off))
5. Topraklama bağlantıları yapılmış olmalıdır.

12

13

14

6. Ürünün ön kısmında bulunan kapak polikarbonattan üretilmiş olmalıdır.
7. Makinenin çalışır vaziyette olduğu durumda oluşabilecek kazaları (elde oluşabilecek kesik, sıkışma vs...) önleyici güvenlik switchi bulunmalıdır. Kapakta 2(iki) adet mıknatıs bulunmalıdır.
8. Üst kısımda bulunan sepet 7 kg kapasitesine sahip olmalıdır.
9. Sıkıcı topların dönmesini sağlayan tüm dişliler çelik malzemeden üretilmiş olup uzun ömürlü olmalıdır.
10. Motor elektronik korumalıdır. Sistem elektronik kart ile koruma roleli olarak çalıştırılmalıdır.
11. Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler gıdaya uygun, bakteri yapmaz ve 304 kalite paslanmaz malzemeden üretilmiş olmalıdır.
12. Sıkma aparatları ve sıkma civataları copolymer malzemeden yapılmış olmalıdır. Antibakteriyeldir.
13. Paslanmaz çelik ayak 2 mm'lik, havalandırma arka kapağı 1 mm'lik, üst sepet 3 mm'lik kalınlıkta 304 paslanmaz malzemeden üretilmiş olmalıdır.
14. Ürünlerin içine kullanma kılavuzu konulmalıdır.
15. Cihazdan en iyi performansı alabilmek için kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okunmalıdır.
16. Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın alınan ürün ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapılmamalıdır.
17. Satın alınmış olunan cihazın teknik bilgileri (voltaj, frekans, seri numarası, üretim tarihi vs.) kullanma kılavuzunuzun ön kapağın arkasındaki künyede ve cihazınızın arka sac kabinindeki künyede belirtilmelidir.
18. Ürünle birlikte kutu içerisinde yedek parça olarak;
 - 1 adet sağ sıyrıcı
 - 1 adet sol sıyrıcı
 - 2 adet kapak sıkma dişi topuzu
 - 2 adet sıkıcı toplar sıkma erkek topuzu bedelsiz olarak gönderilmelidir.
19. Ürün ebatlarına uygun koliler içerisinde olmalıdır.
20. Malzemeler; İrsaliye / Fatura ile gelmelidir.

Gözetmen
Metin ÖZTÜRK
UŞ

GÖZETMEN
MEHMET TUR
TUT

DEPO PERSONELİ
OKAN TALHAN
TUT

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ ANAOKULLARI
AYSER VE İHSAN DOĞRAMACI ANAOKULU

OCAKLI FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ	
1	Sabit Düğmeli
2	1 Adet Fırın Bölmesi Bulunan
3	2 Adet Cam Kapaklı
4	Gaz Kontrol Düğmesinden Ateşlemeli
5	Doğalgaz İle Çalışan Dört Gözlü
6	Sökülebilir Camları Olan
7	Beyaz Ya da Siyah Renkli
8	85x60x60 Ölçülerinde
9	Saati Bulunan
10	Börek Yapma Fonksiyonu Olan
11	Sökülebilir İç Cam Özellikli
12	1 Adet Derin- 1 Adet Sığ Tepsisi Olan

Hasibe Aykutlu
H

Fatma Kandenir
f.k.

Nesrin Sermin
Okutan
N. S.