

HASTANE YEMEKHANESİ DEMİRBAŞLARIN TEKNİK ŞARTNAMESİ

PASLANMAZ ÇELİK BENMARİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Dört gözlü olacaktır.
2. 4 adet 53 x 53 cm ebadında ve 15 cm derinliğinde Gastronom küvetleri olacaktır.
3. Gözlerin 3 tanesi sıcak servis üniteli 1 tanesi soğuk servis üniteli olacaktır.
4. Elektrikli(220 volt elektrikle çalışabilen) özellikte olmalıdır.
5. Benmarinin ön tarafında tepsi veya tabldotu kaydırmak için kaydırma şeritleri olacaktır.
6. Çatal, kaşık ve bıçaklığı olacaktır.
7. Servis rafı camı (öksürük perdesi camı) olacaktır.
8. Benmarinin sıcaklığı +10°C - +95°C arasında ayarlanabilir **termostatik kontrollü** özellikte olacaktır.
9. +10/+95 °C ayarlanabilir ısı kontrollü ve ısı göstergeli olmalıdır.
10. Benmarinin uzunluğu 280 santimetre Genişliği (derinliği) 80 santimetre yerden tezgah yüksekliği 80 santimetre ve öksürük perdesi (stand) dahil yerden yüksekliği135 santimetre olacaktır.
11. Benmarinin bölmeleri 53 x 53 santimetre ve derinliği 15 santimetrelik gastronom küvetlerin oturabileceği ölçülerde olacaktır.
12. Benmarinin iç ve dış yüzeyi tamamen 304 krom paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olacaktır.
13. Benmari rezistansı da 304 krom paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olacaktır.
14. Benmari en az 2 yıl garantili olacaktır.

BENMARİ ÖRNEK GÖRSELİ



ELEKTRİKLİ BANKET ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihaz 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. 0- 90 °C dijital termostat kontrollü olmalıdır.
3. Dolap dijital termometre ve termostata sahip olmalıdır.
4. Isı göstergeli olmalıdır.
5. 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerleği bulunmalıdır.
6. Raf araları ayarlanabilir olmalıdır.
7. Gövde ve kapakları çift cidarlı poliüretan izolasyonlu olmalıdır.
8. 65*85*155 cm ölçülerinde 10 tepsi kapasiteli olmalıdır.
9. İstenildiği yerde prize takılabilmesi için yeterli uzunlukta kabloya sahip olmalıdır.

ELEKTRİKLİ BANKET ARABASI ÖRNEĞİ



SANAYİ TİPİ ISI GÖSTERGELİ DİKEY BUZDOLABI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 304 krom paslanmaz çelik olmalıdır.
2. Buzdolabının kapısı çelik kasalı ve ısı köprüsü içermeyen çift camdan yapılmış olmalıdır.
3. Çalışma aralığı -2/ +10 °C olmalıdır.
4. Isı göstergeli olmalıdır.
5. Fanlı soğutma sistemine sahip olmalıdır.
6. Dolap ısısının ayarlanabilir olması ve dijital kontrol ekranına sahip olması gerekmektedir.
7. Dolap dijital termometre ve termostata sahip olmalıdır.
8. Dolapta iç ve dış aydınlatma mevcut olmalıdır.
9. Buz dolabında en az 5 adet raf kapasitesi bulunmalı ve raf aralıkları ayarlanabilir olmalıdır.
10. Buzdolabı 7 yıl garantili olmalıdır.
11. Buz dolabı ölçüleri 80*70*200 cm olmalıdır.

SANAYİ TİPİ DİKEY BUZDOLABI ÖRNEK GÖRSELİ



ELEKTRİKLİ YER OCAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 60*80*50 cm ölçülerinde olmalıdır.
2. Elektrik ile çalışan ve yeterli uzunlukta kabloya sahip olmalıdır.
3. Ayaklarda yere sabitleyici aparat bulunmalıdır.
4. Ayarlanabilir ısı kontrollü ve ısı göstergeli olmalıdır.
5. Üst tabla döküm malzemeden üretilmiş olmalıdır.
6. 2 adet açma ve kapama musluğu bulunmalıdır.
7. Cihazın tamamı 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.

Elektrikli yer ocağı örnek görseli



SANAYİ TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI TEKNİK ŞARTNAMESİ (1)

1. Makinenin tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
2. Enerji tasarrufu için makinenin yıkama, durulama, kurutma bölmeleri enerjilerini otomatik keser nitelikte olmalıdır.
3. Çıkarılabilir giriş tablası bulunmalıdır.
4. Dijital termometre ve ısı göstergesi bulunmalıdır.
5. Hava, su enerji kazanım sistemli nem çıkış bölümü bulunmalıdır.
6. 50*50 boyutlarında tabak, kaşık- çatal yıkama basketleri (kasa) bulunmalıdır.
7. Kullanılan suyu tahliye edebilen kendinden drenajlı yıkama pompası bulunmalıdır.
8. Ayarlanabilir, emniyetli, kaymaz, korumalı konveyör sürücü sistem olmalıdır.
9. 76*155*85 ölçülerinde giriş ve çıkış tezgahı, 76*230*85 ölçülerinde kurutma tüneli bulunmalıdır.
10. 2000 tb/h kapasiteli ve konveyörlü ısı sistemi bulunmalıdır.

SANAYİ TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ ÖRNEK GÖRSELİ



SANAYİ TİPİ GİYOTİN BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ (2)

1. Makinenin tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
2. °C ve °F'e göre ayarlanabilen sıcaklık göstergeli olmalıdır.
3. Otomatik olarak durulamaya geçiş özelliği bulunmalıdır.
4. Basınçlı boyler özelliği ile durulama suyu sıcaklığını 85 °C'ye kadar çıkararak durulama kalitesini maksimuma çıkarabilir özellikte olmalıdır.
5. Dijital termometre ve termostata sahip olmalıdır.
6. Isı göstergeli olmalıdır.
7. Kapak açıldığında çalışmayı durduran bir emniyet sistemi bulunmalıdır.
8. 50*50 boyutlarında tabak, kaşık- çatal yıkama basketleri (kasa) bulunmalıdır.
9. Bardak, tabak, çatal- kaşık gibi malzemelerin yıkandığı kasetler (kasalar) ısıya dayanıklı, plastik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
10. Yıkama, durulama kolları ve filtreler temizlik için kolayca çıkarılıp takılabilir olmalıdır.
11. Cihaz elektrikle çalışan güç kaynağına sahip olmalıdır.
12. Analog açma- kapama sistemi yer almalıdır.
13. 50-55 °C yıkama, 80-85 °C durulama sıcaklığına sahip olmalıdır.
14. En az 20 bar basınca dayanıklı, metal bağlantılı PVC su destek hortumu bulunmalıdır.
15. 1000 tb/h kapasiteli ve giyotin sistem kapaklı olmalıdır.
16. Ürün en az 2 yıl garantili olmalıdır.

SANAYİ TİPİ GİYOTİN TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ ÖRNEK GÖRSELİ



TELESKOPIK İZOLASYONLU TERMOSTATLI YEMEK DAĞITIM ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihazın tamamı 304 krom paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
2. Benmari adı verilen su ısıtıcılı havuz bölmesi bulunmalıdır.
3. 6 gözü sıcak bölmeye 2 gözü soğuk bölmeye denk gelecek şekilde 8 gözlü olmalıdır.
4. Soğuk ve sıcak bölmeler küvet ölçüleri 36*26,5*14,5 cm olacak şekilde tasarlanmalıdır.
5. 0- 90°C ayarlanabilir ısı derecesi ve termostata sahip olmalıdır.
6. Isı kayıplarını önlemek amacıyla cihaz teleskopik izolasyonlu olmalıdır.
7. 2 adet frenli, 2 adet frensiz 360 ° dönebilen 4 adet tekerlek bulunmalıdır.
8. Isıtma havuzlarında suyu boşaltmak için küresel tahliye vanası bulunmalıdır.
9. Aracın alt kısmında diğer taşınacak ürünlerin muhafaza edilebilmesi amacıyla uygun ölçülerde boş bölüm bulunmalıdır. Boş bölmenin etrafı 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş 1.5 mm kalınlığında levha ile çevrili olmalıdır.
10. Araç ölçüleri 164*78*74 cm ve/ veya 116*69*85 cm olmalıdır.
11. Araçlar en az 2 yıl garantili ve 10 yıl parça garantili olmalıdır.

TERMOSTATLI YEMEK TAŞIMA ARABASI ÖRNEK GÖRSELİ



YEMEK MASASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Boy 120 cm, en 80 cm ve yükseklik 74,5 cm olmalıdır.
2. Üst kısmı beyaz lamine kaplı olmalıdır.
3. Masa tablası 30 mm kalınlıkta olmalıdır.
4. Masa ayakları 30*30 mm ölçülerinde olmalı ve masa ayaklarının yere temas ettiği yerde plastik pabuç bulunmalıdır.
5. Masa ayakları metalden üretilmiş olmalıdır.
6. Masa üst tabla rengi beyaz, masa ayakları siyah renk olmalıdır.

YEMEK MASASI ÖRNEK GÖRSERLİ



LAMİNE KAPLI SANDALYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Sandalyelerin ayak kısımları 21*1,5 mm boru profilden takviyeli imal edilmiş olmalıdır.
2. Sandalyenin oturak ve sırtlık kısımları ise basınçlı kalıp preslerde biçimlendirilmiş, 1,35 mm kalınlığında yonga levhadan imal edilmiş olmalıdır.
3. Sandalyenin oturak ve sırtlık kısımları beyaz renkli lamine kaplı olmalıdır.
4. Sandalyenin ayak kısımları siyah renkli ve metalden üretilmiş olmalıdır.
5. Sandalye oturma derinliği 45 cm, oturma genişliği 50 cm, arkalık üst kenarın oturma üst kenarından yüksekliği 65 cm, arkalık genişliği 49 cm olmalıdır.

LAMİNE KAPLI SANDALYE ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH 3 RAFLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgahın tamamı 304 krom paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
2. Tezgahın boyu 155 cm, genişliği 200 cm ve derinliği 58 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Raf aralıkları 42 cm olacak şekilde 3 raflı olmalıdır.
4. En alt raf, yerden 20 cm yükseklikte olmalıdır.
5. Raf kalınlıkları 4 cm olmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH 3 RAFLI ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH SÜRGÜLÜ KAPAKLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünün tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürünün genişliği 190 cm, boyu 85 cm ve derinliği 60 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın etrafı 304 krom paslanmaz çelik levhalarla çevrili olmalıdır.
4. 35 cm yüksekliğinde olacak şekilde 2 raflı olmalıdır.
5. En alt rafın yerden yüksekliği 15 cm olmalıdır.
6. Ürünün ön bölümünde 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş 2 adet sürgülü kapak bulunmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH SÜRGÜLÜ KAPAKLI 2 RAFLI ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH SÜRGÜLÜ KAPAKLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünün tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürünün genişliği 190 cm, boyu 85 cm ve derinliği 60 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın etrafı 304 krom paslanmaz çelik levhalarla çevrili olmalıdır.
4. En alt rafın yerden yüksekliği 15 cm olmalıdır.
5. Ürünün ön bölümünde 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş 2 adet sürgülü kapak bulunmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH KAPAKSIZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünün tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürünün üst tabla kalınlığı 4 cm olmalıdır.
3. Ürünün genişliği 100 cm, boyu 85 cm ve derinliği 60 cm ölçülerinde olmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH KAPAKSIZ ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH TEKERLEKLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgahın tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürün 60*80*60 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın üst tabla kalınlığı 4 cm olmalıdır.
4. 2 si sabit 2 si 360° dönebilen 4 adet tekerleği bulunmalıdır.
5. Tezgahın üst tablası su tutmaz özellikte olmalıdır.



PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH TEKERLEKSİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgâhın tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürün 60*80*60 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgâhın üst tabla kalınlığı 4 cm olmalıdır.
4. Tezgâhın üst tablası su tutmaz özellikte olmalıdır.



PASLANMAZ ÇELİK SIYIRMA TEZGÂHI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgahın tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Tezgahın genişliği 200 cm, yüksekliği 85 cm ve derinliği 80 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın üst tablası 1.5 mm kalınlığına olmalıdır.
4. Tezgahın duvara gelen kısmında 6 cm yüksekliğinde sırt olmalıdır.
5. Tezgahın üst tablası su akıntısına engel olacak şekilde kenarlardan çıkıntılı olmalıdır.
6. Tezgahın orta bölümünde alt kısmı 18 cm, üst kısmı 21 cm çapında olacak şekilde bir sıyırma hunisi bulunmalıdır.

ÇÖP SIYIRMA TEZGÂHI ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH ÇİFT EVYELİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgahın tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Tezgahın genişliği 215 cm, boyu 80 cm ve derinliği 75 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın duvara gelen kısmında 6 cm yüksekliğinde sırt olmalıdır.
4. Tezgahın üst tablası su akıntısına engel olacak şekilde kenarlardan çıkıntılı olmalıdır.
5. Tezgahın üst tablası 1.5 mm kalınlığına olmalıdır.
6. Tezgahın orta kısmında genişliği boyu 60 cm ve içe doğru derinliği 30 cm ölçülerinde 2 adet paslanmaz çelik evye bulunmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH ÇİFT EVYELİ ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH TEK EVYELİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tezgahın tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Tezgahın genişliği 127 cm, boyu 87 cm ve derinliği 65 cm ölçülerinde olmalıdır.
3. Tezgahın duvara gelen kısmında 6 cm yüksekliğinde sırt olmalıdır.
4. Tezgahın üst tablası su akıntısına engel olacak şekilde kenarlardan çıkıntılı olmalıdır.
5. Tezgahın üst tablası 1.5 mm kalınlığına olmalıdır.
6. Tezgahın sol kısmında genişliği boyu 60 cm ve içe doğru derinliği 30 cm ölçülerinde 1 adet paslanmaz çelik evye bulunmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH TEK EVYELİ ÖRNEK GÖRSELİ



PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH KAPAKSIZ – RAFLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürünün tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürünün üst tabla kalınlığı 1.5mm olmalıdır.
3. Ürünün genişliği 220 cm, boyu 85 cm ve derinliği 60 cm ölçülerinde olmalıdır.
4. Ürünün en altında yerden 15 cm yükseklikte 1.5 mm kalınlığında raf bulunmalıdır.

PASLANMAZ ÇELİK TEZGÂH KAPAKSIZ – RAFLI ÖRNEK GÖRSELİ



ELEKTRİKLİ MİNİ BANKET ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihaz 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. 0- 90 °C dijital termostat kontrollü olmalıdır.
3. Ürün üzerinde dijital termometre ve termostat bulunmalıdır.
4. Isı göstergeli olmalıdır.
5. 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerleği bulunmalıdır.
6. Raf araları ayarlanabilir olmalıdır.
7. Gövde ve kapakları çift cidarlı poliüretan izolasyonlu olmalıdır.
8. 87*80*63 cm ölçülerinde 4 tepsi kapasiteli olmalıdır.
9. İstenildiği yerde prize takılabilmesi için yeterli uzunlukta kabloya sahip olmalıdır.

ELEKTRİKLİ MİNİ BANKET ARABASI ÖRNEĞİ



TELESKOPIK İZOLASYONLU TERMOSTATLI YEMEK DAĞITIM ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihazın tamamı 304 krom paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
2. Benmari adı verilen su ısıtıcı havuz bölmesi bulunmalıdır.
3. 53*33*10 cm ölçülerinde 3 adet küvet sığacak şekilde 3 bölmeli olmalıdır.
4. 0- 90°C ayarlanabilir ısı derecesi olmalıdır.
5. Isı kayıplarını önlemek amacıyla cihaz teleskopik izolasyonlu olmalıdır.
6. 2 adet frenli, 2 adet frensiz 360 ° dönebilen 4 adet tekerlek bulunmalıdır.
7. Isıtma havuzlarında suyu boşaltmak için küresel tahliye vanası bulunmalıdır.
8. Aracın alt kısmında diğer taşınacak ürünlerin muhafaza edilebilmesi amacıyla uygun ölçülerde boş bölüm bulunmalıdır.
9. Araç ölçüleri 120*60*85 cm olmalıdır.
10. Araçlar en az 2 yıl garantili ve 10 yıl parça garantili olmalıdır.

TELESKOPIK İZOLASYONLU TERMOSTATLI YEMEK DAĞITIM ARABASI ÖRNEK GÖRSELİ



SÜRGÜLÜ KAPAKLI PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH TEKNİK ŞARTNAMESİ

7. Ürünün tüm parçaları 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
8. Ürünün genişliği 93 cm, boyu 85 cm ve derinliği 60 cm ölçülerinde olmalıdır.
9. Tezgahın etrafı 304 krom paslanmaz çelik levhalarla çevrili olmalıdır.
10. 30 cm yüksekliğinde olacak şekilde 2 raflı olmalıdır.
11. En alt rafın yerden yüksekliği 15 cm olmalıdır.
12. Ürünün ön bölümünde 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş 2 adet sürgülü kapak bulunmalıdır.

SÜRGÜLÜ KAPAKLI 2 RAFLI PASLANMAZ ÇELİK TEZGAH ÖRNEK GÖRSELİ



BEBEK BESLENME ÜNİTESİ DEMİRBAŞLARI TEKNİK ŞARTNAMESLERİ

EV TİPİ ELEKTRİK OCAKLI FIRIN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Solo elektrikli fırın Cam seramik ocak
- 4 highSpeed cam seramik ocak gözü (1 çift halkalı, 1 oval, 2 normal pişirme gözü)
- 4' lü artık ısı göstergesi
- Sol ön: Normal ocak gözü 1.8 kW
- Sol arka: Oval ocak gözü 1.6 kW, 2.4 kW
- Sağ arka: Standart ocak gözü 1.2 kW
- Sağ ön: Çift halkalı ocak gözü 0.75 kW, 2.2 kW
- Elektronik saat
- SymControl
- 8 programlı: üst / alt ısıtma, sadece alt ısıtma, Turbo, Pizza konumu - yoğun ısıtma, Çözme konumu, sıcak havadolaşimli ızgara, Vario büyük alanlı ızgara, Vario küçük alanlı ızgara
- Hızlı ön ısıtma
- cookControl24: 24 otomatik pişirme programı
- activeClean (kendi kendini temizleme sistemi)
- Gömülebilir düğmeler
- Çocuk emniyet tuşu
- Emniyet için otomatik kendi kendine kapanma (fırın)
- Ön kapak ısı maksimum 40° C
- Açılıp kapanabilir fırın içi aydınlatma
- Tamamen cam iç kapak
- Geniş fırın iç hacmi (67 l)
- Titan grisi parlak fırın içi emayesi
- Tepsi saklama çekmecesini
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar



EV TİPİ ÇİFT KAPILI BUZDOLABI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün Rengi iz bırakmayan ,inoks olmalı
2. İyonizer olmalı
3. Bakteri Filtresi olmalı
4. Mavi ışık olmalı
5. Antibakteriyel Conta olmalı
6. Enerji Sınıfı en az A+ olmalı
7. Soğutucu Gaz R600a kullanmalı
8. İklim Sınıfı SN-T olmalı
9. Kontrol Sistemi elektronik olmalı
10. Enerji Sarfıyatı- Günlük azami 1,310 kWh/24saat olmalı
11. Dondurma Kapasitesiasgari 10kg/24saat olmalı
12. Elektrik kesintisinde saklama süresi en az 22 saat olmalı
13. Ses Seviyesi azami 43dBA olmalı
14. Brüt Hacim en az 630lt;
15. Soğutucu Bölme Net Hacmi en az 405lt olmalı
16. Çift kapılı olup, soğutucu ve dondurucu bölümler ayrı olmalı.
17. Gövde Raf Tipi Cam olmalı
18. 0°c Bölmesi ve Fan bulunmalı.
19. Dondurucu Bölme Net Hacmi en az 165 lt olmalı
20. En az iki dondurucu çekmeces ve hızlı dondurma bölgesi olmalı
21. Otomatik buz makinesi olmalı

EV TİPİ ÇİFT KAPILI BUZDOLABI ÖRNEK GÖRSELİ



EV TİPİ TEK KAPILI MİNİ BUZDOLABI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün Rengi iz bırakmayan ,inoks olmalı
2. İyonizer olmalı
3. Bakteri Filtresi olmalı
4. Mavi ışık olmalı
5. Antibakteriyel Conta olmalı
6. Enerji Sınıfı en az A+ olmalı
7. Soğutucu Gaz R600a kullanmalı
8. İklim Sınıfı SN-T olmalı
9. Kontrol Sistemi elektronik olmalı
10. Enerji Sarfıyatı- Günlük azami 1,310 kWh/24saat olmalı
11. Elektrik kesintisinde saklama süresi en az 22 saat olmalı
12. Ses Seviyesi azami 43dBA olmalı

EV TİPİ TEK KAPILI MİNİ BUZDOLABI ÖRNEK GÖRSELİ



EV TİPİ BULAŞIK MAKİNESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Renk parmak izi bırakmaz inoks olmalı.
2. Alt sepet tutucu ve biberon tutucu olmalı.
3. Üst sepet yükseklik ayarı ayarlanabilir olmalı.
4. Süzgeç metal olmalı
5. Çok amaçlı servis sepeti olmalı
6. Kurutma Performansı A, Yıkama Performansı A, Enerji Performansı A+++olmalı.
7. Ses Seviyesi (dBA) 44 azami olmalı
8. Program Sayısı 10 olmalı
9. Program Seçim Tipi Buton olmalı
10. Gösterge Tipi Geniş LCD olmalı
11. Program Aşamaları Göstergesi Displayde 5 kademe olmalı
12. Elektronik Program Takip Göstergesi var olmalı
13. Zaman Programlama Özelliği olmalı
14. Geri Sayma Displayde bulunmalı
15. Kapasite 13olmalı
16. Kirlilik Sensörü olmalı
17. Max. Sıcak Su Bağlantısı 60 C olmalı
18. Enerji Tüketimi max. 0,68 (kWh) olmalı
19. Su Tüketimi max. 10(lt) olmalı
20. Parlaticı Göstergesi olmalı
21. Yoğun yıkama , ekstra hijyen ve hassas programları olmalı.
22. Tuz Göstergesi olmalı
23. Ekstra Kurutma Fonksiyonu olmalı
24. Karma ve otomatik programları olmalı.
25. Aquasafe+/ Watersafe+ olmalı
26. Ekstra Hızlı Fonksiyonu olmalı
27. Tablet Deterjan Fonksiyonu olmalı
28. Yük Sensörü olmalı
29. Antibakteriyel Conta olmalı
30. Otomatik kapı açma özelliği olmalı.

EV TİPİ BULAŞIK MAKİNESİ ÖRNEK GÖRSELİ



SANAYİ TİPİ CAMLI BUZDOLABI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün 304 krom paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalı.
2. Buzdolabının kapısı çelik kasalı ve ısı köprüsü içermeyen camdan yapılmış olmalı.
3. Dolap ölçüleri 1,93 cm boy, 70 cm en ve 80 cm derinlik ölçülerinde olmalı.
4. Çalışma aralığı -2/10 °C olmalı.
5. Fanlı soğutma sistemine sahip olmalı.
6. Dolap ısısının ayarlanabilir olması, ısı göstergeli olması ve ideal sıcaklık derecesinin altına veya üstüne geçmesi durumunda alarm verme sistemi olmalı.
7. Dolap dışında dijital ısı göstergesi olmalı.
8. İç ve dış aydınlatma mevcut olmalı.
9. Kilit sistemi olmalı.
10. 7 yıl garantili olmalı ve CE, TSE ve ISO belgelerine sahip olmalı.
11. Enerji sınıfı A olmalı.

SANAYİ TİPİ CAMLI BUZDOLABI ÖRNEK GÖRSELİ



DUVAR TİPİ KLİMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Soğutma enerji sarfiyatı Cihazlar (TS 7936 EN 60335-2-40, TS EN 814-3, TS EN 14511-4)standartlarında olacaktır.
2. A Sınıfı olmalıdır.
3. 12000 Btu/h kapasiteli olmalıdır.
4. Isıtma da ısı pompası (Heat-pump) özelliğine sahip olmalıdır.
5. Elektrik kesilmelerine karşı hafıza koruma özelliği olmalıdır.
6. Basınç dengeleme tertibatı bulunmalıdır.
7. Tekrar çalıştırmada geciktirme tertibatı bulunmalıdır.
8. İç ünite fanı üç kademeli olmalıdır.
9. Alçak/yüksek voltaja karşı koruma tertibatlı olmalıdır.
10. Alçak/yüksek basınca karşı koruma tertibatı olmalıdır.
11. Isıtma, soğutma yapmadan hava sirkülasyonu yapabilmelidir.
12. Isıtma soğutmanın yanı sıra ortam sıcaklığını değiştirmeden nem alma özelliği olmalıdır.
13. Ortamdaki tozları tutan, kolaylıkla sökülüp takılabilen ve temizlenebilen antibakteriyel filtreli olmalıdır.
14. Isıtılan-soğutulan havanın, oda içerisine homojen dağılmasını sağlayan otomatik hava yönlendirici özelliğe sahip olmalıdır. Yönlendirme kanatları aşağı/yukarı otomatik hareket edebilmelidir.
15. İç ve dış ünitelerin buzlanmasını önleyen tertibata sahip olmalıdır.
16. Isıtma da soğuk hava üfleme önleme tertibatı olmalıdır.
17. Microcomputere bağlı termostat bulunmalıdır.
18. Sleep fonksiyonu olmalıdır.
19. İstenilen sıcaklığın ve çalışma ile ilgili fonksiyonların ayarlanabildiği ve görülebildiği LCD ekranlı uzaktan kumandalı olmalıdır.
20. Uzaktan kumanda olmadan çalıştırılabilir olmalıdır.
21. Dış ortam sıcaklığı 0 °C kadar iken ısıtma yapabilmelidir.
22. Klima monte edilmiş ve çalışır şekilde teslim edilmelidir.
23. Dış ünite ve kullanılacak konsol fırın boyalı olmalı, dış ortamdan etkilenmeyecek yapıda olmalıdır.
24. İşletmeye alındıktan sonra 3 yıl cihaz, 10 yıl parça garantisi ve temini sağlanmalıdır.

DUVAR TİPİ KLİMA ÖRNEK GÖRSELİ



DUVAR TİPİ KLİMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Soğutma enerji sarfiyatı Cihazlar (TS 7936 EN 60335-2-40, TS EN 814-3, TS EN 14511-4)standartlarında olacaktır.
2. A Sınıfı olmalıdır.
3. 18000 Btu/h kapasiteli olmalıdır.
4. Isıtmada ısı pompası (Heat-pump) özelliğine sahip olmalıdır.
5. Elektrik kesilmelerine karşı hafıza koruma özelliği olmalıdır.
6. Basınç dengeleme tertibatı bulunmalıdır.
7. Tekrar çalıştırmada geciktirme tertibatı bulunmalıdır.
8. İç ünite fanı üç kademeli olmalıdır.
9. Alçak/yüksek voltaja karşı koruma tertibatlı olmalıdır.
10. Alçak/yüksek basınca karşı koruma tertibatı olmalıdır.
11. Isıtma, soğutma yapmadan hava sirkülasyonu yapabilmelidir.
12. Isıtma soğutmanın yanı sıra ortam sıcaklığını değiştirmeden nem alma özelliği olmalıdır.
13. Ortamdaki tozları tutan, kolaylıkla sökülüp takılabilen ve temizlenebilen antibakteriyel filtreli olmalıdır.
14. Isıtılan-soğutulan havanın, oda içerisine homojen dağılmasını sağlayan otomatik hava yönlendirici özelliğe sahip olmalıdır. Yönlendirme kanatları aşağı/yukarı otomatik hareket edebilmelidir.
15. İç ve dış ünitelerin buzlanmasını önleyen tertibata sahip olmalıdır.
16. Isıtmada soğuk hava üfleme önleme tertibatı olmalıdır.
17. Microcomputere bağlı termostat bulunmalıdır.
18. Sleep fonksiyonu olmalıdır.
19. İstenilen sıcaklığın ve çalışma ile ilgili fonksiyonların ayarlanabildiği ve görülebildiği LCD ekranlı uzaktan kumandalı olmalıdır.
20. Uzaktan kumanda olmadan çalıştırılabilir olmalıdır.
21. Dış ortam sıcaklığı 0 °C kadar iken ısıtma yapabilmelidir.
22. Klima monte edilmiş ve çalışır şekilde teslim edilmelidir.
23. Dış ünite ve kullanılacak konsol fırın boyalı olmalı, dış ortamdan etkilenmeyecek yapıda olmalıdır.
24. İşletmeye alındıktan sonra 3 yıl cihaz, 10 yıl parça garantisi ve temini sağlanmalıdır.

DUVAR TİPİ KLİMA ÖRNEK GÖRSELİ

