

## MUTFAK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

### ET KIYMA MAKİNESİ BİÇAĞI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Bıçak 42 numara makineye uygun olacaktır.

### ET KIYMA MAKİNESİ AYNASI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayna 42 numara makineye uyumlu olacaktır.
3. Aynanın numarası 3,5 olacaktır.

### ET KIYMA MAKİNESİ AYNASI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayna 42 numara makineye uyumlu olacaktır.
3. Aynanın numarası 4,5 olacaktır.

### ET KIYMA MAKİNESİ TOKMAĞI

1. Polietilen malzemeden imal edilmiş olacaktır.
2. Tokmak 42 numara makineye uyumlu olacaktır.

### TEZGAH RENDESİ

1. Polietilen tezgahların temizliği ve traşlamasına uygun dizayn edilmiş olacaktır.



### CIRPMA TELİ (9 NUMARA)

1. Çırpma telleri paslanmaz elik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Çırpma teli numarası 9 olacaktır. Büyük sap uzunluğu 100±2, tel uzunluğu 24±2 cm olacaktır.
3. Metal iskelet ile sepet tellerinin birleşimi sağlam olacak. Destek aparatları bulunacak, esnemeye, ezilmeye ve ağırlığa dayanıklı olacaktır.
4. Sap aparatı alüminyum olacaktır.
5. Telleri eğrilmiş, kopmuş olmayacak, dayanıklı olacaktır.
6. Çırpma tellerinin çapı 2 mm kalınlığında olacaktır.
7. Rengi metalik gri saydam olacaktır. Kullanıldığı ürüne her hangi bir koku veya tat vermeyecek, kullanışlı şekil ve yapıya sahip olacaktır. Paslanma, leke, çizik ve deformasyon olmayacaktır.
8. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çırpma telleri yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
9. Burada belirtilmeyen diğler hususlar TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.
10. 2 yıl garanti belgeli olacaktır.

### SÜZGEÇ SIK DELİKLİ

1. Paslanmaz elikten imal edilmiş olacaktır.
2. Süzgeç sık delikli 27 cm saplı olacaktır.

### SÜZGEÇ SEYREK DELİKLİ

1. Paslanmaz elikten imal edilmiş olacaktır.
2. Süzgeç seyrek delikli 30 cm saplı olacaktır



### **SEBZE BIÇAĞI**

1. Yüksek kaliteli çelik yüzeyden imal edilmiş olacaktır.
2. Uzun süreli keskinliği olacaktır.
3. Sağlam sapı olacaktır.
4. Kesici kısmının boyu  $18\pm 1$  cm olacaktır.
5. Yeşil saplı olacaktır.

### **KEMİK KESME BIÇAĞI**

1. Yüksek kaliteli çelik yüzeyden imal edilmiş olacaktır.
2. Uzun süreli keskinliği olacaktır.
3. Sağlam sapı olacaktır.
4. Kesici kısmının boyu  $16\pm 1$  cm olacaktır.
5. Siyah saplı olacaktır.

### **ET DOĞRAMA BIÇAĞI**

1. Yüksek kaliteli çelik yüzeyden imal edilmiş olacaktır.
2. Uzun süreli keskinliği olacaktır.
3. Sağlam sapı olacaktır.
4. Kesici kısmının boyu  $18\pm 1$  cm olacaktır.
5. Kırmızı saplı olacaktır.

### **SOYACAK**

1. Sapları plastik, bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Oynar başlıklı olacaktır.

### **KABAK OYACAĞI**

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.



## CELİK SÜRAHI

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2.  $1.7 \pm 0.2$  lt kapasiteli olacaktır.

## MASAT

1. Bıçak bileyici ağız kısmı oval ve uygun malzemeden olacaktır.
2. Sap kısmı plastik olacaktır.
3. Sap kısmı hariç 30, 5 cm olacaktır.(±1)

## ÜZÜM KESME MAKASI

1. Bıçağın sapı abs malzemeden olmalıdır.
2. Üzümüne zarar vermeden kesmek için tasarlanmış dayanıklı paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. 2 yıl garantili olmalıdır

## YEMEK ÇATALI

1. Yemek çatalı, çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip, birinci kalite olacaktır.
2. Çatallar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır.
4. Kenarları keskin, rahatsız edici olmayacaktır. Çatallar en az 2.5 mm kalınlığında 4 dişli olacaktır. Minimum adet ağırlığı 40 gr olacaktır.
5. Çatallar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
6. Çatal metal saplarının arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
7. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
8. Çatallar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
9. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
10. Çatallar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.  
Bu husus belgelendirilecektir.



11. Çatallar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
12. Çatalların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çatallar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
13. Çatallar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
14. Çatalların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.
15. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

### **YEMEK KAŞIĞI**

1. Yemek kaşığı, çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip birinci kalite olacaktır.
2. Kaşıklar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır.
4. Kenarları keskin, rahatsız edici olmayacaktır. Çatallar en az 2.5 mm kalınlığında Minimum adet ağırlığı 50 gr olacaktır.
5. Kaşıklar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
6. Kaşık metal saplarının arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
7. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
8. Kaşıklar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
9. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
10. Kaşıklar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Bu husus belgelendirilecektir.
11. Kaşıklar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
12. Kaşıkların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören kaşıklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
13. Kaşıklar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
14. Kaşıkların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, ünvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.



15. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

### **YEMEK BIÇAĞI**

1. Yemek bıçağı, çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip birinci kalite olacaktır.
2. Bıçaklar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır. Keskin olacaktır.
4. Bıçaklar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
5. Bıçakların metal saplarının arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
6. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
7. Bıçaklar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
8. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
9. Bıçaklar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Bu husus belgelendirilecektir.
10. Bıçaklar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
11. Bıçakların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören bıçaklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
12. Bıçaklar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
13. Bıçakların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, ünvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.
14. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır

Mutfak Malzemeleri Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. / /2022

Özlem ERKOÇ  
Diyetisyen

Esmahan Hamırcu  
Diyetisyen

Sevil Ayşe KURNAZ  
Kafeterya Müdürü