Приложение № 1

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за изпълнение на доставка на професионално кухненско оборудване във военно формирование 42130 – Боровец

1. Обособена позиция № 1 „Доставка на хладилна техника (хладилно оборудване)

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Хладилник среднотемпературен с вместимост 700 л** – 0,41 kW, 230 V, конструкция от неръждаема стомана AISI-304, динамично охлаждане, температурен диапазон (-2 до +8 ºC), дигитален дисплей за управление на температурата и размразяването, автоматично изпаряване на конденза, вътрешно осветление и заключване.	**2**
2.	**Хладилна нискотемпературна маса с две врати** - 0,57 kW, 230 V, конструкция от неръждаема стомана AISI-304, динамично управление на температурата и размразяването, автоматично изпаряване на конденза, температурен диапазон (-22 до -18 ºC).	**1**
3.	**Хладилник среднотемпературен 140 л** – 0,3 kW, 230 V, плътна врата, температурен диапазон (+1 до +15 ºC), динамично охлаждане, температурен дисплей.	**3**
4.	**Хладилник среднотемпературен 600 л** – 0,41 kW, 230 V, конструкция от неръждаема стомана AISI-304, динамично охлаждане, температурен диапазон (-2 до +8 ºC), дигитален дисплей за управление на температурата и размразяването, автоматично изпаряване на конденза, вътрешно осветление и заключване.	**1**

2. Обособена позиция № 2 „Доставка на кухненски маси, шкафове и умивалници (неутрално оборудване):

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Работна маса с два умивални басейн,** комплект с професионални стоящи смесителни батерии с 2 (два) броя професионални душови батерии (чучур и душ), с отцедник вдясно и плот 140/70/85, 230 V, Изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
2.	**Работна маса** с борд и допълнителен плот 100/70/85. Изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
3.	**Работна маса с два умивални басейна** комплект с професионални стоящи смесителни батерии с 2 (два) броя професионални душови батерии (чучур и душ), с отцедник вляво и плот 140/70/85, 230 V. Изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
4.	**Работна маса** със заден борд и долен плот 120/70/85, изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
5.	**Работен шкаф с умивален басейн** 50/70/85 комплект с професионални стоящи смесителни батерии с чучур и душ, изработен от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
6.	**Шкаф отоплителен** 140/70/85 – 2,5 kW, 230 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316, плъзгащи се врати, междинен перфориран рафт.	**1**
7.	**Шкаф неутрален** 140/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
8.	**Работен шкаф** 80/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
9.	**Работен шкаф** 100/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
10.	**Работна маса** с борд и допълнителен плот 180/70/85, изработена от неръждаема стомана, долен плот AISI 304 или AISI 316.	**3**
11.	**Работна маса** с борд и допълнителен плот 200/70/85, изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316, долен плот.	**1**

12.	**Работна маса** с борд и плот 120/70/85, изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
13.	**Работна маса** с борд и плот 190/70/85, изработена от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
14.	**Маса** с борд 80/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
15.	**Крайстенен шкаф с плъзгащи се врати** 120/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316., плъзгащи се врати.	**1**
16.	**Работен шкаф с голям умивален басейн** комплект с професионални стоящи смесителни батерии с чучур и душ, и отцедник вляво 120/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
17.	**Работен шкаф с голям умивален басейн** комплект с професионални стоящи смесителни батерии с чучур и душ, и отцедник вдясно 140/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
18.	**Работна маса** с борд и с долен плот 120/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
19.	**Работна маса** с борд 140/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**2**
20.	**Работна маса с два умивални басейна** комплект с професионални стоящи смесителни батерии с чучур и душ, с отцедник вляво с плот 140/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316.	**1**
21.	**Работен крайстенен шкаф с плъзгащи се врати** 190/70/85, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316, плъзгащи се врати.	**1**

3. Обособена позиция № 3 „Доставка на конвектомати“

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Конвектомат, готварски, парен**, десет нива, комплект с двадесет броя тави, захранване - 400 V. Тъч скрийн панел за дигитално управление, меню на български език, възможност за запомняне на рецепти с описание и снимки, възможност за регулиране на парата, система за самоизмиване, горещ въздух, наситена пара, възможност за комбиниран режим, отложен старт, функция за бързо охлаждане. Наличие на следните програми за готвене: печене, изпичане, грил, задушаване, втасване, размразяване. Тройна изолация на стъклото, двойна изолация на конвектомата. Наличие на: USB порт, EON система (облачна система), автоматично ъпдейтване (актуализация) чрез wi-fi, сервизна дистанционна диагностика, сигнали за грешки, LED-осветление, контрол на консумацията на електричество и вода с цел икономия на разхода им. Към конвектомата да се предлага и неръждаема стойка с водачи за тави.	**2**
2.	**Сладкарски парен конвектомат**, седем нива, комплект със седем броя тави – мощност от 15 kW, 400 V; меню на български език, система за самоизмиване, конструкция от неръждаема стомана, реверсивни вентилатори, директна пара, дигитална сонда, електронно управление, в комплект с тави.	**1**

4. Обособена позиция № 4 „Доставка на кухненско оборудване“

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Професионална електрическа скара оребрена** – две зони 8,07 kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304, термостат, колектор за мазнини.	**1**
2.	**Плоча за печене настолна** 2/3 гладка, 1/3 оребрена – 8,70 kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304, термостат, колектор за мазнини.	**1**
3.	**Електрообръщателен тиган 50 л**, корпус от висококачествена стомана AISI 304. Дъно от неръждаема стомана AISI 316. Незалепващо покритие от керамични микрогранули. Възможност за регулиране на температурата. Защитен термостат. Индиректно отопление. Светлинен индикатор за захранване. Самобалансиращ шарнир. Ъгъл на наклона – до 80˚. - 10,5 kW, 400 V.	**1**
4.	**Фритюрник електрически двоен** с обем 2 х 13 л със студена зона с дренажен кран за източване на мазнината – 21,6 kW, 400 V, корпус от неръждаема стомана. Вани от висококачествена неръждаема стомана AISI 304. Заоблени вътрешни ъгли. Светлинен индикатор за захранване. Защитен термостат. Възможност за затваряне на контейнерите. Възможност за източване на мазнината.	**1**

5.	**Електрическа печка с шест квадратни плочи и електрическа фурна** – (6 x 2,6 + 6,3) kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана, термостат.	**1**
6.	**Казан електрически с индиректно нагряване 50 л** – 9,0 kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана, лампа за нагряване и термостат, кран за пълнене с индикатор за нивото на водата, клапан срещу прекомерно налягане и манометър, дренажен кран.	**1**

5. Обособена позиция № 5 „Доставка на уреди за подготовка“

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Зеленчукорезачка** до 100 кг/ч – 0,4 kW, 230 V, в комплект с дискове – нарязване на шайби, ленти, кубчета и настъргване, изработена от неръждаема стомана, широк и удобен отвор за обработка на големи късове зеленчуци.	**1**
2.	**Картофобелачка** до 25 кг. на зареждане – 1,1 kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304, абразивни стени и дъно, автоматично изхвърляне на отпадъците, стойка и филтър за обелки от неръждаема стомана.	**1**
3.	**Месомелачка** с производителност до 300 кг/ч – 1,47 kW, 400 V, изработена от неръждаема стомана AISI 304	**1**
4.	**Колбасорезачка с размер на ножа Ø 200** – 0,2 kW, 230 V, корпус от неръждаема стомана и анодизирана алуминиево-магнезиева антибактериална сплав. Лазерно заточен нож.	**1**

	С възможност за избор на размерите на отрязаните слайсове. Възможност за подмяна на ножа.	
5.	**Тестомесачка с капацитет 10 л/8 кг** - 1,5 kW, 230 V, конструкция от боядисана стомана, басан и бъркалка от неръждаема стомана.	**1**
6.	**Планетарен миксер с вместимост 10 л** – 1,5 kW, 400 V, конструкция от боядисана стомана, комплект от 3 приставки, таймер.	**1**

6. Обособена позиция № 6 „Доставка на миялно оборудване“

№	Вид кухненско оборудване	Количество
1.	**Миялна машина за кухненски съдове** с вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат – 8,20 kW, 400 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316, цикъл 3-6 мин.	**1**
2.	**Съдомиялна машина** 470/510/710 с вградени дозатори за измиващ и изплакващ препарат 2,30 kW, 230 V, конструкция от неръждаема стомана AISI 304 или AISI 316, цикъл 2-3 мин.	**1**

Забележка:

1. Възложителят не се ангажира да възложи на избрания за изпълнител по отделните обособени позиции доставката на всички видове уреди/ техника.
2. Гаранционният срок на доставените уреди/ техника да бъде не по-малко от 24 (двадесет и четири) месеца.
3. Доставените уреди/ техника се доставят във военно формирование 42130-Боровец, и следва:
   - ✓ Да бъдат нови, неупотребявани и да не са рециклирани;
   - ✓ Да се съпровождат от документи, удостоверяващи тяхното качество и произход, издадени от изпълнителя на доставката;
   - ✓ Да са в стандартни заводски опаковки, етикирани и маркирани, съгласно утвърдената практика на производителя ;
   - ✓ Всеки доставен уред да притежава гаранционна карта.