**AĞRI DAĞI ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ MAL ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**ÖZELLİKLER**

* **1-2130 TB/ H SANAYİ TİPİ ÖN YIKAMALI KURUTMALI KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI :** Dış gövde tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Saç kalınlığı en az 1- 1,2 mm olmalı, Saatte en az 2130 Tabak yıkama kapasiteli olmalı. Ön yıkama , Ana Yıkama , Durulama ve Kurutma özellikleri olmalı. Konveyör sistemi ile Sepetleri kendiliğinden hareket ettirerek yıkama özelliği olmalı. Elektrik Gücü 48Kw,Frekans 50 Hz.,Hacim en az 3,87 M3, Koruma sınıfı IPX5 olmalı, Ölçüleri 255x80x188 cm olmalı. Deterjan ve parlatıcı pompası dahil olmalı. Makine ile birlikte en az 3 adet sepet ve su giriş hortumu ile birlikte olmalı. Boyler hacmi en az 18 lt, Boyler ısıtıcı gücü 27 Kw en az 80-85 derece,Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 derece olmalı. Yıkama pompası gücü en az 0,72 -1,72 Kw,Durulama pompa gücü 0,37 Kw, Kurutma Fan gücü 0,45 Kw olmalı. Tamamı paslanmaz çelik Temperlenmiş yıkama tankı ile hijyenik yıkama özelliğine uygun olmalı. Tamamı paslanmaz çelik boyler tankı ve rezistansı olmalı. Makine Elektrik aksamı makineye ait koruma roleli olmalı. Makine kurulum ve montaj yüklenici firmaya ait olup makine ile birlikte 1 Adet faz koruma rolesi olmalı. Makine TSE Kalite belgeli ve özellikle CE belgesine sahip olmalı.
* **2-KONVEKSİYONEL FIRIN GN 2/1 10 TEPSİ KAPASİTELİ :** Dış gövde tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Pişirme kabini ısı kaybını önleyici izolasyonlu olmalı, Pişirme kabini ısı yüklelmesini önleyici emniyet termostatlı olmalı, Pişirme sıcaklığı elektronik termostat kontrollü olmalı, 2 saate kadar pişirme ayar sıcaklığı olmalı, İstenildiğinde hem otomatik hem manuel buhar verme fonksiyonlu olmalı, Fırın içi aydınlatmalı olmalı, en az gn 2/1 10 adet tepsi kapasiteli olmalı, Temperlenmiş ısı kaybını önleyici çift camlı ve ısı kaybını önleyici silikon contalı olmalı, Paslanmaz çelik fanla eşit pişirme özellikli olmalı, Kapı açıldığında otomatik pişirme işlemini durduran swiç li olmalı, Kolay temizlenebilir kapı iç camlı olmalı, Elektrik ile çalışabilen olmalı, 4 Konumlu fonksiyon anahtar özellikli olmalı, ölçüler 95x83x104 cm olmalı, Elektrik gücü en az 400V – 50 NPE olmalı, Fırın ile birlikte 1 Adet Alt satantı da olmalı, TSE Kalite belgeli ve CE belgeli olmalı.
* **3-FIRIN ALT SATANT :** Tamamı paslanmaz olmalı, Demonte montaj olmalı, Ayaklar izolasyon lastik kapak olmalı, Rotil ayarlanabilir ayaklı olmalı, Mevcut fırına uyumlu olmalı, TSE Kalite belgeli olmalı.
* **4-FIRIN TEPSİ GN 2/1\*100 :** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı,53x65 cm ebatlarında olmalı, Pres baskı olmalı, saç kalınlığı en az 1 mm olmalı, kalın ve mukavemetli olmalı, Kir pis çapak ve kaynaklı olmamalı, TSE Kalite belgeli olmalı.
* **5-ÇELİK TENCERE 70X30 CM:** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Yekpare olmalı, Kapaklı olmalı, Taban 3 Katlı çelik çakma tabanlı olmalı, Alüminyum Taban olmalı, Çelik çubuk kulplu olmalı, Dış kısım polisajlı parlak olmalı, Kir pis çapak olmamalı, TSE Kalite belgeli olmalı.
* **6-ÇELİK TENCERE 65X25 CM:** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Yekpare olmalı, Kapaklı olmalı, Taban 3 Katlı çelik çakma tabanlı olmalı, Alüminyum Taban olmalı, Çelik çubuk kulplu olmalı, Dış kısım polisajlı parlak olmalı, Kir pis çapak olmamalı, TSE Kalite belgeli olmalı.
* **7-ÇELİK TABİLDOT :** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı,5 gözlü olmalı, Saç kalınlığı en az 0,80 mm olmalı, Parlak ve polisajlı olmalı, TSE Kalite belgeli ve CE belgeli olmalı.
* **8-YEMEK ÇATALI :** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Kalınlığı en az 2,5 mm olmalı, Ağız kısımları düz ve pürüzsüz olmalı, Malzeme sap kısmı arkasında 18/10 CRNİ ve üretici firma logolu olmalı, malzeme bozulma karama ve paslanmaya karşı en az 2 Yıl garanti kapsamında olmalı, TSE Kalite belgeli olmalı.
* **9-YEMEK KAŞIĞI :** Tamamı paslanmaz çelik 304 Kalite 18/10 CrNi olmalı, Kalınlığı en az 2,5 mm olmalı, Ağız kısımları düz ve pürüzsüz olmalı, Malzeme sap kısmı arkasında 18/10 CRNİ ve üretici firma logolu olmalı, malzeme bozulma karama ve paslanmaya karşı en az 2 Yıl garanti kapsamında olmalı,TSE Kalite belgeli olmalı.

 NOT

 Bu şartname maddelerinin uygulanmasında doğabilecek her türlü sorunun çözümü 4734 ile 4735 sayılı kanunlar çerçevesince yapılacak ve idarenin bulunduğu yer mahkemeleri yetkili olacaktır.

İş bu şartname (9) maddeden ibarettir.