**Техническая спецификация**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование заказчика | **Корпоративный Фонд «Қамқорлық Қоры»** |
| Номер закупки | **№04/3-КФ** |
| Наименование закупки | **Оснащение "Қамқорлық" Оқыту орталығы** |
| Номер лота | **04-ЦП/2** |
| Наименование товара  | **Кухонное оборудование**  |
| Единица измерения | комплект |
| Количество (объем) | 1 |
| Цена за единицу |  |
| Общая сумма |  |
| Техническое описание | Кухонное оборудование должно быть профессиональным и включать немеханическоеоборудование: столы, стеллажи, ванны особой формы из нержавеющей стали; механическоеоборудование для чистки шинковки, измельчения и другого рода подготовки продуктов к тепловой обработке, тепловое и другое оборудование. |
| Техническая характеристика | **1.Стол производственный 1500\*800\*800**Количество: 1Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.Тип: открытый, островнойМатериал столешницы: нержавеющая тальМатериал каркаса: 0,8 ммСтолешница усилена подложкой ЛДСПТолщина подложки: 16 ммОснащение: сплошная нижняя полкаРегулировка ножек по высоте для компенсирования неровностей полаКонструкция: разборнаяРазмеры столов:1500\*800\*800**2.Стол производственный 600\*800\*800**Количество: 2Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.Тип: открытый, островнойОснащение: сплошная нижняя полкаМатериал - все элементы конструкции из нержавеющей стали марки AISI-304, конструкция - разборная; материал каркаса: 0,8 мм* Столешница - повышенной жесткости, усиленная с внутренней стороны ламинированной ДСП 16-18 мм;
* Каркас - разборный, профильная труба 40х40 мм из нержавеющей стали марки AISI-304, ножки - регулируемые по высоте;

Столешница усилена подложкой ЛДСП* Равномерно распределённая нагрузка на столешницу - 60 кг, полка из нержавеющей стали;
* Дополнительный комплект - полка сплошная (П1 ..Н), обвязка (01 ..Н)

Регулировка ножек по высоте для компенсирования неровностей полаКонструкция: разборнаяРазмеры столов: 600\*600\*850**3. Стол производственный 2000\*800\*850**Количество: 2Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.Тип: открытый, островнойМатериал столешницы: нержавеющая тальМатериал каркаса: 0,8 ммСтолешница усилена подложкой ЛДСПТолщина подложки: 16 ммОснащение: сплошная нижняя полкаРегулировка ножек по высоте для компенсирования неровностей полаКонструкция: разборнаяРазмеры столов:2000\*800\*850**4. Стеллаж кухонный** Количество: 2Стеллаж кухонный СТК предназначен для использования на предприятиях общественного питания в моечныхотделениях, складских помещениях и в холодильных камерах для хранения посуды, кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов.Тип: открытыеКоличество полок – 4Тип полок: перфорированные/сплошныеПолки усиленные ребрами жесткости, регулируются по высоте.Материал полок – нержавеющая сталь Материал каркаса – нержавеющая сталь Толщина металла – 0,8 ммНагрузка на каждую полку – до 70 кг Разборная устойчивая конструкция Тип ножек – труба, регулируемая по высотеРазмеры стеллажей:Стеллаж кухонный 1500\*460\*1500 **5. Полка настенная для тарелок 1500\*300**Количество: 1Полка Настенная назначение: для тарелокУстановка – настеннаяРазновидность – открытаяКоличество рабочих уровней – 1Материал – нержавеющая стальКонструкция: сборно-разборнаяРазмеры: Полка Настенная 1500\*300\* - 1 штука**6. Полка настенная 1800\*300**Количество: 1Полка Настенная для посуды и продуктовУстановка – настеннаяРазновидность – открытаяКоличество рабочих уровней – 1Материал – нержавеющая стальКонструкция: сборно-разборнаяРазмеры: Полка настенная 1800\*300 – 1 штука**7. Полка настенная 1500\*250**Количество: 1Полка Настенная для посуды и продуктовУстановка – настеннаяРазновидность – открытаяКоличество рабочих уровней – 1Материал – нержавеющая стальКонструкция: сборно-разборнаяРазмеры: Полка настенная 1500\*250 – 1 штука**8. Полка настенная для посуды и продуктов** Количество: 1Установка – настеннаяРазновидность – открытаяКоличество рабочих уровней – 1Материал – нержавеющая стальКонструкция: сборно-разборнаяРазмеры: Полка настенная 1500\*300 – 1 штука**9. Душирующее устройство** Количество: 2Душирующее устройство — предназначено для удобного удаления крупных остатков пищи с кухонной посуды и инвентаря перед загрузкой в посудомоечную машину в моечных цехах на предприятиях общественного питания.Имеет соединения для горячей и холодной воды. Давление воды в арматуре зависит от давления труб, которым подсоединён комплекс для мойки. Сократит расходы воды и моющих средств. Спиральная пружина защитит и предотвратит от поломки, и изгиба шланги. Ручной душ способный разворачиваться на 360°.Подвод холодной и горячей водыМеталлическая оплетка для защиты от поломки и изгиба шлангаДуш поворачивается на 360 градусовМаксимальная температура подключаемой воды: 100 СГабариты Д х Ш х В, мм 190 х 420 х 1200Вес, кг 4,5Излив НетМонтаж На стену, два отверстия**10. Стол холодильно-морозильный 1800\*800\*800** **СХК-180\*80**Количество: 2Холодильно-морозильный стол **с**остоит из рабочей поверхности, на которой можно раскатывать тесто и обрабатывать ингредиенты для приготовления блюд, и камеры, предназначенной для заморозки, охлаждения и хранения продуктов, полуфабрикатов, мороженого и напитков на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали с применением пожаробезопасных стенок.Тип: УниверсальныйРасположение агрегата – сбокуТемпературный режим от -18 до +10 СОбъем 380 литров Количество дверей 2Материал корпуса – нержавеющая стальНапряжение 220ВМощность 0,3 кВтРазмеры Холодильно-морозильных столов: Стол холодильно-морозильный 1800\*800\*800**11. Ванна моечная**Количество: 2Ванны моечные – нейтральное оборудование, необходимое для организации санитарной деятельности предприятий общественного питания. С их помощью процесс мытья и дезинфекции посуды становится проще и эффективнее. Но не только посуда или кухонный инвентарь подвергается обработке в таких глубоких емкостях, напоминающих внешне обыкновенную раковину – овощи, фрукты, мясо, рыба, яйца и другие продукты питания также прекрасно моются и чистятся здесь в больших количествах.Емкость мойки изготовлена из нержавейки t=0,6 AISI 304, гофросифон для слива воды в комплекте, каркас, стойки-уголок оцинкованный t=1,0. Мойка предназначена для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания использованной посуды. Изделие сборно-разборное и поставляется в одной упаковке.Модель: одно секционная Материал Нержавеющая стальЦвет корпуса Нержавеющая стальТолщина металла: 1,0 ммГлубина раковины:300 ммНижняя полка: решеткаОтверстие под смеситель 32 ммТип слива: евростандартКомплектация: гофра, стальной стакан, сетка-фильтр, крышка-заглушкаВысокий пристенный бортОбщая длина 600.0 (мм)Общая ширина 600.0 (мм)Общая высота 800.0 (мм)**12. Ванна моечная** Количество: 1Ванны моечные – нейтральное оборудование, необходимое для организации санитарной деятельности предприятий общественного питания. С их помощью процесс мытья и дезинфекции посуды становится проще и эффективнее. Но не только посуда или кухонный инвентарь подвергается обработке в таких глубоких емкостях, напоминающих внешне обыкновенную раковину – овощи, фрукты, мясо, рыба, яйца и другие продукты питания также прекрасно моются и чистятся здесь в больших количествах.Модель: 3-х секционная Исполнение раковин: цельнотянутыеМатериал: полностью нержавеющая стальТолщина металла: 1,0 ммГлубина раковины: 300 ммНижняя полка: решеткаОтверстие под смеситель: 32 ммТип слива: евростандартКомплектация: гофра, стальной стакан, сетка-фильтр, крышка-заглушкаСпособ установки: напольный Товар в разделе: трехсекционная с бортом Обвязка по сторонам: нет Количество секций: трехсекционная Наличие бортика: высокий пристенный борт Размер мойки: 500х400х250 мм Масса: 11 кг Длина: 1800 мм Ширина: 600 мм Высота: 800 мм **13. Печь подовая Gastrorag (пекарская)** Модель:SPE-3/9Количество: 1Печь подовая (пекарская) используется при выпечке кондитерских и хлебобулочных изделий непосредственно на предприятиях общественного питания. Корпус шкафа изготовленный из качественной пищевой стали, удобная панель управления и высокая теплоэффективность - выделяют эту печь на фоне подобных печей. В печи 3 яруса, каждый из которых вмещает в себя 3 противня (в комплект не входят), также в секцию помещается 36 хлебных формы Л10 (стандартная булка хлеба типа "кирпич" массой 550 гр.), суммарно в шкаф помещается 108 булок хлеба. Производительность составляет от 80 до 200 кг/час.* Производительность от 80 до 200 кг/час
* количество секций**: 3 секции по 3 противня в каждой секции размером 60х40 см (не входят в комплект)**
* диапазон температур: 20-300 ° C
* мощность: 25 кВт
* напряжение: 380 В;
* габариты: 1450\*1680\*810 мм

Страна производитель -Россия  **14. Плита индукционная KING RED Horeca**Модель: ПИН 6/3,5Количество: 1Плита индукционная - кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полемНоминальная мощность конфорки, кВт: 3.5 Входное напряжение, В: 380 Количество конфорок: 6 Габариты (ДхШхВ), мм: 1100\*850\*850Наличие конвекции: Нет, Номинальная мощность, кВт: 13.2 Наличие духового шкафа: Нет Материал изготовления: нержавеющая сталь Размер конфорки 30х30 смСтрана производитель - Китай**15. Печь пароконвекционная Apach****Модель:AD44ME ECO****Количество: 1**Пароконвекционная электрическая печь идеально подходит для выпечки кондитерских изделий Благодаря продуманной конструкции дверей, которые выполнены из стекла с воздушной прослойкой тепло из камеры сохраняется внутри. Данное оборудование можно устанавливать друг на друга в целях экономии места на кухнеПодключение 220ВКоличество уровней – 4Расстояние между уровнями – 75 ммПротивень уменьшенныйУправление электромеханическоеТемпературный режим от 0 до 285 ° СМощность, кВт 3,1 Высота, мм 580 Ширина, мм 560 Глубина, мм 595 Страна производитель - Италия**16. Фритюрница FoodAtlas Eco**Модель: HL-82Фритюрница профессиональная Периодического действияАппарат для жарки в глубоком слое растительного или животного жираСфера использования Fast-food HoReCa Торговые магазиныИсточник питания Электросеть 220 Вт Тип установки Настольный Номинальное напряжение 220 В Номинальная потребляемая мощность 5 кВтВремя выхода на рабочую температуру 0.5 (мин) Максимальная рабочая температура 200.0 (град.) Минимальная рабочая температура 50.0 (град.)Материал корпуса Металл Особенности Автоматическое поддержание температуры Наличие корзины в комплекте Переключатель мощности Раздельное включение ванн Съемная ванна Объем масла 12.0 (л)Обьем ванны: 6+6Количество корзин 2.0 (шт.) Габаритные размеры Длина 570.0 (мм) Ширина 450.0 (мм) Высота 320.0 (мм)Страна производитель - Китай **17. Мясорубка профессиональная KING RED Horeca**Модель: ZY-22Количество: 1Мясорубка профессиональная. Настольнаяэлектромеханическое приспособление для изготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов.Тип установки оборудования НастольныйТип управления Электронное Максимальная производительность 220.0 (кг/ч) Набор ножей и решеток: Двойная решеткаКорпус: выполнен из нержавеющей сталиВ комплект входят: 1 запасной нож и 1 запасная решетка Материал Нержавеющая стальНоминальное напряжение 220 В Номинальная потребляемая мощность 1.1 (КВт) Особенности - Реверс Габаритные размерыДлина 430.0 (мм) Ширина 210.0 (мм) Высота 445.0 (мм) Материал емкостиНержавеющая стальСтрана производитель -Китай**18. Блендер KING RED Horeca**Модель: BW-90Количество: 1Блендер электроприбор, предназначенный для измельчения пищи, приготовления эмульсий, пюре, взбивания напитков, муссов и т. п., а также колки льда.Функции Импульсный режим работы: естьМощность потребления, Вт:750Количество скоростей: 2Турбо-режим: нетЦвет на выбор заказчикаОбщий обьем: 3,9 лУправление: ЭлектронноеГабариты: 200\*230\*500Страна производитель - Китай**19. Слайсер Торгмаш**Модель: НС-250Количество: 1Слайсер промышленныйСлайсер- Ломтерезка — специальное приспособление для нарезки ломтиками различных продуктов питания, обычно сыра, колбасы, хлеба, мясаТехнические характеристики: диаметр ножа 250 ммРегулируемая толщина нарезки 0,1 - 12 мммощность 150 Вт напряжение 220 В габариты 460 х 350 х 360 ммматериал корпуса: анодированный алюминийМатериал ножа: Легированная стальБлокиратор: Автоматический термическийСтрана производитель -Белоруссия**20. Овощерезательная машина Gastrorag** Модель: HLC-300Количество: 1Предназначена для нарезки сырых, вареных овощей и шинковки капусты на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).Производительность от 100 кгСкорость вращения: 270 об/минУстановка: настольнаяМатериал: нержавеющая сталь аллюминийНапряжение: 220ВМощность: 0,55 кВТВес нетто, кг, 2.1Вес брутто, кг 2.8Длина, мм 500Высота, мм 490 Ширина, мм 210 Длина в упаковке, мм 210 Ширина в упаковке, мм 360 Высота в упаковке, мм 440 в комплект входят режущие дискиСтрана производитель - Россия**21. Тестомесильная машина Торгмаш** Модель: ТМ-30Количество: 1Тестомесильная машина - оборудование в производстве хлебобулочных изделий. Она предназначена для замешивания теста из различных видов муки Тип миксера Стационарный Механизм поднятия головы: Неподъемная траверсаМеханизм крепления чаши: Несъемная дежа Количество скоростей работы - 2Максимальная скорость вращения 200 (об/мин) Материал Нержавеющая стальНоминальное напряжение -380 ВНоминальная потребляемая мощность - 1500.0 (Вт)Объём дежи 30.0 (л)Загрузка теста 15.0 (кг)Габариты: 880.0 (мм)\*330.0 (мм)\* 690.0 (мм)Страна производитель -Белоруссия**22. Планетарный миксер KING RED Horeca**Модель: ПМ-30Количество: 1Планетарный миксер - особый вид стационарных миксеров с технологией тщательного перемешивания ингредиентов в чаше. Достигается это путем одновременного разнонаправленного вращения насадки и привода к насадке.Объем дежи - 30 л Механизм поднятия головы фиксированная траверса Число скоростей - 3Напряжение 220 ВМощность 1.5 кВтГабариты: 440 мм\*440 мм\*770 мм Страна производитель - Китай**23. Погружной блендер KitchenAid**Модель:5KHB2571EACОсновные характеристики Тип ПогружнойМакс.потребляемая мощность -180 ВтТип управления - ЭлектронноеКоличество скоростей - 5Материал корпуса МеталлМатериал погружной части блендера МеталлУправление и функцииТурборежим - ДаПлавная регулировка скорости - ДаКомплектация:Количество насадок - 6Венчик для взбивания ДаИзмельчитель ДаОбъем измельчителя - 750 млМерный стакан ДаОбъем мерного стакана - 1000 млНасадки - Лезвие в форме звезды-измельчение вареного мяса, шинковки, сжижения фруктов и дробления. Лопасть для взбивания-для взбивания молока и приготовления смесей для выпечки. Лезвие в форме S-смешивания, измельчения и приготовления пюре. Венчик.Дополнительные характеристикиПрорезиненная ручка - ДаДлина сетевого шнура - 1.1 мКомплектация - Лезвие в форме звезда. Лопасть для взбивания. Лезвие в форме S. Венчик. Съемные удлинители 2шт. Измельчитель. Мерный стакан с крышкой. Защитный чехол для лезвий.Футляр для храненияОсобенности - 2 съемные насадки из нержавеющей стали с поворотным замком (20 и 33 см)Позволяют смешивать и измельчать продукты глубоких емкостях. Запатентованная защитная насадка предотвращает порчу посуды при использовании блендераГабариты, вес и цветГабариты - 397 x 650 x 650 ммЦвет -КремовыйСтрана производитель - США**24.Тележка-шпилька**Количество: 1Тележка-шпилька предназначена для транспортировки противней и гастроемкостей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 4 поворотными колесами. Конструкция выполнена из высококачественной нержавеющей стали.Количество уровней: 14Расстояние между уровнями от 14 ммРазмер противней 600\*400мм Колеса 4 штМатериал: нержавеющая стальГабариты: 460\*630\*1600**25. Холодильный шкаф Polair** Модель:СМ-114 SMКоличество: 1Холодильный шкаф - промышленный холодильник, используемый для хранения при низких температурах, а также для обычного охлажденияМаксимальная рабочая температура - 6.0 (град.)Минимальная рабочая температура - 0.0 (град.) Расположение холодильного агрегата - Встроенный Номинальное напряжение - 220 В Номинальная потребляемая мощность - 550.0 (Вт) Длина - 1402.0 (мм) Ширина - 925.0 (мм) Высота - 2028.0 (мм) Вес - 184.0 (кг) Внутренние размеры Объем - 1400.0 (л)Количество полок- 8Цвет:по наличиюСтрана производитель -Россия **26. Морозильный шкаф Polair** Модель:СВ-114 SКоличество: 1Морозильный шкаф - это многофункциональное оборудование, которое применяется для оснащения любых пищевых предприятий, магазинов, а также кухонной зоны кафе, если заведение нуждается в заморозке и хранении большого объема замороженной продукции.Морозильный шкаф серии Smart с нижним расположением агрегата серии Smart ШН 0,48-1,8 (S700D M inox) для хранения продуктов питания, напитков и другой продукции, требующей специальный температурный режим, на предприятиях торговли, общественного питания и пр.Большая площадь выкладки позволяет максимально эффективно использовать рабочее пространство.Цельнозаливной корпус из шлифованной нержавеющей стали AISI430 Глухие двери запираются на механический замок (с комплектом ключей) Возможность установки гастроемкостей Управление - электронный контроллер Регулируемые по высоте ножки 4 полки Исполнение двери Глухая Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг - 104Мощность, кВт - 1.2Температурный режим, до -18°C Охлаждение ДинамическоеГарантия, месяцев - 6Рабочий объём, л - 700Напряжение, Вольт - 220Габариты: 1474\*960\*2028Страна производитель - Россия**27. Бойлер проточный 50л**  **Ariston** Модель:BLU1 R ABSКоличество: 1Водонагреватель накопительный электрический 50 л Потребляемая мощность 1.20 кВт (220 В)Вертикальный монтаж на стену с нижней подводкой (½') Максимальная температура нагрева воды до 75 °С Системы защиты: УЗО, от перегрева, предохранительный клапан, функции: термометр, ограничение температуры нагреваТип водонагревателя накопительныйСпособ нагрева электрическийКоличество точек водоразбора несколько точек (напорный)Давление на входе от 0.20 до 8 атм.Габариты: 353\*383\*837Страна производитель - Россия |
| Дополнительная документация  | Руководство пользователя (паспорт) на русском языке Гарантийный талон  |
| Срок поставки | 30 рабочих дней со дня заключения договора |
| Условия доставки | В стоимость включены расходы на транспортировку до места доставки; монтаж, установка и подключение; уплата всех обязательных платежей в соответствии с законодательством РК |
| Место поставки | Улица Әлихан Бөкейхан, 21район Есиль, город Нур-СултанРеспублика Казахстан, 010000 |
| Срок гарантии от поставщика | 12 месяцев со дня установки |
| Требования к поставщику | Опыт работы в сфере продаж техники не менее 2 лет (подтверждается копиями исполненных договоров и актов приема-передачи товара потенциального поставщика). |
| Сопутствующие услуги/работы | Гарантийное техническое обслуживание в течение 12 месяцев  |