**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: 1  Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.  Тип: открытый, островной  Материал столешницы: нержавеющая таль  Материал каркаса: 0,8 мм  Столешница усилена подложкой ЛДСП  Толщина подложки: 16 мм  Оснащение: сплошная нижняя полка  Регулировка ножек по высоте для компенсирования неровностей пола  Конструкция: разборная  Размеры столов:  1500\*800\*800  **2.Стол производственный 600\*800\*800**  Количество: 2  Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.  Тип: открытый, островной  Оснащение: сплошная нижняя полка  Материал - 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 пола  Конструкция: разборная  Размеры столов: 600\*600\*850  **3. Стол производственный 2000\*800\*850**  Количество: 2  Производственные столы имеют широчайшую область применения – начиная от разделки разнообразных продуктов, и заканчивая временной расстановкой посуды для подготовки блюда к сервировке.  Тип: открытый, островной  Материал столешницы: нержавеющая таль  Материал каркаса: 0,8 мм  Столешница усилена подложкой ЛДСП  Толщина подложки: 16 мм  Оснащение: сплошная нижняя полка  Регулировка ножек по высоте для компенсирования неровностей пола  Конструкция: разборная  Размеры столов:  2000\*800\*850  **4. Стеллаж кухонный**  Количество: 2  Стеллаж кухонный СТК предназначен для использования на предприятиях общественного питания в моечных отделениях, складских помещениях и в холодильных камерах для хранения посуды, кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов.  Тип: открытые  Количество полок – 4  Тип полок: перфорированные/сплошные  Полки усиленные ребрами жесткости, регулируются по высоте.  Материал полок – нержавеющая сталь  Материал каркаса – нержавеющая сталь  Толщина металла – 0,8 мм  Нагрузка на каждую полку – до 70 кг  Разборная устойчивая конструкция  Тип ножек – труба, регулируемая по высоте  Размеры стеллажей:  Стеллаж кухонный 1500\*460\*1500  **5. Полка настенная для тарелок 1500\*300**  Количество: 1  Полка Настенная назначение: для тарелок  Установка – настенная  Разновидность – открытая  Количество рабочих уровней – 1  Материал – нержавеющая сталь  Конструкция: сборно-разборная  Размеры:  Полка Настенная 1500\*300\* - 1 штука  **6. Полка настенная 1800\*300**  Количество: 1  Полка Настенная для посуды и продуктов  Установка – настенная  Разновидность – открытая  Количество рабочих уровней – 1  Материал – нержавеющая сталь  Конструкция: сборно-разборная  Размеры:  Полка настенная 1800\*300 – 1 штука  **7. Полка настенная 1500\*250**  Количество: 1  Полка Настенная для посуды и продуктов  Установка – настенная  Разновидность – открытая  Количество рабочих уровней – 1  Материал – нержавеющая сталь  Конструкция: сборно-разборная  Размеры:  Полка настенная 1500\*250 – 1 штука  **8. Полка настенная для посуды и продуктов**  Количество: 1  Установка – настенная  Разновидность – открытая  Количество рабочих уровней – 1  Материал – нержавеющая сталь  Конструкция: сборно-разборная  Размеры:  Полка настенная 1500\*300 – 1 штука  **9. Душирующее устройство**  Количество: 2  Душирующее 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 воды  Металлическая оплетка для защиты от поломки и изгиба шланга  Душ поворачивается на 360 градусов  Максимальная температура подключаемой воды: 100 С  Габариты Д х Ш х В, мм 190 х 420 х 1200  Вес, кг 4,5  Излив Нет  Монтаж На стену, два отверстия  **10. Стол холодильно-морозильный 1800\*800\*800**  **СХК-180\*80**  Количество: 2  Холодильно-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: Универсальный  Расположение агрегата – сбоку  Температурный режим от -18 до +10 С  Объем 380 литров  Количество дверей 2  Материал корпуса – нержавеющая сталь  Напряжение 220В  Мощность 0,3 кВт  Размеры Холодильно-морозильных столов:  Стол холодильно-морозильный 1800\*800\*800  **11. Ванна моечная**  Количество: 2  Ванны 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 сталь  Цвет корпуса Нержавеющая сталь  Толщина металла: 1,0 мм  Глубина раковины:300 мм  Нижняя полка: решетка  Отверстие под смеситель 32 мм  Тип слива: евростандарт  Комплектация: гофра, стальной стакан, сетка-фильтр, крышка-заглушка  Высокий пристенный борт  Общая длина 600.0 (мм)  Общая ширина 600.0 (мм)  Общая высота 800.0 (мм)  **12. Ванна моечная**  Количество: 1  Ванны 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: цельнотянутые  Материал: полностью нержавеющая сталь  Толщина металла: 1,0 мм  Глубина раковины: 300 мм  Нижняя полка: решетка  Отверстие под смеситель: 32 мм  Тип слива: евростандарт  Комплектация: гофра, стальной стакан, сетка-фильтр, крышка-заглушка  Способ 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-3/9  Количество: 1  Печь 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 6/3,5  Количество: 1  Плита индукционная - кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем  Номинальная мощность конфорки, кВт: 3.5  Входное напряжение, В: 380  Количество конфорок: 6  Габариты (ДхШхВ), мм: 1100\*850\*850  Наличие конвекции: Нет,  Номинальная мощность, кВт: 13.2  Наличие духового шкафа: Нет  Материал изготовления: нержавеющая сталь  Размер конфорки 30х30 см  Страна 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 кухне  Подключение 220В  Количество уровней – 4  Расстояние между уровнями – 75 мм  Противень уменьшенный  Управление электромеханическое  Температурный режим от 0 до 285 ° С  Мощность, кВт 3,1  Высота, мм 580  Ширина, мм 560  Глубина, мм 595  Страна производитель - Италия  **16. Фритюрница FoodAtlas Eco**  Модель: HL-82  Фритюрница профессиональная Периодического действия  Аппарат для жарки в глубоком слое растительного или животного жира  Сфера использования Fast-food HoReCa Торговые магазины  Источник питания Электросеть 220 Вт  Тип установки Настольный  Номинальное напряжение 220 В  Номинальная потребляемая мощность 5 кВт  Время 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+6  Количество 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-22  Количество: 1  Мясорубка профессиональная. Настольная  электромеханическое приспособление для изготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов.  Тип установки оборудования Настольный  Тип управления Электронное  Максимальная производительность 220.0 (кг/ч)  Набор ножей и решеток: Двойная решетка  Корпус: выполнен из нержавеющей стали  В комплект входят: 1 запасной нож и 1 запасная решетка  Материал Нержавеющая сталь  Номинальное напряжение 220 В  Номинальная потребляемая мощность 1.1 (КВт)  Особенности - Реверс  Габаритные размеры  Длина 430.0 (мм)  Ширина 210.0 (мм)  Высота 445.0 (мм)  Материал емкости  Нержавеющая сталь  Страна производитель -Китай  **18. Блендер KING RED Horeca**  Модель: BW-90  Количество: 1  Блендер электроприбор, предназначенный для измельчения пищи, приготовления эмульсий, пюре, взбивания напитков, муссов и т. п., а также колки льда.  Функции  Импульсный режим работы: есть  Мощность потребления, Вт:750  Количество скоростей: 2  Турбо-режим: нет  Цвет на выбор заказчика  Общий обьем: 3,9 л  Управление: Электронное  Габариты: 200\*230\*500  Страна производитель - Китай  **19. Слайсер Торгмаш**  Модель: НС-250  Количество: 1  Слайсер промышленный  Слайсер- Ломтерезка — специальное приспособление для нарезки ломтиками различных продуктов питания, обычно сыра, колбасы, хлеба, мяса  Технические характеристики: диаметр ножа 250 мм  Регулируемая толщина нарезки 0,1 - 12 мм  мощность 150 Вт  напряжение 220 В  габариты 460 х 350 х 360 мм  материал корпуса: анодированный алюминий  Материал ножа: Легированная сталь  Блокиратор: Автоматический термический  Страна производитель -Белоруссия  **20. Овощерезательная машина Gastrorag**  Модель: HLC-300  Количество: 1  Предназначена для нарезки сырых, вареных овощей и шинковки капусты на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).  Производительность от 100 кг  Скорость вращения: 270 об/мин  Установка: настольная  Материал: нержавеющая сталь аллюминий  Напряжение: 220В  Мощность: 0,55 кВТ  Вес нетто, кг, 2.1  Вес брутто, кг 2.8  Длина, мм 500  Высота, мм 490  Ширина, мм 210  Длина в упаковке, мм 210  Ширина в упаковке, мм 360  Высота в упаковке, мм 440 в комплект входят режущие диски  Страна производитель - Россия  **21. Тестомесильная машина Торгмаш**  Модель: ТМ-30  Количество: 1  Тестомесильная машина - оборудование в производстве хлебобулочных изделий. Она предназначена для замешивания теста из различных видов муки  Тип миксера Стационарный  Механизм поднятия головы: Неподъемная траверса  Механизм крепления чаши: Несъемная дежа  Количество скоростей работы - 2  Максимальная скорость вращения 200 (об/мин)  Материал Нержавеющая сталь  Номинальное напряжение -380 В  Номинальная 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-30  Количество: 1  Планетарный 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 - 3  Напряжение 220 В  Мощность 1.5 кВт  Габариты: 440 мм\*440 мм\*770 мм  Страна производитель - Китай  **23. Погружной блендер KitchenAid**  Модель:5KHB2571EAC  Основные характеристики  Тип Погружной  Макс.потребляемая мощность -180 Вт  Тип управления - Электронное  Количество скоростей - 5  Материал корпуса Металл  Материал погружной части блендера Металл  Управление и функции  Турборежим - Да  Плавная регулировка скорости - Да  Комплектация:  Количество насадок - 6  Венчик для взбивания Да  Измельчитель Да  Объем измельчителя - 750 мл  Мерный стакан Да  Объем мерного стакана - 1000 мл  Насадки - 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 характеристики  Прорезиненная ручка - Да  Длина сетевого шнура - 1.1 м  Комплектация - 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 хранения  Особенности - 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 блендера  Габариты, вес и цвет  Габариты - 397 x 650 x 650 мм  Цвет -Кремовый  Страна производитель - США  **24.Тележка-шпилька**  Количество: 1  Тележка-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: 14  Расстояние между уровнями от 14 мм  Размер противней 600\*400мм  Колеса 4 шт  Материал: нержавеющая сталь  Габариты: 460\*630\*1600  **25. Холодильный шкаф Polair**  Модель:СМ-114 SM  Количество: 1  Холодильный шкаф - промышленный холодильник, используемый для хранения при низких температурах, а также для обычного охлаждения  Максимальная 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- 8  Цвет:по наличию  Страна производитель -Россия  **26. Морозильный шкаф Polair**  Модель:СВ-114 S  Количество: 1  Морозильный 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 - 104  Мощность, кВт - 1.2  Температурный режим, до -18°C  Охлаждение Динамическое  Гарантия, месяцев - 6  Рабочий объём, л - 700  Напряжение, Вольт - 220  Габариты: 1474\*960\*2028  Страна производитель - Россия  **27. Бойлер проточный 50л**  **Ariston**  Модель:BLU1 R ABS  Количество: 1  Водонагреватель 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 нагрева  Тип водонагревателя накопительный  Способ нагрева электрический  Количество точек водоразбора несколько точек (напорный)  Давление на входе от 0.20 до 8 атм.  Габариты: 353\*383\*837  Страна 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, 21  район Есиль, город Нур-Султан  Республика 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 |