



KAŞIK ÇATAL ŞARTNAMESİ

YEMEK KAŞIK

1. Sade yüzeyli 304 kalite paslanmaz çelik olmalı,
2. 2,5 mm kalınlığı 20 cm boyunda olmalı,
3. Bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkanılabilir olmalı,
4. 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelikten üretilmiş olmalı,
5. Sade yüzeyli olmalıdır.

YEMEK ÇATAL

1. Sade yüzeyli 304 kalite paslanmaz çelik olmalı,
2. 2,5 mm kalınlığı 20 cm boyunda olmalı,
3. Bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkanılabilir olmalı,
4. 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelikten üretilmiş olmalı,
5. Sade yüzeyli olmalıdır.

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Şükran GÖZÜBÜYÜK
Muhasebe Yetkilisi

Özlem HAYA
BAŞ AŞÇI



PATATES SOYMA MAKİNESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Genel Teknik Özellikler

- **Gövde ve Malzeme:** Makinenin gövdesi, kazanı ve dış yüzeyleri **AISI 304 paslanmaz çelik** malzemeden üretilmiş olmalıdır. Gıda ile temas eden tüm yüzeyler hijyenik ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- **Soyma Yüzeyi:** Kazan iç gömleği ve döner tabla, patatesleri ezmeden ve parçalamadan soyma sağlayan **silisyum karbür (karborandum / zımpara taşı)** kaplı olmalıdır.
- **Kapasite:** Tek seferde en az **30 kg** patates soyma kapasitesine sahip olmalıdır.
- **Soyma Süresi:** Bir seferlik soyma süresi ortalama **1 - 2 dakika** arasında olmalıdır.
- **Kontrol Paneli:** **Zaman ayarlı** (timer) otomatik durma sistemine sahip olmalı, ayarlanan süre bitiminde makine kendiliğinden durmalıdır.
- **Su Sistemi:** Patatesleri yıkayarak yumuşatan ve kabakların atık giderine rahatça akmasını sağlayan entegre **su girişi ve selenoid valf / su kumanda sistemi** bulunmalıdır.

Güvenlik ve Standartlar

- **Emniyet Sensörü:** Üst kapak veya boşaltma kapağı açıkken motorun çalışmasını engelleyen **switch kontrollü emniyet sistemi** bulunmalıdır.
- **Elektrik Voltajı:** İşletmenin altyapısına uygun olarak **220 V (Monofaze)** veya **380 V (Trifaze)** seçeneklerinden biri tercih edilmelidir.
- **Belgeler:** Üretici firmanın **CE belgesi**, **TSE Hizmet Yeterlilik Belgesi** ve Sanayi Sicil Belgesi bulunmalıdır.
- Hedeflenen **tek seferlik kapasite (30 kg)**
- Elektrik altyapısı tercihi (**220 V veya 380 V**)

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Şükran GÖZÜBÜYÜK
Muhasebe Yetkilisi

Özlem KAYA
BAŞAŞÇI



Elektirikli Bıçak Bileme Makinası

1. Hızlı pratik ve güvenli olmalı,
2. Kaymaz ayakları olmalı,
3. Çıkarılabilir başlıklı ve kolay temizlenebilir olmalı,
4. Baş çalıştır butonu olmalı,
5. Sol ve sağ elle kullanıma uygun olmalı,
6. Kullanılacak yuvayı çevirebilmeyi sağlayan döner başlık olmalıdır.

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Şükran GÖZÜBÜYÜK
Muhasebe Yetkilisi

Özlem KAYA
BAŞAŞÇI