**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 kW  Електрическа 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**