

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17848012-1
Сатып алудың атауы:	Негізгі құралдарды сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88226299-ОИЗ
Лоттың атауы:	Пароконвектомат
Лоттың сипаттауы:	инжекторлық
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Техникалық ерекшелікке сәйкес пароконвектоматтар
Саны, көлемі:	1
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	351013100, Қарағанды облысы, Қарағанды қ., Қазыбек би атын. ауданы Абай көшесі, 67
Жеткізу мерзімі:	Шарт жасалған күннен бастап 16 күнтізбелік күн ішінде
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Бу вектоматтары (бу қайнатқыштың, конвекциялық пештің және қуыру шкафының функцияларын біріктіретін ас үй жабдығы). Бу түзу түрі - инжекторлық Басқару түрі - электрондық Номиналды кернеу кемінде - 380 В, 220 В Номиналды тұтыну қуаты - 10.5 кВт аспайды Ең жоғарғы жұмыс температурасы - 260 град. Ең төменгі жұмыс температурасы - 30 град. Деңгейлер саны кемінде - 7 Деңгейлер арасындағы қашықтық 70 мм-ден кем емес Гастро ыдыстар мен табалардың түрі мен өлшемі кемінде - GN 1/1 (530x325/500x300 мм) Жалпы өлшемдері (ДхШхВ) - 850x780x1200 мм артық емес Салмағы (орамасыз) - 98 кг-нан аспайды Кепілдік мерзімі - кемінде 12 ай. МЕМСТ Р 55221-2012

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17848012-1
Наименование закупки:	Приобретение основных средств
Номер лота:	№ 88226299-ОИЗ
Наименование лота:	Пароконвектомат
Описание лота:	инжекторный
Дополнительное описание лота:	Пароконвектоматы, согласно технической спецификации
Количество:	1
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	351013100, Карагандинская область, г.Караганда, район им.Казыбек би ул. Абая 67
Срок поставки:	В течение 16 календарных дней со дня заключения договора
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Пароконвектоматы (кухонное оборудование, совмещающее функции пароварки, конвекционной печи и жарочного шкафа. Тип парообразования - инжекторный Тип управления - электронное Номинальное напряжение не менее - 380 В, 220 В Номинальная потребляемая мощность - не более 10.5 кВт Максимальная рабочая температура - 260 град. Минимальная рабочая температура - 30 град. Количество уровней не менее - 7 Расстояние между уровнями не менее- 70 мм Тип и размер гастроремкостей и противней не менее - GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм) Общие размеры (ДхШхВ) - не более 850x780x1200 мм Вес (без упаковки) - не более 98 кг Гарантийный срок - не менее 12 мес. ГОСТ Р 55221-2012