

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17862115-1
Сатып алудың атауы:	Өзгеде тауарларды сатып алу Сковорода, жарочный шкаф
Лоттың нөмірі:	№ 88298982-ЗЦП1
Лоттың атауы:	Таба
Лоттың сипаттауы:	электрлі
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Abat ЭСК-80-0,27-40-Ч
Саны, көлемі:	1
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	431010000, Қызылорда облысы, Қызылорда қ. F:Мүсірепов 71
Жеткізу мерзімі:	келісім шартқа қол қойған күннен бастап 20 күнтізбелік күн
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА (ТЕХСПЕЦИФИКАЦИЯ) 700 сериялы жылу желісінің элементі: Электрлі аударылмалы таба Abat ЭСК-80-0,27-40-Ч 1. Жабдықтың негізгі сипаттамалары • Мақсаты: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында ет, балық, көкөніс тағамдарын қуыру, бұқтыру, пассерлеу және пісіру. • Тостаған (чаша) материалы: Жоғары жылу сыйымдылығы бар сұр шойын. • Сыйымдылығы / Түбінің ауданы: 40 литр / 0,27 м². • Аударылу түрі: Кез келген қалыпта бекітілетін қолмен басқарылатын механикалық жетек (маховик). • Температураны реттеу: +20 °С-тан +270 °С-қа дейін бірқалыпты реттеу (230 °С-қа дейін қызу уақыты — 12 минуттан аспайды). • Қауіпсіздік жүйесі: Апаттық термоажыратқыш (+320 °С температураға жеткенде қыздыруды бұғаттау). • Габариттік өлшемдері (ҰхЕхБ) / Салмағы: 800 x 899 x 950 мм / 140 кг. 2. Инженерлік желілерге қосылу талаптары • Электрмен жабдықтау: Кернеуі 380 В (3 фаза, бейтарап, жерге тұйықтау), номиналды қуаты — 9,0 кВт. 16 А дифференциалды автомат (тоқтың жылыстауы 30 мА) арқылы қосылады. Кабель — мыс, қимасы 5 x 2,5 мм² кем емес. • Сумен жабдықтау: Сыртқы желіден (корпуста тікелей штуцер жоқ). Санитарлық тазалау және тағамдарға су қосу үшін табадан 1-1.5 м радиуста технологиялық шланг-душ немесе қабырғалық ХВС/ГВС араластырғышы (смеситель) болуы қажет. • Кәріз (канализация): Жуу кезінде пайдаланылған суды ағызу үшін табаның еңкею аймағында еденде май ұстағышы бар тот баспайтын болаттан жасалған трап қарастырылуы тиіс. Табаны кәріз құбырына тікелей жалғауға тыйым салынады. • Желдету: Май ұстайтын лабиринтті сүзгілері бар жергілікті сыртқа тарату желдеткіш шатырының (вытяжной зонт) астына қатаң түрде орнатылуы керек. 3. Орнату және іске қосу-реттеу (ПНР) талаптары • Орналастыру: Тегіс, берік, жанбайтын еденге орнатылады. Реттелетін аяқтар тіректерінің көмегімен (±20 мм диапазонында) қатаң түрде көлденең деңгей бойынша тегістеледі. Жанғыш материалдан жасалған қабырғаларға дейінгі өрт қауіпсіздігі қашықтығы — 100 мм кем емес. • Монтаж: Қорғаныш үлдірін (пленка) толық алып тастау, жабдықты берік бекіту, тостағанның аударылу маховигінің бірқалыпты қозғалысын және қақпақтың барлық қалыпта сенімді бекітілуін тексеру. • Іске қосу-реттеу жұмыстары (ПНР): ТЭН-дердің оқшаулау кедергісін өлшеу, контактілердің тартылуын тексеру, барлық температура диапазонында сынақтық қыздыру және қауіпсіздік тізбегін тексеру. • Консервациядан шығару (міндетті түрде): Шойын тостағанды зауыттық майдан сабынды ерітіндімен мұқият жуу және табиғи күйге қарсы (антипригарный) қабат қалыптастыру үшін өсімдік майының жұқа қабатымен прокаливание емшарасын жүргізу (15-20 минут бойы 150-200 °С температурада). • Жұмысқа рұқсат: Зауыттық кепілдікті (12 ай) сақтау үшін барлық орнату және іске қосу жұмыстары сертификатталған сервистік ұйыммен орындалып, бұйымның төлқұжатына (паспорт) белгі қойылуы тиіс.

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17862115-1
Наименование закупки:	Приобретение прочих запасов Сковорода, жарочный шкаф
Номер лота:	№ 88298982-ЗЦП1
Наименование лота:	Сковорода
Описание лота:	электрическая
Дополнительное описание лота:	Abat ЭСК-80-0,27-40-Ч
Количество:	1
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	431010000, Кызылординская область, г.Кызылорда F:Мүсірепов 71
Срок поставки:	после подписания 20 календарных дней
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ Элемент тепловой линии 700 серии: Сковорода электрическая опрокидывающаяся Abat ЭСК-80-0,27-40-Ч 1. Основные характеристики оборудования • Назначение: Жарка, пассерование, тушение и припускание мясных, рыбных, овощных блюд на предприятиях общественного питания. • Материал чаши: Серый высокотеплоемкий чугун. • Вместимость / Площадь дна: 40 литров / 0,27 м². • Тип опрокидывания: Ручной механический привод (маховик) с фиксацией в любом положении. • Регулировка температуры: Плавная, от +20 °С до +270 °С (время разогрева до 230 °С — не более 12 минут). • Система безопасности: Аварийный термовыключатель (срабатывание при +320 °С). • Габариты (ДхШхВ) / Масса: 800 x 899 x 950 мм / 140 кг. 2. Требования к инженерным подключениям • Электроснабжение: Напряжение 380 В (3 фазы, нейтраль, заземление), номинальная мощность — 9,0 кВт. Подключение через дифференциальный автомат на 16 А (ток утечки 30 мА). Кабель — медный, сечением не менее 5 x 2,5 мм². • Водоснабжение: Внешнее (прямого штуцера нет). В радиусе 1-1.5 м необходимо наличие технологического шланга-душа или настенного смесителя ХВС/ГВС для санитарной обработки и добавления воды в блюда. • Канализация: В зоне наклона чаши на полу должен быть предусмотрен нержавеющей трап с жироуловителем для слива оборотной воды при мытье. Прямое трубное соединение сковороды с канализацией запрещено. • Вентиляция: Строгая установка под вытяжным зонтом локальной вытяжной вентиляции, оснащенным лабиринтными жироулавливающими фильтрами. 3. Требования к установке и вводу в эксплуатацию • Размещение: На ровный, прочный, негорючий пол. Выравнивание строго по горизонту с помощью регулируемых опор ножек (диапазон ±20 мм). Минимальный пожарный зазор до горючих стен — 100 мм. • Монтаж: Полное удаление защитной пленки, жесткая фиксация, проверка плавности хода маховика опрокидывания чаши и фиксации крышки во всех положениях. • Пусконаладочные работы (ПНР): Замер сопротивления изоляции ТЭНов, проверка затяжки контактов, тестовый прогрев во всем диапазоне температур и проверка цепей безопасности. • Расконсервация (обязательно): Тщательная промывка чаши мыльным раствором от заводской смазки и процедура «прокаливания» с тонким слоем растительного масла (150-200 °С на 15 минут) для создания естественного антипригарного слоя. • Допуск к работам: Все работы должны проводиться сертифицированной сервисной организацией с отметкой в паспорте изделия для сохранения заводской гарантии (12 месяцев).