

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SIHHİYE-BEYTEPE ÖĞRETİM ÜYELERİ KAFETERYASI**  
**ÇAY KAZANI -ŞARJLI EL SÜPÜRGESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**GENEL ÖZELLİKLER**

1. Ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi yazılmış olmalıdır.
2. Ürünlerin kullanma klavuzu, 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 olması durumunda ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
6. Firma istenilen ürünlerin **numunelerini birimlerde görerek teyit aldıktan sonra teklif vermelidir.**
7. Ürünler CE,TS, TSE belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.

**ÜRÜNLER**

**1. ÇAY KAZANI (250 bardak/saat ve 120 bardak/saat)**

- 1.1. Çay Kazanları gövde, demleme grubu ve kapakları pres baskılı ile yekpare olarak, imalat hatası bulunmayacak şekilde imal edilecektir. İç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik ve buruşukluklar olmayacaktır.
- 1.2. Çay Kazanlarında çentik, pürüz, çapak ve keskin kenar bulunmayacaktır.
- 1.3. Çay kazanlarının gövdesi ve kapağının dış yüzeylerine polisaj yapılmış olacaktır.
- 1.4. Çay kazanlarının gövdesi, tabanı ve kulpları paslanmaz çelikten AISI-304 (18/10) imal edilmiş olacaktır.
- 1.5. Çıkış muslukları dayanıklı plastikten ve sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyecek özellikte olacaktır.
- 1.6. Termostat kontrolü ile kazan sıcaklığı takip edilip ısı ayarı yapılacaktır.
- 1.7. Su seviyesi göstergesi şeffaf olacak ve bu sayede su seviyesi kolayca izlenebilir olacaktır.
- 1.8. Enerji tasarrufu için Standby Modu olacaktır.
- 1.9. Çay kazanları kapasiteleri büyük boy (250 bardak/saat) ve küçük boy(120bardak/saat) olacaktır.
- 1.10. Ürün, teslimat tarihinden itibaren 2 yıl boyunca garantili olacaktır.



## 2. ŞARJLI EL SÜPÜRGESİ

- 2.1.Hazne kapasitesi 1-1,5 L olmalıdır.
- 2.2.Şarjlı kullanım süresi 30-60 dk arasında olmalıdır.
- 2.3.Ses seviyesi 60-80 dba arasında olmalıdır
- 2.4.Hepa filtresi olmalıdır.
- 2.5. 2 farklı mod ile düşük ve yüksek güçte çalışmalıdır.
- 2.6. Vakum Basıncı: 8000p
- 2.7. Emiş Gücü: 100W veya fazlası olmalıdır.
- 2.8.Şarj standı bulunmalıdır.

## 3. OTOMATİK KATI MEYVE SIKACAĞI

- 3.1.Sürekli sıkma işlemi için kabın içine sürekli posa akışı sağlayan musluk olmalıdır.
- 3.2.Damlatma tepsisi bulunmalıdır.
- 3.3.Gücü 1000 Watt olmalıdır. Hızı 3000 devir/dk olmalıdır.
- 3.4.Verimi minimum saatte 160 Litreye kadar olmalıdır.
- 3.5.Geniş hacimli (7 L +/- 0,5 L) tezgah üstü şeffaf biriktirme kabı olmalıdır.
- 3.6.Mushuk yüksekliği 256 mm olmalıdır.
- 3.7.Toplam ağırlığı 15 kg +/-1 kg olmalıdır.
- 3.8.Boyutları 235 x 538 x 596 mm -(uzunluk\*derinlik\*yükseklik) olmalıdır.

## 4. PATATES SOYMA MAKİNASI (20Kg' lık)

- 4.1.Endüstriyel mutfaklarda, restoranlarda ve gıda üretim tesislerinde kullanılmak üzere tasarlanmış patates soyma makinesi hızlı, verimli ve hijyenik bir şekilde patateslerin kabuğunu soymak ve yıkamak için kullanılacaktır.
- 4.2.Makinenin tamamı yüksek kaliteli paslanmaz çelikten AISI-304 (18/10) malzemedен üretilmiş olmalıdır.
- 4.3. İşlem sırasında haznenin içerisi gözlenebilir şekilde kapak olmalıdır. Şeffaf polikarbonat kapak kolayca kitlenebilmelidir.
- 4.4.Zaman ayarlamalı ve termik korumalı olmalıdır. Ağırlığı 80 +/- 4 kg olmalıdır.
- 4.5.Patatesleri otomatik olarak soyup yıkamalıdır.
- 4.6.Süre ayarlaması yapılabilmesi ve işlem süresi dolduktan sonra otomatik durmalıdır.
- 4.7.Soyulmuş kabukları kolayca dışarıya atabilecek bir atık tahliye sistemi bulunmalıdır.
- 4.8.Su bağlantısı ile çalışabilir olmalı, temizleme işlemi sırasında su akışı sağlanmalıdır. Su tüketimi minimum seviyede olmalıdır.
- 4.9.Kapasite: 20 kg/periyoğ olmalıdır.
- 4.10. En 510 mm Boy 820 mm Yükseklik 1070 mm olmalıdır.

## 5. ÇOK AMAÇLI FIRIN



- 5.1.Pasta, baklava ve unlu mamüllerin pişirmesine uygun olmalıdır.
- 5.2.Pişirme yüzeyi ısının homojen dağılımını sağlayan özel fırın taşı (SAMOT TAŞI) olmalıdır. Kazan içi ısı kaybını önleyen izolasyon sistemi olmalıdır.
- 5.3.Mayalama kabini bulunmalıdır.
- 5.4.Pişirme haznesi paslanmaz çelik olmalıdır.
- 5.5.Ayarlanabilir ön üst ve alt ısı kontrolü bulunmalıdır.
- 5.6.Katlara Özel farklı pişirmelere uygun sıcaklık ve buhar ayarlı dijital kontrol paneli olmalıdır.
- 5.7.Her kat için aydınlatma lambası ve gözetleme camı olmalıdır. Dış ölçüleri 116\*110\*185 cm olmalıdır.İç ölçüleri 2 adet 124\*84\*18 cm olmalıdır.
- 5.8.Toplam elektrik gücü 21 kW, Buharlı 27 kW olmalıdır.
- 5.9.Termostat aralığı 50-400 °C olmalıdır.
- 5.10. Kat başına kapasite (cm), 40\*80\*3 adet, 40\*60\*4 adet, 40\*40\*6 adet, 40\*6 adet

**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.

Şakir AKKUZU  
Depo Sorumlusu



Turgay YILDIZ  
Şef Garson



Özay MENTEŞ YILMAZ  
Beytepe Kafeterya Müdür V.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ELEKTRİKLİ ALETLER 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 yırtık, patlak, bozulmuş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.

**ÜRÜNLER**

**1. DÖRTLÜ ÇAY KAZANI**

- 1.1. Elektrik-Doğalgaz ısıtma sağlamalıdır.
- 1.2. Isı yalıtımlı kazan gövdesi olmalıdır. Isı kaybını ve gereksiz enerji sarfiyatını önleyerek, ekonomik olarak çok yüksek oranda avantaj sağlamalıdır.
- 1.3. Ürün üzerinde bulunan su arıtma cihazı, kazana yumuşatılmış nitelikli su girişini sağlamalıdır.
- 1.4. Çay kazanlarımızın tamamı şamandıralı olmalıdır. Su seviyesi belirlenen ölçüde otomatik olarak kontrol edilmelidir.
- 1.5. Açılabilir üst kapak olmalıdır.
- 1.6. Termobox sistemli olmalıdır. Yüksek kapasiteli büyük boy modellerde iç kazan iki ayrı bölümden oluşmalıdır. Çay kazanına giren soğuk suyun, ana bölümde ki suya bir anda karışması engellenmesi sağlanmalıdır. Böylece suyunun sıcaklık değeri bozulmadan çay servisine devam edilebilmelidir.



- 1.7. Brülör yanma sistemi olmalıdır. Alev, çay kazanına tek bir nokta yerine tabanın tamamına yayılarak geniş bir yüzeyi hızlı bir şekilde ısıtmalıdır.
- 1.9. CE belgeli olmalıdır. Doğalgaz veya tüple uyumlu olmalıdır.
- 1.10. Gazmer onaylı olmalıdır. Çay Kazanlarının tamamı, doğalgaz şirketlerinin standartlarına uygun olmalıdır.
- 1.11. Full otomatik olmalıdır. Termostatlı olup, elektrik ve gaz kontrolü otomatik olarak sağlamalıdır.
- 1.12. Isı göstergesi olmalıdır. Çay Kazanları termometreli (ısı göstergesi) olup kazan içindeki su sıcaklık değeri gözlemlenebilir olmalıdır.
- 1.13. Çakmak ateşleme özelliği olmalıdır. Çay kazanının altını bir dokunuşla çakmakla kolayca yakılabilir olmalıdır.
- 1.14. Kahve pişirme gözleri olmalıdır.
- 1.15. Kazan dış yüzeyleri antik bakır işlemeli olmalıdır.
- 1.16. Bakır dış yüzey olmamalıdır. Materyal elektro statik boyalı olmalıdır.
- 1.17. Kazanda iki tane musluk olmalıdır.
- 1.18. İki yıl garantili olmalıdır.

## 2. ÇAY KAZANI OCAĞI DEMLİĞİ

- 2.1. Çelik 4 No 2.7 Lt. Büyük Boy Kahveci Demlik Çaydanlık
- 2.2. Hızla ve eşit şekilde çaydanlık içinde ısı yayılımını sağlayan teknolojiye sahip.
- 2.3. AISI 304 18/10 Cr. Ni. kaliteden üretilmiştir.
- 2.4. Paslanmaz çelik gövde ile uzun ömürlü ve sağlıklı kullanım.
- 2.5. Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun.





### 3. OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNASI

- 3.1 Ürünlerin teknik özellikler tabloda belirtilen şekilde olmalıdır.
- 3.2 Ürün dakikada 28 adet portakal sıkmalıdır.
- 3.3 Sıkımı yapılacak meyveler portakal, limon, mandalina olmalıdır.
- 3.4 On-Off anahtarı olmalıdır. (Yeşil: Açma (On), Kırmızı: Kapama (Off))
- 3.5 Topraklama bağlantıları yapılmış olmalıdır.
- 3.6 Ürünün ön kısmında bulunan kapak polikarbonattan üretilmiş olmalıdır.
- 3.7 Makinenin çalışır vaziyette olduğu durumda oluşabilecek kazaları (elde oluşabilecek kesik, sıkışma vs...) önleyici güvenlik switchi bulunmalıdır. Kapakta 2(iki) adet mıknatıs bulunmalıdır.
- 3.8 Üst kısımda bulunan sepet 7 kg kapasitesine sahip olmalıdır.
- 3.9 Sıkıcı topların dönmesini sağlayan tüm dişliler çelik malzemeden üretilmiş olup uzun ömürlü olmalıdır.
- 3.10 Motor elektronik korumalıdır. Sistem elektronik kart ile koruma roleli olarak çalıştırılmalıdır.
- 3.11 Portakal suyunun temas ettiği tüm yüzeyler gıdaya uygun, bakteri yapmaz ve 304 kalite paslanmaz malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- 3.12 Sıkma aparatları ve sıkma civataları copolymer malzemeden yapılmış olmalıdır. Antibakteriyeldir.
- 3.13 Paslanmaz çelik ayak 2 mm'lik, havalandırma arka kapağı 1 mm'lik, üst sepet 3 mm'lik kalınlıkta 304 paslanmaz malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- 3.14 Ürünlerin içine kullanma kılavuzu konulmalıdır.
- 3.15 Cihazdan en iyi performansı alabilmek için kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okunmalıdır.
- 3.16 Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın alınan ürün ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapılmamalıdır.
- 3.17 Satın alınmış olunan cihazın teknik bilgileri (voltaj, frekans, seri numarası, üretim tarihi vs.) kullanma kılavuzunun ön kapağın arkasındaki künyede ve cihazınızın arka sac kabinindeki künyede belirtilmelidir.
- 3.18 Ürünle birlikte kutu içerisinde yedek parça olarak;
- 3.19.1 1 adet sağ sıyrıcı
- 3.19.2 1 adet sol sıyrıcı
- 3.19.3 2 adet kapak sıkma dişi topuzu
- 3.19.4 2 adet sıkıcı topar sıkma erkek topuzu bedelsiz olarak gönderilmelidir.
- 3.20 Ürün ebatlarına uygun koliler içerisinde olmalıdır.
- 3.21 Malzemeler; İrsaliye / Fatura ile gelmelidir.

#### 4. SICAK ÇİKOLATA & SAHLEP MAKİNASI

- 4.1. Polikarbon hazne.
- 4.2. Bain-marie tipi ısıtma sayesinde dibi tutmaz.
- 4.3. Sürekli karıştırma.
- 4.4. Ayarlanabilir termostat.
- 4.5. Kolay temizlenebilen tıkanmaz musluk.
- 4.6. Paslanmaz çelik kazan ve rezistans
- 4.7. Ürün Kapasite: 9 L
- 4.8. Ürün Ölçüsü: 350x400x510 mm
- 4.9. Paket Ölçüsü: 370x370x480 mm
- 4.10. Ağırlık: 5.5 kg
- 4.11. Güç: 1100 W

Yavuz Çelik  


Özhan Çetinbaş  
  
İsmail Yaman  
