

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17862115-1
Сатып алудың атауы:	Өзгеде тауарларды сатып алу Сковорода, жарочный шкаф
Лоттың нөмірі:	№ 88298893-3ЦП1
Лоттың атауы:	Қуыру шкафы
Лоттың сипаттауы:	электрлі
Лоттың қысқаша сипаттауы:	жарочный шкаф YCD-2-4D
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:	<p>Пицца және нан-тоқаш өнімдерін пісіруге арналған электрлі подовый пеш (духовка шкафы) Hoda YCD2-4D</p> <p>1. Жабдықтың негізгі сипаттамалары</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мақсаты: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында пицца, нан, бәліш және басқа да нан-тоқаш өнімдерін кәсіби түрде пісіру. • Конструкциясы: 2 тәуелсіз жұмыс камерасы (секциясы). Әр камера дербес есікпен, бақылау терезесімен және автономды басқару жүйесімен жабдықталған. • Корпус материалы / Түсі: Жоғары сапалы тот баспайтын болат / Күміс түсті (серебристый). • Под материалы (пісіру беті): Жылуды біркелкі таратуға және сақтауға арналған отқа төзімді шамотты/керамикалық тас. • Температуралық режим: Реттелінетін, максималды жұмыс қызуы +300 °C-қа дейін. • Басқару түрі: Электрмеханикалық (әр камерадағы жоғарғы және төменгі ТЭН-дер үшін бөлек айналмалы реттегіштер). • Габариттік өлшемдері (ҰхЕхБ): 1210 x 810 x 1280 мм. • Жабдықтың салмағы (нетто): 125 кг. <p>2. Инженерлік желілерге қосылу талаптары</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электрмен жабдықтау: Кернеуі 380 В (3 фаза, бейтарап, қорғаныстық жерге тұйықтау), тоқ жиілігі — 50 Гц. • Номиналды қуаты: 6.4 кВт (энергия үнемдейтін модификация). • Қорғаныс автоматикасы: Міндетті түрде жерге тұйықтау контурына шығара отырып, номиналы 16 А үш фазалы автоматты ажыратқыш арқылы қосылады. Ұсынылатын мыс кабель қимасы — 5 x 2.5 мм² кем емес. • Сумен жабдықтау және Кәріз: Су құбырына және ағызу жүйесіне қосылуды талап етпейді (құрғақ подовый қыздыру түрі). • Желдету: Жылу мен буды сыртқа шығару үшін жергілікті сыртқа тарату желдеткіш шатырының (вытяжной зонт) астына міндетті түрде орнатылады. <p>3. Орнату және іске қосу талаптары</p> <ul style="list-style-type: none"> • Орнату түрі: Тегіс, берік және жанбайтын еденге напольный (едендік) орнату. • Технологиялық қашықтықтар: Жоғары жылу бөлінуіне байланысты пештің артқы және бүйірлік панельдерінен бөлме қабырғаларына дейінгі ең аз қашықтық 100–150 мм-ден кем болмауы тиіс. Қабырғалар жанбайтын материалдардан жасалуы керек. • Консервациядан шығару: Тағам өнімдерін алғаш рет салмас бұрын, ТЭН-дердің зауыттық қорғаныш майын күйдіру үшін камераларды 200–250 °C температурада 30–40 минут бойы «бос» күйінде қыздыру міндетті. • Кепілдік: Стандартты зауыттық кепілдікті сақтау үшін монтаждау жұмыстары бұйымның төлқұжатына (паспорт) белгі қойыла отырып орындалуы тиіс.

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17862115-1
Наименование закупки:	Приобретение прочих запасов Сковорода, жарочный шкаф
Номер лота:	№ 88298893-ЗЦП1
Наименование лота:	Шкаф жарочный
Описание лота:	электрический
Дополнительное описание лота:	жарочный шкаф YCD-2-4D
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:	<p>Печь электрическая подовая (духовой шкаф) для пиццы и выпечки Hoda YCD2-4D</p> <ol style="list-style-type: none"> Основные характеристики оборудования <ul style="list-style-type: none"> Назначение: Профессиональное выпекание пиццы, хлеба, пирогов и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Конструкция: 2 независимые рабочие камеры (секции). Каждая камера оснащена отдельной дверцей со смотровым окном и автономным управлением. Материал корпуса / Цвет: Высококачественная нержавеющая сталь / Серебристый. Материал пода (поверхности выпекания): Огнеупорный шамотный/керамический камень для равномерного распределения и удержания тепла. Температурный режим: Регулируемый, максимальный рабочий нагрев до +300 °С. Тип управления: Электромеханическое (раздельные поворотные регуляторы для верхних и нижних ТЭНов в каждой камере). Габаритные размеры (ДхШхВ): 1210 x 810 x 1280 мм. Вес оборудования (нетто): 125 кг. Требования к инженерным подключениям <ul style="list-style-type: none"> Электроснабжение: Напряжение питания 380 В (3 фазы, нейтраль, защитное заземление), частота тока — 50 Гц. Номинальная мощность: 6.4 кВт (энергосберегающая модификация). Защитная автоматика: Подключение через трехфазный автоматический выключатель номиналом 16 А с обязательным выводом на контур заземления. Рекомендуемый медный кабель питания — сечением не менее 5 x 2.5 мм². Водоснабжение и канализация: Подключение к водопроводу и сливу отсутствует (сухой подовый тип нагрева). Вентиляция: Обязательная установка под вытяжным зонтом локальной вентиляции для отвода тепла и пара. Требования к установке и пусконаладке <ul style="list-style-type: none"> Размещение: Напольная установка на ровный, прочный и негорючий пол. Технологические зазоры: Ввиду высокого тепловыделения минимальный зазор от задней и боковых панелей до стен помещения должен составлять не менее 100-150 мм. Стены должны быть выполнены из негорючих материалов. Расконсервация: Перед первой загрузкой продуктов обязателен «холостой» прогрев камер при температуре 200-250 °С в течение 30-40 минут для выгорания заводской защитной смазки ТЭНов. Гарантия: Сервисный монтаж с отметкой в паспорте для сохранения стандартной заводской гарантии.