

Dondurma Makinesi Teknik Şartnamesi

- 1) Soğutucu olarak su veya hava / su kullanılmalıdır.
- 2) Çevirme kazanı hacmi en az 4 litre olmalıdır.
- 3) Led / Dokunmatik ekran kontrol sistemine sahip olmalıdır.
- 4) Çevirme kazanı ve karıştırıcı bıçaklar gıda üretimine uygun paslanmayan dayanıklı metalden üretilmiş olmalıdır.
- 5) Dondurma karışımının makineye kolaylıkla aktarılabilceği besleme bölmesi bulunmalı ve bu bölme kapak ile kapatılabilmelidir.
- 6) En az 20 litre/saat üretim kapasitesine sahip olmalıdır.
- 7) Türk tipi sert dondurmaların üretimine uygun olmalıdır.
- 8) Dış aksam, iç malzemeler ve hazne kapakları paslanmaz malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- 9) Çevirme kazanı şeffaf veya metal kapağa sahip olmalı.
- 10) Üretilen dondurmanın kolay alınabilmesi için tahliye bölmesi bulunmalıdır.
- 11) Cihaz kolay temizlenebilir olmalı ve temizlik musluğu bulunmalıdır.
- 12) İçten kompresörlü olmalıdır.
- 13) Cihaz 4 teker üzerinde bulunmalı ve kolay taşınabilir olmalıdır.
- 14) Kurulu güç en az 3.5 kw olmalıdır.
- 15) Elektrik enerjisi ile çalışmalıdır.
- 16) Firma, teklif mektubunda teklif ettiği cihazın marka ve modelini belirtmelidir.
- 17) Teklif edilen cihazın en az 2 yıl ücretsiz, daha sonra için ücreti karşılığında 10 yıl yedek parça ve servis garantisi olmalıdır.
- 18) Cihaz kuruma çalışır durumda teslim edilmeli, gerekli eğitim kullanıcılara verilmelidir.

Prof. Dr. Zekai TARAKCI

