**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид оборудване** | **Технически и функционални характеристики** | **мерна единица** | **Кол-во** |
| 1 | Електрическа пекарна (Фурна) на три нива | Електрическа пекарна (Фурна) на три нива. Терморегулатори - горен и долен до 300°С, вътрешни размери на фурната 540х710мм (за тава GN 2/1 – 650/530/200 мм), изцяло от неръждаема стомана, както камерата, така и корпуса. Предназначени както за готвене, така и за печене. Камерите и корпуса от полирана неръждаема стомана. Размери: 800/820/1650 KW: 18KW/380V | бр. | 1,00 |
| 2 | Професионален вертикален хладилнилен шкаф | С 1 плътна врата. Среднотемпературен - диапазон от -2 до +8’ градуса.  Изцяло неръждаем, отвън и отвътре върху иноксови регулируеми крака. Преместваеми във височина подсилени решетки с размер 540/650 мм - 3бр Електронно управление с цифровa визуализация на температурата по НАССР. Компресор. Изцяло медна охладителна система, динамично охлаждане, автоматично обезледяване на изпарителя. Осветление в камерата и ключалки за заключване на вратите. Тропичен клас - ефективен в среда до +43 градуса. Обем: 700л. Рзмери: 730/845/2150 KW: 0,34KW/380V | бр. | 1,00 |
| 3 | Зеленчукорезачка с ножове | Производителност до 300 кг./час. Обороти 290/мин. Ножове ф205мм. Самоохлаждащ се професионален двигател. Корпус от специална неръждаема стомана. Изцяло метална. Лесноповдигащ се капак за бърза смяна на ножове и почистване. Размери: 240/570/470 KW: 0,51KW/220V Ножове за зеленчукорезачка: - за кубчета - 2 бр.; - за нарязване на резени - 2 бр.; - за настъргване - 2 бр.; - за нарязване на ленти - 2 бр. | бр. | 1,00 |
| 4 | Електрическа тръбна скара | С 24 тръби – нахлупна. Три зони по 8 тръби, всяка зона е с ключ-енергиен регулатор. Повдигащи се тръби и вадещо се чекмедже за оттичане на мазнината и лесно почистване. Изцяло изработена от неръждаема стомана, включително тръбите, вътрешните свързаващи елементи и чекмеджето за почистване.  Размери: 600/700/230 KW: 6KW/380V | бр. | 1,00 |
| 5 | Професионален вертикален хладилнилен шкаф | С 2 плътни врати. Нискотемпературен - диапазон от -22 до -17’ градуса.  Изцяло неръждаеми, отвън и отвътре върху иноксови регулируеми крака. Преместваеми във височина подсилени решетки с размер 540/650 мм - 6 бр. Електронно управление с цифровa визуализация на температурата по НАССР. Компресор. Изцяло медна охладителна система, динамично охлаждане, автоматично обезледяване на изпарителя. Осветление в камерата и ключалки за заключване на вратите. Тропичен клас - ефективен в среда до +43 градуса. Обем: 1400л.  Размери: 1320/845/2150 KW: 0,83 KW/220V | бр. | 1,00 |
| 6 | Конвектомат | Механично управление със странично отваряне. Брой нива – 10, за тави GN1/1 (530/325) . Разстояние между водачите 80мм. Три реверсни мотора в отделението. Директна пара. Възможност за бърза евакуация на парата от камерата. Механично управление на параметрите за готвене - Време, Влажност и Температура. Таймер за времето за готвене от 0-120 мин. Температура на готвене 50-270 градуса. Осветление на камерата. Таймер за подаване на парата. Мотор със смяна на посоката на въртене. Вход за чиста вода ¾". Корпус и камера от неръждаема стомана.  Размери: 920/680/1020 KW: 13кW/380V | бр. | 1,00 |
| 7 | Комплект мотор с 2 пристаки - една за пасиране и една за бъркане | Мотор с променлива скорост + приставка за пасиране (дължина 400мм) + бъркалки с дължина 360мм. Размери: 95/430 KW: 0,35kW/220V | бр. | 1,00 |
| 8 | Тава | Размери: 650/530/150 | бр. | 3,00 |
| 9 | Тава | Размери: 530/325/100 | бр. | 10,00 |
| 10 | Тенджера алпака с капак | Диаметър – 320 мм, височина – 320 мм Капак: Диаметър – 32 см. | бр. | 3,00 |
| 11 | Работна маса | Със заден борд. С долен плот. Изработена от неръждаема стомана. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил 40/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво".  Размери: 1800/600/850 | бр. | 1,00 |
| 12 | Работна маса | Със заден борд. С долен плот. Изработена от неръждаема стомана. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил 40/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво".  Размери: 1400/500/850 | бр. | 2,00 |
| 13 | Маса | Със заден борд. С долен плот. Изработена от неръждаема стомана. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил 40/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво".  Размери: 1300/500/850 | бр. | 1,00 |
| 14 | Шкаф маса | С долен и междинен плот. С плъзгащи врати. Изработен от неръждаема стомана. Каширан работен плот. Крака от неръждаем профил 40/40мм. с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво". Размери: 1000/600/850 | бр. | 1,00 |
| 15 | Шкаф маса | С долен плот. Без междинен плот. С плъзгащи врати. Изработен от неръждаема стомана. Каширан работен плот. Крака от неръждаем профил 40/40мм. с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво". Размери: 1000/600/850 | бр. | 1,00 |
| 16 | Маса | Със заден борд. С долен плот. Изработена от неръждаема стомана. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил 40/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят "метално сиво".  Размери: 1350/500/850 | бр. | 1,00 |
| 17 | Стенен рафт | На едно ниво с конзолно захващане към стената. Изработен изцяло от неръждаема стомана. Размери: 1850/400 | бр. | 1,00 |
| 18 | Стелаж | Със заварена конструкция. На 4 нива. Изключително здрав и високоустойчив, изработен от неръждаема стомана. С плътни рафтове. Подсилен.  Размери: 900/600/1800 | бр. | 1,00 |
| 19 | База за конвектомат | Изцяло от неръдаема стомана. Съобразена с габаритите на уреда. | 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.***