



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

01 DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMA EVYESİ

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Duvara monte edilebilmelidir.
- 15 saniye boyunca su akıtma özelliği bulunmalıdır.
- Ebatları: 505x420x220 mm

02A HİJYEN PASPASI

- 304 kalite Paslanmaz Çelikten üretilmelidir.
- Ebatları: 90x60 cm olmalıdır.

03-13-34-64 TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI

- 304 Kalite malzemeden imal edilmelidir.
- Taban Raflı, açık model, arkası sırtlı olmalıdır.
- * 03 ve 64 numaralı ürün için paslanmaz Sol Evyeli Tezgahı olmalıdır.
- * 13 numaralı ürün için taban raflı, sürme kapılı, evyeli, dolaplı, çalışma tezgahı olmalıdır.
 - * 34 numaralı ürün için ayarlanabilir ayaklı olmalıdır.
- Boyut: 03 numaralı ürün için 1900×700×850 mm,
 - 13 numaralı ürün için 1600×700×850 mm,
 - 34 numaralı ürün için 600×600×850 mm,
 - 64 numaralı ürün için 1400×700×900 mm olmalıdır.

04-19-25 KONVEKSİYONEL FIRIN, ELEKTRİKLİ

- 6 GN 1/1 kapasite olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde ve pişirme kabine sahip olmalıdır.
- Isı tasarrufu için yalıtımlı ısıtma kabini bulunmalıdır.
- Kabin içi aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatu bulunmalıdır.
- Dijital termostatlı ısı kontrolü bulunmalıdır.
- Su püskürtmeli buharla pişirme özelliğine sahip olmalıdır.
- Çalışma sırasında kabinden ısı kaçmasını önlemek için kapı üzerinde silikon conta bulunmalıdır.
- Eşit pişirme için entegre paslanmaz çelik fan bulunmalıdır.
- Çalışma sırasında kapı açılırsa fırını durduran emniyet kapı kilit svici bulunmalıdır.
- Temperli ısıya dayanıklı çift kapı camı bulunmalıdır.
- Pişirme kabinin iç kısmındaki kapı camının kolay temizliği sağlanabilmelidir.
- 90 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi olmalıdır.
- İç aydınlatma bulunmalıdır.
- Ayarlanabilir ayak yüksekliğine sahip olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

08 PLEYT IZGARA, GAZLI

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyenik olmalıdır.
- Pleyt kalınlığı 12 mmi ST52 çelik malzemeden üretilmelidir.
- Her biri bağımsız brülörler ile homojen ısı dağılımı sağlanmalıdır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmelidir.

09 -32 NÖTR ARA TEZGAH

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyenik olmalıdır.

10-12- 14 OCAK, GAZLI, 2 GÖZLÜ

- 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyenik olmalıdır.
- Cihaz pilotlu olmalı ve güvenlik valfli, termokupullu kontrol sistemi bulunmalıdır.
- Termokupul sayesinde alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilmelidir.
- Izgaralar ve ocaklar pik dökümlü olmalıdır.
- Pişirici hızı yüksek alev veya düşük alev olarak ayarlanabilmelidir.
- Doğalgaz ısıtmalı olmalıdır.

05-20 FIRIN ALT TEZGAHI TABAN RAFLI

- Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Tezgâhlar standart olarak sırtlı üretilmelidir.
- Tezgâhlar rotol ayaklı olmalıdır.
- Boyutları: 850×750×850 olmalıdır.

06-11-71 DAVLUMBAZ ORTA TİP, FİLTRELİ

- Tamamı AISI304 kalite sac'tan imal edilmektedir.
- 60 mm yağ kanalı ve yağ kanalında biriken yağların tahliyesi için küresel vana bulunmalıdır.
- Davlumbaz içerisinde yükselen alevleri yakalamak için alev tutucu filtreler bulunmalıdır.
- *Davlumbaz kapasitesi: 6 ürün numaralı davlumbaz için 0.65 metreküp alan: 1.3m olmalıdır.
Davlumbaz kapasitesi: 11 ürün numaralı davlumbaz için 1.1 metreküp alan: 2.2m olmalıdır.
Davlumbaz kapasitesi: 71 ürün numaralı davlumbaz için 1.1 metreküp alan: 2.2m olmalıdır.
- *Boyut: 6 ürün numaralı davlumbaz için 1300×1000×500 mm,
Boyut: 11 ürün numaralı davlumbaz için 2000×1100×500 mm,
Boyut: 71 ürün numaralı davlumbaz için 2000×1100×500 olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

07-16-21-23-27 ÇALIŞMA TEZGÂHI TABAN RAFLI

- Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir
- Tezgâhlar standart olarak sırtlı üretilmelidir.
- Tezgâhlar rotill ayaklı olmalıdır.
- Boyut: 07 numaralı ürün için 1500×700×850 mm,
16 numaralı ürün için 2000×600×850 mm,
21 numaralı ürün için 2200×600×850 mm,
23 numaralı ürün için 1400×600×850 mm,
27 numaralı ürün için 1000×800×850 mm olmalıdır.

08 PLEYT IZGARA, GAZLI YARI DÜZ YARI OLUKLU, DOLAPLI

- 304 kaliteden üretilmelidir.
- Geniş yağ tahliye deliği bulunmalı bu sayede pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmalıdır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmelidir.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri ile birçok farklı pişirme olanağı sağlamalıdır.

09 -32 NÖTR ARA TEZGAH

- 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmelidir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyenik olmalıdır.
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahip olmalıdır.

10 OCAK, GAZLI, 2 GÖZLÜ DOLAPLI

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Güvenlik valfli ve termokuplu olmalıdır.
- Açık ateş ocak bulunmalıdır.
- Pik döküm ızgara ve ocaklar kullanılmalıdır.
- Doğalgaz ısıtmalı olmalıdır.

12-14 OCAK, GAZLI 2 GÖZLÜ, TABAN RAFLI ALT TEZGAHLI

- 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmelidir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyenik
- Cihaz pilotlu olmalı ve güvenlik valfli, termokupullu kontrol sistemi bulunmalıdır.
- Termokupul sayesinde alev söndüğünde cihaza gelen gaz otomatik olarak kesilmelidir.
- Izgaralar ve ocaklar pik dökümlü olmalıdır.
- Pişirici hızı yüksek alev veya düşük alev olarak ayarlanabilmelidir.
- Doğalgaz ısıtmalı olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ
MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

13 TEK EVYELİ ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI, SÜRGÜ KAPILI

- 304 kalite malzemeden üretilmelidir.
- Taban raflı, sürme kapılı, evyeli dolabı bulunmalıdır.
- Boyut: 1600×700×850 mm olmalıdır.

15 DAVLUMBAZ ORTA TİP FİLTRELİ

- Ürün konstrüksiyonu paslanmaz çelikten imal edilmelidir.
- Ada tip tavan davlumbazı olmalıdır.
- 500 *500 pres baskı özelliği bulunmalıdır.
- Paslanmaz çelik alev savar filtre bulunmalıdır.
- Filtre bulaşık makinesinde yıkanabilir özellikte olmalıdır.
- Atık yağ için tahliye özelliği bulunmalıdır.
- Boyut: 1500×1500 mm olmalıdır
- Gaz Tipi-Doğal gaz olmalıdır.

17-22-28 DUVAR RAFI ÇİFT KATLI

- 304 kalite paslanmaz krom çelikten üretilmelidir.
- İstenilen ölçülerde özel üretilmeli olup raf sayısı ve ölçü isteğe göre belirlenebilmelidir.
- Boyut: 17 numaralı ürün için 2000×300×40/400 mm,
- 22 numaralı ürün için 2200×300×40/400 mm,
- 28 numaralı ürün için 1000×300×40/400 mm olmalıdır.

18 PLEYT IZGARA, GAZLI DOLAPLI

- Ürün paslanmaz çelik gövdeden ve paslanmaz çelik brülörden imal edilmelidir.
- Üst döküm ızgaralar kullanılmalıdır.
- Her brülör için piezzo çakmak kontrollü bulunmalıdır.
- Yağ haznesi olmalıdır.
- Doğalgaz ısıtmalı olmalıdır.

24- 51-51a-54-56 İSTİF RAFI

- 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden üretilmelidir.
- 4 katlı imal edilmelidir.
- Tel raflı olmalıdır. (51a hariç)
- Boyut: 24 numaralı ürün için 1520*530*1830 mm,
51 numaralı ürün için 1370*530*1830 mm,
51a numaralı ürün için delikli raflı ve 6 sıra olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

54 numaralı ürün için 1220*530*1830 mm,

56 numaralı ürün için 1520*530*1830 mm olmalıdır.

26 ŞOK SOĞUTUCU

- Ostaenitli paslanmaz çelikten imal edilmelidir.
- Gastronom tepsileri ve Euronorm tepsiler için kayar kılavuzlar bulunmalıdır.
- Hızlı soğutucu / dondurucu modelleri sıcaklığı +70 den +3 e (soğuma) veya +20 -18 e (dondurma) düşürmek üzere tasarlanmalıdır.
- Sert ve yumuşak soğutma programlı, tercihi Prob kontrollü veya zaman kontrollü hızlı soğutma seçenekleri, Alüminyum kanatçıklı bakır buharlaştırıcı bulunmalıdır.

29 PİZZA FIRINI, ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI, 2 KATLI

- 304 kalite malzemeden üretilmelidir.
- Çift katlı pizza fırını çapı 30 cm'lik 8 adet pizza kapasiteli olmalıdır..
- Fırın iç ızalasyonu yüksek ısıya dayanıklı olarak imal edilmelidir bu sayede ısı kaybı en aza indirilecektir.
- Isı aralığı 85°C- 450°C'dir aralığında olmalıdır.
- Fırın içinde aydınlatma bulunmalıdır.
- Birbirinden bağımsız alt ve üst termostat kontrolü bulunmalıdır,.

30 MAYALANDIRMA ÜNİTESİ

- 304 kalite malzemeden üretilmelidir.
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği bulunmalıdır.
- Ayarlanabilir ısı ve nemlendirme özelliği bulunmalıdır.
- 6 adet 40×60 cm tepsi kapasitesi olmalıdır.

33 DAVLUMBAZ DUVAR TİPİ, FİLTRELİ

- Tamamı AISI304 kalite sacdan üretilmelidir.
- 60 mm yağ kanalı ve yağ kanalında biriken yağların tahliyesi için küresel vana bulunmalıdır.
- Davlumbaz içerisinde yükselen alevleri yakalamak için alev tutucu filtreler bulunmalıdır.
- Boyut: 4850×1100×500 mm olmalıdır.

35 MERMER TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN RAFLI

- 304 kalite ve 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelik malzemeden üretilmelidir.
- Üst tablada 3 cm kalınlığında beyaz marmara mermeri kullanılmalıdır.
- Ayaklar 304 kalite 40x40 mm paslanmaz çelik kutu profilden imal edilmelidir ve ayarlanabilir rotül olmalıdır.
- Boyut: 1700×600×850 mm olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

36 UN ŞEKER ARABASI 10 Lt

- Gövde gıdaya uygun polietilenden, kapaklar polikarbondan üretilmelidir.
- 10 lt'lik olmalıdır.

37A KITCHENAID STAND MİKSERİ 4.3

- Kitchenaid marka ev tipi 4.3 model mikser

42-48 BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI

- Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan imal edilmelidir.
- Tezgah üst tablasında atık yemeklerin boşaltılacağı silindirik hazne bulunmalıdır.
- Ayaklar 40*40*1,2 mm paslanmaz kapalı kutu profilden üretilmelidir.
- Ayak uçlarında ayarlanabilir plastik rotül ayaklar bulunmalıdır.
- Üst tabla indirimli ve çift dönüşlü, arka tarafı 6 cm sırtlı olmalıdır.
- Boyut *42 numaralı ürün için 900×700×850 mm,
*48 numaralı ürün için 1000×700×850 mm olmalıdır.

43-49 BULAŞIK MAKİNESİ GİRİŞ TEZGAHI TEK EVYELİ

- 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Üst tabla kalınlığı 1,20 mm olmalıdır.
- Üst tabla 50x50 basket kaydırma kanallı olmalıdır.
- Ayaklar 304 kalite paslanmaz çelik kutu profilden imal edilmelidir.
- Ayaklar ayarlanabilir rotül ayaklı olmalıdır.
- *49 numaralı ürünün ayakları 304 kalite, 40x40 mm paslanmaz çelik kutu profilden imal edilmelidir.
- Boyut: 43 numaralı ürün için 750×700×850 mm,
49 numaralı ürün için 1250×700×850 mm olmalıdır.

44 ÖN YIKAMA DUŞ SPREYİ TEZGAHA MONTE

- 304 kalite paslanmaz malzemeden üretilmelidir.
- Sıcak ve soğuk su girişi bulunmalıdır
- Ön yıkama duşunun su basıncı şebeke basıncına bağlı olmalıdır.
- Su ve deterjan tasarrufu sağlamalıdır
- Spiral yay kullanılmalıdır bu sayede hortumun kırılmasını ve bükülmesi önlenmelidir
- Elcik kendi etrafında 360° dönebilme kapasitesine sahip olmalıdır.
- Kolay monte edilebilmelidir.

45 BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 1000 TABAK/SAAT

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Saatte 69 sepet yıkama kapasitesine sahip olmalıdır.
- Standart hat üzerinde ve köşe kullanımına uygun yapıda olmalıdır
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli bulundurmalıdır.
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik ve güçlendirilmiş polypropylen(PP)'den üretilmelidir,
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı sunulmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

46 DAVLUMBAZ DUVAR TİPİ, FİLTRESİZ

- Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Nİ paslanmaz çelik saçtan üretilmelidir.
- Davlumbazın tavana montajı çelik dübellerle ve üzeri plastik kaplı çelik askı halatlarıyla yapılmalıdır.
- 100 mm yağ kanalı ve yağ kanalında biriken yağların tahliyesi için küresel vana bulunmalıdır.

47-50 BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI TABAN RAFLI

- Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmelidir.
- Tezgahlar rotill ayaklı olmalıdır.
- *50 numaralı ürün 18/8 Cr-Nİ paslanmaz çelik saçtan üretilmelidir
- *50 numaralı ürün bulaşık yıkama makinası girişine uygun, ağır/geçme bırakılarak süzülen suların dışarıya akışını önleyecek biçimde eğimli tasarlanmalıdır.
- *50 numaralı ürün (BYM ve BYK modellerine uygun olmalıdır).
- *Üst tabla üzerinde bulaşık basketinin rahat kaydırılabilmesi için özel formda olmalıdır.
- Boyut: 47 numaralı ürün için 900×700×850 mm,
50 numaralı ürün için 1400×700×850 mm olmalıdır.

52-53 DONDURUCU ODA, -18 KAPI, PANEL, SOĞUTUCU GRUP TAM TAKIM ZEMİN DAHİL

- Projesine ve yerine özel olarak imal edilmelidir. Öncesinde mutlaka yerinden ölçü alınmalıdır.
- Panel kalınlığı Soğuk muhafaza odalarında 80 mm, donmuş muhafaza odalarında 120 mm olmalıdır.
- Soğuk odaları oluşturacak paneller iç yüzeyi polyester sac, dış yüzeylerinde polyester kaplı galvaniz sac hijyenik özelliği, temizlenebilirlik kolaylığı ve dayanıklılığıyla et, süt, sebze tüm gıda malzemeleriyle kimyasal, tıbbi ve medikal ürünlerin tazeliklerini, özelliklerini en iyi en uzun süre bozulmadan korumalarını ve muhafaza edilmeleri sağlanmalıdır.
- Panellerin yüzey arasına 40-42 kg/m3 yoğunluğuna sahip poliüretan sert köpük enjekte edilmelidir.
- Yalıtım amaçlı poliüretan malzemesi DIN 4022' ye göre B 2 yanmazlığına sahip olmalıdır.
- Paneller kilitli sistem olarak imal edip gereğinde de monte edilebilmelidir.
- Zemin panellerinin üst yüzeylerinde; 12 mm kalınlığında, üst tarafı koyu kahverengi 240 gr/ m2 altıgen dokulu fenolik film kaplı ithal plywood kullanılmalıdır.
- Zemin panelleri 3.000 kg/m2 sabit, 200 kg/m2 hareketli yüke dayanımlı olmalıdır.
- Soğuk odalarda birer adet (90×190cm) net geçişli sağ veya sola çarpma kapı mevcut olup kapılarda panel malzemesine uyum sağlayacak polyester + polyester yüzey malzemesi kullanılmalıdır. (kapılar içten açma emniyet tertibatlı olmalıdır)
- Soğuk ve donmuş muhafaza odalarında (SPLIT) tip ve hava soğutmalı soğutucular kullanılmalıdır.
- Kondensan ünitelerinde; Hermetik kompresör (Fransız Techumseh, copeland veya Aspera Danfoss) Semi Hermetik Kompresör (İtalyan Dorin, Bitzer vey Frascold) standart kullanıp UKP panosu, (Dijital Termostat) avaporatör, evaporatör fanı, expansion valf standart olarak sunulmalıdır.

59 ÇALIŞMA TEZGAHI RİNSER MONTELİ, KAHVE ÇEKMECELİ

- Paslanmaz sac üst tablalı tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Nİ paslanmaz çelik saçtan üretilmelidir. Ayaklar ve taşıyıcı konstrüksiyonda paslanmaz çelik kutu profil kullanılmalıdır.
- Üst tabla 1,20 mm, bant 1,00 mm kalınlığında saçtan üretilmelidir.
- Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm sırtlı olmalıdır.
- Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerde paslanmaz çelik sac profillerle takviye edilmelidir.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ CİHAZ ŞARTNAMESİ

60-62 KAHVE DEĞİRMENİ

- Espresso kahve değirmeninin motoru 0,12 beygir gücü/275W'lık performansa ve IP21 koruma derecesine sahip olmalıdır.
- motor, 30 dakika aralıksız boyunca çalışabilir ve termal koruyucu ile donatılmıştır.
- *60 numaralı ürün espresso kahve makinesi,
- *62 numaralı ürün filtre kahve makinesi içindir.

61 ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ 2 GRUPLU, TAM OTOMATİK 10,1 Lt BOYLER KAPASİTESİ

- 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- Geleneksel Espresso Kahve Makinesi, Classic 2 grumlu – 230V/50Hz Monofaze, 10,1 lt boyler olmalıdır.
- 2 bağımsız kontrol paenli, 4 programlanabilir dozajlama programı, manuel su ve buhar, otomatik temizleme programı bulunmalıdır.

63 FİLTRE KAHVE MAKİNESİ 144 FİNCAN/SAAT

- Hızlı demleme süresi (6 dakika) olmalıdır.
- Kapasite: 144 fincan/saat 1.8 lt. cam pot kapasitesine sahip olmalıdır.
- Opsiyonel olarak 1 veya 2 ısıtıcı ve pot bulunmalıdır.

67 ŞİŞE DOLABI 3 CAM KAPILI, SİYAH

- 220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücüne sahip olmalıdır.
- PVC kaplı galvaniz sac ile üretilmelidir
- CFC Free soğutma gazı: R 134A / R 404A, dış ortam sıcaklığı: +32 OC. Fanlı soğutma, dijital termometre & termostat, otomatik defros, kapılarda kilit, özel kapı menteşe sistemi, temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası bulunmalıdır.

87 YER SÜZGEÇİ ORTADAN SİFONLU, YANDAN ÇIKIŞLI

- Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Nİ paslanmaz çelik sac'tan üretilmelidir.
- Tavalı, yandan çıkışlı ve ortaya eğimli olmalıdır.
- Tavalı drenaj kanalları üst ızgara, su toplama tavası ve sifon düzeni olmak üzere üç ana bölümden oluşmalıdır.
- Çıkış boruları, tamamen kaynaklı standart borulardan yapıp, bağlanacağı boru ölçüsüne ve tipine uygun olarak kalibre edilmelidir.
- Boyut: 300×300×145 mm olmalıdır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ GENEL İMALAT VE MONTAJ ŞARTNAMESİ

GENEL İMALAT VE MONTAJ ŞARTNAMESİ

Tüm mutfak, servis ve bar ekipmanlarını / makinalarını modern teknik ve uluslararası standartlar doğrultusunda birinci kalite malzeme işçilikle üretilmelidir.

Üretime öncelikle uygulama projesi, yerinden alınan ölçü ve takiben bu şartnamede anılan genel ve özel tanımlar esas olacaktır.

Ölçü ve Sac Kalınlıkları:

Projede ve tanımlarda belirtilen ölçüler yaklaşık olup, cm ve/veya mm olarak verilmiştir. Tanımlarda verilen ölçüler Uzunluk x Derinlik x Yükseklik şeklindedir.

Tüm mutfak cihazlarında kullanılacak paslanmaz çelik sac AISI 304 kalite 18 /10 Cr-Ni olacak ve aksi bu şartnamede belirtilmedikçe paslanmaz sac olarak alınacaktır.

Ürünlerde kullanılan paslanmaz çelik sac kalınlıkları aksi bir durum olmadıkça aşağıda belirtilmiştir.

Tüm yıkama tezgahları, üst tablası ve eviyeleri; 1,2- 1.50 mm, Tüm çalışma tezgahları; üst tablaları 1,2- 1.50 mm, Taban, ara raf, üst ve ızgara raflar; 1.2 mm, Çift kayıcı kapı ve menteşeli kapılar 0.8mm-1.00mm, Yan kaplama ve çekmeceler; 0.80 mm, Sıcak dolap ve soğuk dolap iç kısımları 0.50 mm.

Karkas, Ayaklar ve Takviyeler :

Cihazların ayakları ile tezgah tipi ünitelerde ayak profilleri 40x40x1,20 mm paslanmaz çelik kutu profilden imal edilecek, uçlarında ayarlanabilir yapıda naylon 6 siyah sert plastik veya alüminyum pabuçlar bulunacaktır.

Ara takviyeler ve bağlantı parçaları yerine göre 1-1,20-1,50 mm kalınlıkta paslanmaz çelik sacdan yapılacaktır.

Kaynak İşlemi ve Görünüş :

Tüm cihazların paslanmaz çelik sac kaynakları argon ark (TIG) kaynak tatbik edilerek yapılacaktır. Ayrıca yerine göre punta veya elektrik ark kaynağı kullanılacaktır.

Üst tablalar ve görünen kaynak yerleri taşlanıp, satine bitiriş yapılacaktır. Diğer yüzeyler tabii görünüşünde ve mat olarak kalacak olup, görünmeyen kaynak dikişleri mukavemetlerini kaybetmemesi için taşlanmayacaktır.

Üst Tablalar :

Çalışma tezgahlarında üst tablalar düz ve 40 mm. – 20 mm. çift dönüşlü, yıkama ve temizlik

Tezgahlarında indirimli ve 40 mm. - 20 mm. çift dönüşlü yapılacaktır. Tablalar boyutlarına göre gerekli yerlerinden alttan

paslanma çelik kaynak yapılarak takviye edilecektir. Üst tablaların duvar, kolon gibi yerlere gelen arka tarafları sırtlı olarak imal edilecektir. Tablalar kesinlikle mm kalınlıkta olacaktır.

Eviyeler :

Tüm eviyeli tezgah üst tablaları, yukarıda da belirtildiği üzere indirimli 1,50 mm. kalınlığında paslanmaz çelik sacdan yapılacaktır.

Eviyeler çeşitli ölçülerde olup, yekpare pres baskı eviye kullanılacaktır. Eviyelerde su kalmayacak şekilde küvete eğim

verilecektir. Tüm yıkama tezgahlarının önleri eviye – çöp konisi derinliğine kadar 1,00 mm' lik paslanmaz çelik sacdan etekli olacaktır. Bu etek aynı zamanda takviye vazifesini de görecektir.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ GENEL İMALAT VE MONTAJ ŞARTNAMESİ

Raflar Duvar Rafları :

Tüm cihazların taban, ara, üst rafları ve duvar rafları 1,20 mm. kalınlığında paslanmaz çelik sactan ve çift dönüşlü olarak imal edilecektir.

Izgara tipi raflar 1,20 mm. paslanmaz çelik sactan perfore imal edilecektir.

Duvar rafları duvara paslanmaz çelikten köşeli kolonlarla ve dubel vida ile tespit edilecektir.

Duvar Dolabı :

Proje ebadında bir üst, bir orta ve bir alt tablalı etrafı kapalı önü sürgü kapılı üst, ara ve alt tabla 1,2 mm çevre 0,8 mm paslanmaz çelik sactan yapılacaktır. Duvara dübel ve vida ile monte edilecektir.

Kapılar :

Çift kayıcı kapılar endüstriyel naylon (N 6) makaralı ve 1,00 mm. paslanmaz çelik sactan, çift dönüşlü ve tek cidarlı olmak üzere imal edilecektir. Gerekirse arkadan takviye atılacaktır. Menteşeli kapıların menteşeleri paslanmaz çelik sac çubuktan veya kromajlı menteşelerden olacaktır. Yemek kabı v.b. kapılar 1,00 mm. olacak ve çift dönüşlü

Çekmeceler :

Çekmeceler 1,00 mm. kalınlığında paslanmaz çelik sactan 47x49x11 cm. iç net ölçülerinde imal edilecektir. Kayma sistemi paslanmaz çelik profil raylar üzerinde (N 6) makara rulmanlı çalışacaktır. Kulpları kapağa form verilerek çekmece boyunca kendinden açılacaktır. İstenildiği takdirde çekmeceler gastronom ölçülerde imal edilecektir.

Hareketli Üniteler :

Tüm hareketli üniteler yerine ve işlevine göre 100 – 125 – 150 mm. çapında ağır iş tekerlekleri kullanılacaktır. Tesbit sağlam ve sökülebilir yapıda tekerleklerin ikisi frenli , ikisi döner tablalı olacaktır.

Davlumbazlar :

Tipler : Orta tip – V filtre takımlı
: Duvar tip – Tek sıra filtre takımlı.

İmalat Şekli : Davlumbaz saclarının birbirine tespiti Argon punta kaynağı ile yapılacaktır. Davlumbazlar 1 mm. paslanmaz çelik sactan imal edilmelidir.

Filtreler :

Filtreli davlumbazlarda paslanmaz çelik labirent filtreler kullanılacaktır.

Filtre ölçüleri 40x50x2 cm. olacaktır. Orta tip davlumbazlarda (V tip) iki sıra, duvar tip Davlumbazlarda tek sıra ve yeterli sayıda filtre kullanılacaktır.

Orta tip davlumbaz (V) filtre takımının altında yağ toplama tavası uçlarında boşaltma borusu (tapalı) bulunacaktır. Duvar tipi davlumbazlarda ise tava vazifesini davlumbaz arka sacının alt kanalı görecektir. Uçlarında boşaltma borusu (tapalı) bulunacaktır.

Tespit Sistemi :

Orta tip davlumbazlar tavana ayarlanabilir özel askı zinciri ile; duvar tipi davlumbazlar arkadan dubel – vida ile önden askı zinciri ile asılacaktır. Davlumbazların kanala bağlanması sözleşmedeki yüklenicisi tarafından yapılacaktır.

Montaj – Yerleştirme Uyumu:

İlk çalıştırma, mutfak firmasının yetkili montaj elemanı tarafından ücretsiz olarak yapılacaktır.



İSTANBUL ESENYURT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ MUTFAK ÜRÜNLERİ GENEL İMALAT VE MONTAJ ŞARTNAMESİ

Tesisat Malzemesi ve Tesisat Bağlantıları:

Sıcak – soğuk su, pis su, buhar, kondens suyu, doğalgaz, elektrik ile istenen tesisat noktalarını gösteren ölçülü plan mutfak yüklenicisi tarafından hazırlanacaktır.

Yumuşak Su:

Tüm yerli ve ithal cihazlara yumuşak su bağlanacaktır. (Bulaşık makineleri, kahve makineleri, buz makineleri vb.)

Pis Su:

Sifon, tesisat yüklenicisi tarafından monte edilecektir.

Elektrik:

İlgili cihazlara kadar elektrik kuvvet ve kumanda hatları elektrik yüklenicisi tarafından getirilecek ve hat 1,5 mt. Kadar uzun bırakılacaktır.

İlgili cihazların kumanda panosu, şalter ve butona bağlantısı elektrik firması tarafından yapılacaktır. Ancak kesinlikle cihaza elektrik verilmeyecektir. İlk çalıştırma mutfak yüklenicisi tarafından yapılacaktır.

LPG – Doğalgaz:

İlgili cihazlara kadar LPG ve / veya doğalgaz hatları ve cihazların ihtiyacı olan çalışma basınçlarını(Doğalgaz 18-22 milibar, LPG 20-40 milibar) sağlamakla yükümlüdür.

İlk ateşleme ve çalışması mutfak yüklenicisinin nezaretinde gerçekleştirilecektir.

İmalat Ölçüleri ve Detayları:

İmalat yerinden alınacak ölçülere göre düzenlenmiş projeye göre yapılacaktır.

Ürünler idare tarafından iletilen listedeki ölçülere göre değil, yerinden mutlaka ölçü alındıktan sonra üretime geçilmelidir. Aksi takdirde herhangi bir hatadan yüklenici mutfak firması sorumludur.

Varsa değişiklik konu ilgili idareye derhal bildirilmelidir.

İdare projede ve ürünlerde üretim aşamasına kadar revizyon yapabilir.