

ĮGULŲ APTARNAVIMO TARNYBOS STACIONARIŲ VALGYKLŲ TECHNOLOGINĖS IR ŠALDYMO ĮRANGOS TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Eilės Nr.	Pavadinimas	Techniniai reikalavimai	Mato vnt.
1. Daržovių valymo ir pjaustymo mašinos			
1.1.	Daržovių valymo mašina	Skirta šakniavaisinėms daržovėms /bulvėms, morkoms/ valyti. Našumas /valant bulves/ - ne mažiau kaip 400 kg/h. Valymo būgno talpa ne mažiau kaip 25 kg. Elektrinė galia ne mažiau, kaip 0,7 kW, 3f. Mašinos konstrukcija - iš nerūdijančio plieno. Komplektacijoje - stovas, filtro krepšelis, 1 vnt. papildomas diskas bulvėms valyti.	vnt
1.2.	Daržovių valymo mašina	Skirta šakniavaisinėms daržovėms /bulvėms, morkoms/ valyti. Našumas /valant bulves/ - ne mažiau kaip 200 kg/h. Valymo būgno talpa ne mažiau kaip 10 kg ir ne daugiau, kaip 15 kg. Elektrinė galia ne mažiau, kaip 0,7 kW, 3f. Mašinos konstrukcija - iš nerūdijančio plieno. Komplektacijoje - stovas, filtro krepšelis, 1 vnt. papildomas diskas bulvėms valyti.	vnt
1.3.	Daržovių pjaustymo mašina	Pastatoma ant pažeminto stovo, stovas su vieta GN 1/1 indui, pagamintas iš nerūdijančio plieno. Korpusas pagamintas iš nerūdijančio plieno ar anoduoto ar poliruoto aliuminio mišinio. Našumas ne mažiau kaip 5 kg/min. Elektrinė galia ne mažiau 0,2 kW, 1 f. Komplekte turi būti tokie pjaustymo diskai: - morkoms, kopūstams pjaustyti 1.5 arba 2.0 mm šiaudeliais -1 vnt; - burokėliams pjaustyti 3.0 arba 4.0 mm šiaudeliais- 1 vnt; - bulvėms, burokėliams, morkoms pjaustyti 6.0 ir 10.0 mm griežinėliais, 2 peilių- 1 komplektas; - šakniavaisiams, svogūnams, porams, agurkams ir kopūstams pjaustyti 1,5 arba 2 mm ir 4.0 mm plonais griežinėliais, 2 peilių – 1 komplektas; - bulvių lazdelių pjaustymo diskas 10.0 mm – 1 vnt; - diskas pjaustymui kubeliais 8x8 mm ir 10x10 mm – 1 vnt; - daržovių numetimo diskas – 2 vnt. Turi būti diskų laikymo lentynėlė, tvirtinama prie sienos, ne mažiau 4 vnt diskų laikiklių.	vnt
2. Indų plovimo įranga			
2.1.	Virtuvės indų (katilų) plovimo mašina (kupolinė)	Skirta virtuvės indams – puodams, dubenims, GN 1/1 talpoms, pjaustymo lentelėms, virtuvės įrankiams /samčiams, lopetėlėms/ plauti. Pakrovimas iš priekio, pakrovimo angos aukštis ne mažiau, kaip 500 mm, ne mažiau 2 plovimo programų, valdymas – elektroninis. Matmenys mašinos (IxPxA): nuo 600x600x1400/1800 mm iki 800x800x1700/2200 mm. Korpusas pagamintas iš nerūdijančio plieno. Elektrinė galia ne mažiau 12,0 kW, 3 f.	vnt

2.2.	Indų plovimo mašina (kupolinė)	Skirta stalo indams – lėkštėms, dubenims, stiklinėms, stalo įrankiams plauti. Pakrovimas iš priekio, pakrovimo angos aukštis ne mažiau, kaip 400 mm, ne mažiau 3 plovimo programų, valdymas – elektroninis, plovimo kasetė 500x500 mm. Matmenys mašinos (IxPxA): nuo 600x600x1350/1800 mm iki 800x800x1600/2000 mm. Korpusas pagamintas iš nerūdijančio plieno. Elektrinė galia ne mažiau 12,0 kW, 3 f.	vnt
2.2.1.	Užkabinamas stalas prie indaplovės	Matmenys: (I) 700 mm x (PxA) <i>pagal 2.2. punkto matmenys mm</i> , pagamintas iš nerūdijančio plieno	vnt
2.3.	Tunelinė indų plovimo mašina	Kasetinė, pritaikyta plovimo kasetėms 500x500 mm. Skirta stalo indams, įrankiams, padėklams plauti. Komplekte turi būti vandens šildymo agregatas, pirminio apiplovimo, cheminio plovimo, skalavimo, dvigubo džiovinimo ar turbo džiovinimo moduliai, kasečių tiekimo ir iškrovimo konstrukcijos, su šilumos rekuperacija. Matmenys (IxPxA): nuo 2300 x 600 x 1350/1900 mm iki 3000x900x1700/2300 mm. (ilgis be džiovinimo modulio) Bendras elektrinis galingumas, be elektrinio džiovintuvo ne mažiau 25 kW, 3 f. Elektrinio džiovintuvo galingumas, ne mažiau, kaip 4 kW. Našumas ne mažiau kaip 50 vnt kasečių/per val. Korpuso dalys pagamintos iš nerūdijančio plieno. Komplekte: 1 vnt pakrovimo stalas ir 1 vnt iškrovimo stalas, su lentyna apačioje. Stalų (PxA) pagal plovimo mašinos matmenys, I – ilgis ne mažiau 550 mm ir ne daugiau 600 mm.	vnt
2.4.	Pobarinė indaplovė	Frontalinė, su skaitmeniniu valdymo skydeliu, korpusas pagamintas iš nerūdijančio plieno, įkrovos angos aukštis ne mažiau 300 mm, pastatoma ant grindų, ne mažiau dviejų plovimo programų, plovimo kasetės matmenys (IxP): 500x500 mm. Našumas ne mažiau 15 kasečių per valandą. Su standartine komplektacija: kasetės lėkštėms ir įrankiams.	vnt
3. Šiluminiai įrengimai			
3.1	Konvekinė krosnis GN 1/1	20 (dvidešimties) padėklų GN 1/1. Režimai pagrindiniai: kepimas, troškinimas, virimas garuose. Elektrinė galia ne mažiau, kaip 30 kW. 3f. Valdymas – sensorinis, su paprasta išmaniąja maisto gaminimo kontrole. Su automatine valymo ir plovimo sistema. Su vidiniu apšvietimu. Pagaminta iš nerūdijančio plieno. Komplekte turi būti: riebalų filtras, dušas, adata, rodanti kepamo produkto vidinę temperatūrą, 1 kasetė /rėmas su ratukais ir ratukų blokavimu, į kurį sudedami padėklai su produktais/	vnt
3.2.	Vežimėlis konvekcinei krosniai	Skirtas kasetei su padėklais įkelti ar iškelti iš krosnies. Matmenys pagal konvekinės krosnies (3.1. dalies) kasetę. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Ratukai turi būti blokuojami.	vnt
4. Kavos ruošimo aparatai			
4.1.	Kavos ruošimo automatas	Našumas ne mažiau, kaip 400 puodelių per dieną, liečiamu ekranu, automatinis, jungiamas prie vandentiekio. Skirtas įvairių rūšių kavai ruošti, programuojamas ne mažiau 5 skirtingų kavos virimo būdų. Su automatine plovimo programa. Komplekte su pieno dozatoriumi, integruotu kavos malūnėliu, kavos pupelių talpa. Elektrinė galia ne mažiau 5.5 kW, 3 f. 1 čiaupas karštam vandeniui, įjungiamas mygtuku, su garų čiaupu, garų čiaupas su guminiu izoliuojančiu antgaliu rankoms apsaugoti nuo nudegimų, vandens slėgio manometras vandens šildytuve, pompos slėgio matavimo manometras,	vnt

		automatinis vandens šildytuvo užpildymas vandeniu, puodukų šildymas naudojant vandens šildytuvo šilumą.	
4.2.	Kavos ruošimo automatas	Našumas ne mažiau, kaip 200 puodelių per dieną, liečiamu ekranu, automatinis, jungiamas prie vandentiekio. Skirtas įvairių rūšių kavai ruošti, programuojamas ne mažiau 5 skirtingų kavos virimo būdų. Su automatine plovimo programa. Komplekte su pieno dozatoriumi, integruotu kavos malūnėliu, kavos pupelių talpa. Elektrinė galia ne mažiau 3 kW, 3 f. 1 čiaupas karštam vandeniui, įjungiamas mygtuku, su garų čiaupu, garų čiaupas su guminiu izoliuojančiu antgaliu rankoms apsaugoti nuo nudegimų, vandens slėgio manometras vandens šildytuve, pompos slėgio matavimo manometras, automatinis vandens šildytuvo užpildymas vandeniu, puodukų šildymas naudojant vandens šildytuvo šilumą.	vnt
5. Mechaninė įranga			
5.1.	Gastronominių produktų pjaustyklė	Elektrinė, pjaustymo diskas pagamintas iš nerūdijančio plieno, peilio ašmens skersmuo ne mažiau kaip 300 mm, su įmontuotu galastuvu, slydimo vežimėlis su apsauga, pjausnio storis reguliuojamas - /0-15/mm. Elektrinis galingumas, ne mažiau, kaip 0,15 kW, 1 f.	vnt
6. Šaldytuvai			
6.1.	Šaldymo spinta 2-jų durų	Korpusas ir kamera pagaminti iš nerūdijančio plieno, savaimė užsidarančios aklinos durys, su užraktu, palaikoma darbinė temperatūra: ne daugiau + 10 °C, naudojamas tūris ne mažiau 1000 l, skaitmeninis valdymas, su skaitmeniniu ekranu, su apšvietimu viduje, automatinis užšalusio vandens išgarinimas, ne mažiau, kaip su 4 (keturiomis) lentynomis GN2/1, su 4 (keturiomis) pagal aukštį reguliuojamomis kojomis iš nerūdijančio plieno,	vnt
6.2.	Šaldymo spinta 1-nų durų	Korpusas ir kamera pagaminti iš nerūdijančio plieno, savaimė užsidarančios aklinos durys, su užraktu, su apšvietimu viduje, palaikoma darbinė temperatūra: ne daugiau + 10 °C, naudojamas tūris ne mažiau 400 l, skaitmeninis valdymas, su skaitmeniniu ekranu, automatinis užšalusio vandens išgarinimas, ne mažiau, kaip su 4 (keturiomis) lentynomis GN2/1, su 4 (keturiomis) pagal aukštį reguliuojamomis kojomis iš nerūdijančio plieno,	vnt
6.3.	Šaldyklis 1-nų durų	Korpusas ir kamera pagaminti iš nerūdijančio plieno, savaimė užsidarančios aklinos durys, su užraktu, palaikoma darbinė temperatūra: ne mažiau - 18 °C, naudojamas tūris ne mažiau 400 l, skaitmeninis valdymas, su skaitmeniniu ekranu, automatinis užšalusio vandens išgarinimas, ne mažiau, kaip su 4 (keturiomis) lentynomis GN2/1, su 4 (keturiomis) pagal aukštį reguliuojamomis kojomis iš nerūdijančio plieno,	vnt
7. Virtuvių plovimo ir dezinfekavimo įranga			t u v i ų p l o v i m o

				ir d e z i n f e k a v i m o j r a n g a
7.1.	Vandens dušas – stacionarus	Vandens dušas aukšto slėgio, jungiamas prie vandentiekio, stacionarus, tvirtinamas prie sienos, žarnos ilgis ne mažiau 15 m., su dušo antgaliu, su negrižtamuoju ir vakuuminiu vožtuvais.	vnt	
7.2.	Vandens dušas – mobilus	Vandens dušas aukšto slėgio, jungiamas prie vandentiekio, tvirtinamas ant rėmo su rateliais, žarnos ilgis ne mažiau 15 m., su dušo antgaliu, su negrižtamuoju ir vakuuminiu vožtuvais.	vnt	

PASTABA: galima matmenų paklaida ± 100 mm

Bendrieji reikalavimai prekėms:

1. Prekės turi atitikti CE arba lygiaverčius galiojančius standartus.
2. Prekių garantija nuo priėmimo-perdavimo akto pasirašymo dienos turi būti ne mažiau kaip 24 mėnesiai.
3. Prekės turi būti naujos.
4. Prekėms privaloma pateikti techninėse specifikacijose nurodytų reikalavimų atitikimą patvirtinančius prekės gamintojo dokumentus (techninę dokumentaciją).
5. Įrengimams ir elektrinėms mašinoms turi būti pateikiama naudotojo instrukcija lietuvių kalba.
6. Šaldymo agentai tik leidžiami naudoti Europos Sąjungoje.

PIRKĖJAS

Vadas
plk. lt. Mindaugas Juotkus

A. V.

PARDAVĖJAS

Direktorius
Gytautas Lasickas

A. V.

