



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SIHHİYE 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
- 4 kW /7,5 Hp motor gücü
- 800 kg kapasiteli (H/800)
- Dakikada 217 Rpm dönüş hızı
- Paslanmaz kafa, helezon, kafa bileziği.
- Paslanmaz çelik gövde sacı ve et haznesi
- İleri-geri çalışma sistemi.
- 3 ayna, 2 bıçaklı
- Soğutma sistemli olmalıdır.
- Sinir ayıklamalı olmalıdır.

2. ENDÜSTRİYEL IZGARA

- Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- Kolay temizlenebilir olmalıdır.



- Doğalgaz ile çalışmalıdır.
- Ürün ölçüleri 80*90*85 cm (+/- 1) olmalıdır.
- Aynı ölçülerde dolapsız rafsız alt tezgâh olmalıdır.
- Tezgâh altlığı ile ızgara arasında mesafe tezgâh 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 (+/-1) olmalıdır.
- Aynı ölçülerde dolapsız rafsız alt tezgâh olmalıdır.
- Tezgâh altlığı ile ızgara arasında mesafe tezgâh yüzeyinin temizlenebilmesine imkân 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 10'LU

- LPG'li olmalıdır
- V tipi ve ısıtıcı yüzeyi geniş olmalıdır
- Tepsinin eğimli olması dönerin kurumamasını sağlamalıdır
- 82*75*110 cm (+/- 1) 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



5. 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 (+/- 1) olmalıdır

6. TÜRK KAHVE MAKİNASI

- GÜÇ : 1100 Watt
- 230 V (AC)
- Çelik cezveli
- 1.5 Lt su tank haznesi
- Pişmeyi algılama
- Taşmayı önleme sistemli
- Otomatik su alımı
- Işıklı uyarı
- 2 cezveli

7. KETTLE

- Güç : 2000-2200 watt aralığında
- Kapasite 1.7 Lt
- 360 derece döner tabla
- Paslanmaz çelik gövde
- Gizli rezistans

8. ÇELİK ÇAYCI

- Güç: 1650 Watt
- Kapasite 1.2 Lt demlik / 1.7 Lt ısıtıcı
- 360 derece döner tabla
- Paslanmaz çelik gövde
- Gizli rezistans



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.

Yavuz ÇELİK

Erol KAZAN

Ceyhun Kemal KALAYCI

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
BEYTEPE KAFETERYA MÜDÜRLÜĞÜ
TEKNİK ŞARTNAME
ÜRÜNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TSE numarası, tipi yazılmış olmalıdır.
2. Ürünlerin kullanma kılavuzu, 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.

KONVEKSİYONLU PATİSSERİA FIRIN (4 TEPSİLİ)

1. Dondurulmuş unlu mamullerin pişirilmesine uygun olmalıdır
2. 20 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi bulunmalıdır.
3. 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı olmalıdır.
4. Kapasitesi 4x40x60 tepsili ve 4xGN1/1 kullanıma uygun olmalıdır.
5. Ölçüleri 750x795x560 +/- 5 mm olmalıdır.
6. Ağırlığı 60+/- 2 kg olmalıdır.
7. Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı olmalıdır.
8. Ayarlanabilir nemlendirme özelliği bulunmalıdır.
9. Soğutma özelliği Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
10. Sızdırmaz kapı contası olmalıdır.
11. Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fana sahip olmalıdır.
12. Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistansları bulunmalıdır.
13. Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
14. Kolay temizlenebilir açılır iç camı bulunmalıdır.
15. Gövdesi paslanmaz çelikten olmalıdır.
16. Pişirme kabini izolasyonlu olmalıdır.
17. Emniyet termostatlı olmalıdır



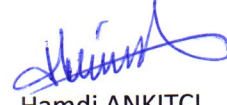
PATİSSERİA MAYALAMA KABİNİ (4 TEPSİLİ)

1. Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
2. Manyetik switch sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma
3. Silikon contalı temperlenmiş cam olmalıdır.
4. Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam olmalıdır
5. Gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
6. Tepsi boyu 40*60 cm olmalıdır.
7. Ağırlığı 55 kg +/- 2 kg olmalıdır.




Şakir AKKUZU

Depo Sorumlusu



Hamdi ANKITCI

Aşçıbaşı



Dr. Özay Menteş YILMAZ

Gıda Mühendisi