

Технічні характеристики

**Обладнання для їдалень закладів загальної середньої освіти
Шевченківського району м. Києва для підготовки до нового 2026/2027
навчального року за ДК 021:2015- 39312200-4 -Обладнання для їдалень**

№ п/п	Найменування	Характеристики	Одиниці виміру	К-ть
1	Пароконвектомат у комплекті з підставкою	Пароконвектомат: Глибина: не більше 910 мм Ширина: не більше 840 мм Висота: не більше 1150 мм Кількість рівнів: не менше 7. Тип нагрівального елемента: металевий ТЕН Матеріал корпусу: нержавіюча сталь Тип пароутворення: інжектор Тип установки: настільний/спеціальна технологічна підставка (стенд). Температурний діапазон: не гірше +30...+280 °С Тип підключення: електричний Керування: електромеханічне/сенсорне Живлення: 380 В Потужність: не менше 15 кВт Відстань між рівнями: не більше 80 мм Гастроємності в комплекті відповідно до рівнів. Фільтр для пом'якшення води: у комплекті (тип — іонообмінний або картриджний, об'ємом не менше 8-12 літрів). Гарантія: не менше 12 міс. <u>Підставка:</u> Матеріал: з нержавіючої сталі з не менше 2-х секцій направляючих під гастроємність Gn 1/1. Габаритні розміри підставки (довжина та глибина): повинні повністю відповідати габаритам та забезпечувати надійне встановлення запропонованої моделі пароконвектомату. Тип підставки: регульована по висоті, міцної зварюваної конструкції з гвинтами опори. Навантаження: не менше 200 кг. Каркас труба: не гірше 30*30*1.	шт.	1
3.	Сковорода електрична промислова	Ширина: не більше 830 мм Висота: не більше 885 мм Довжина: не більше 1405 мм Тип установки: підлоговий Матеріал корпусу: нержавіюча сталь	шт.	2

		Живлення: 380 В Об'єм: не менше 70 л Потужність: не менше 9,5 кВт Додатковий технічний опис: • Кришка сковороди має надійно фіксується в будь-якому положенні за допомогою фіксатора. • Для технічного обслуговування має бути передбачено розворот чаші. • Регульовані ніжки. • На чаші має бути передбачений зручний слив для рідин. Гарантія: не менше 12 міс.		
--	--	---	--	--

Примітки: Будь-які посилання в технічних вимогах на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, передбачає надання еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

