**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Вид оборудване** | **Технически и функционални характеристики**  | **мерна единица** | **Кол-во**  |
| 1 | Конвектомат  | Изработен от неръждаема стомана. Механично или автоматично управление. Брой нива – 6, за тави GN1/1 (530/325/65). Директна пара, осветление на камерата. Възможност за управление на параметрите за готвене – време, влажност, температура. Мощност: min. 9 кW/380V  | бр. | 1,00 |
| 2 | Електрическа печка | Изработена от неръждаема стомана. 6 броя обединени електрически котлона – тип плоча. Превключвател на мощността за всяка плоча. Мощност на плочите – min.2 kWЕлектрическа фурна за min. 4 тави GN1/1 или 2 GN 2/1. Два броя терморегулатори на фурната – горен и долен.Мощност: min. 20 кW/380V | бр. | 1,00 |
| 3 | Тава GN1/1 | Размери: 530/325/65 | бр. | 1,00 |
| 4 | Тава GN1/1  | Размери: 530/325/100 | бр. | 1,00 |

***Важно!!! Навсякъде, където в техническата спецификация се съдържа посочване на стандарти, същите да се четат и разбират „или еквивалент”. В случай, че в техническата спецификация конкретен параметър на описаното оборудване и обзавеждане е обозначен с посочване на конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство, което би довело до облагодетелстването или елиминирането на определени лица или продукти, то това обозначение не е задължително за участниците и те могат да посочат в Техническото си предложение апаратура с еквивалентни технически характеристики.***

**ИЗГОТВИЛ:…………………………………….**

 **Иванка Радкова**

 **Директор на ДГ „Калина“ гр. Трявна**