

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, muayenesinde, 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.

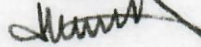
KONVEKSİYONLU PATİSSERİE FIRIN (4 TEPSİLİ)

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 rezistanları 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.

Şakir AKKUZU
Depo Sorumlusu



Hamdi ANKİTÇİ
Aşçıbaşı



Sükrüye KAYALI
Gıda Mühendisi

