

**ЧАСТЬ 3**  
**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

1. **Наименование:** оборудование для столовой.  
2. **Технические характеристики оборудования.**

№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Кол-во, шт.							
1	Пароконвектомат Rational SCC 201, (производитель «Rational AG» Германия) или эквивалент	<p><b>Пароконвектомат</b> предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, пара а также в условиях сочетания горячего воздуха и пара (пароконвекция) и должен иметь:</p> <p>Бойлерный тип парообразования</p> <p>Электромеханическая панель управления, сенсорное управление, блок управления: цифровой</p> <p>Класс защиты, не хуже IPX5</p> <p>Не менее 240 программ рецептов приготовления за один цикл</p> <p>Программируемая система самоочистки: - система автоматической мойки; - система автоматической очистки рабочей камеры;</p> <p>Количество скоростей вентилятора : не менее 5;</p> <p>Система быстрого охлаждения рабочей камеры</p> <p>Тележка для загрузки-выгрузки гастроемкостей в комплекте</p> <p>Вместимость GN 1/1, шт. не менее 20</p> <p>Количество рабочих этапов приготовления: не менее 7</p> <p>Температура пара не менее +100°C</p> <p>Температурный диапазон контролируемого режима «горячий воздух» значение нижней границы диапазо-на не более +30, верхней не менее +300 °C</p> <p>Температурный диапазон контролируемого режима значение нижней границы диапазо-на не более +30, верхней не менее +99 °C</p> <p>Водоснабжение: подача воды разъём для подачи воды 1/2"</p> <p>Отвод воды разъём для отвода воды DN 50 mm</p> <p style="text-align: center;">Электропитание:</p> <p>напряжение, В 380</p> <p>мощность, кВт 37±1</p> <p>частота тока, Гц 50</p> <table border="1" data-bbox="786 1507 975 1615"> <tr> <td rowspan="3">Габаритные размеры, мм</td> <td>длина</td> <td>879±10</td> </tr> <tr> <td>ширина</td> <td>791±10</td> </tr> <tr> <td>высота</td> <td>1782±20</td> </tr> </table> <p>Материал корпуса нержавеющая сталь</p> <p>Вес, кг от 255 до 260 кг</p> <p>Меры защиты для безопасности работы: - предохранительный ограничитель температуры для парогенератора; - предохранительный ограничитель температуры для нагревателя воздуха</p> <p>Дополнительно с пароконвектоматом должно быть поставлено: -щуп для измерения температуры внутри продукта. Инструкция по эксплуатации, Форумляр (паспорт) на русском языке.</p>	Габаритные размеры, мм	длина	879±10	ширина	791±10	высота	1782±20	1
Габаритные размеры, мм	длина	879±10								
	ширина	791±10								
	высота	1782±20								
2	Котломоечная машина METOS KP202E PLUS (производитель «Metos Kitchen Intelligence»)	<p><b>Котломоечная машина</b> предназначена для для мытья котлов, кастрюль и другой габаритной посуды и должна иметь:</p> <p>Фронтальную загрузку</p> <p>Встроенную панель управления, включающую:  -дисплей температуры воды в бойлере,</p>	1							

	Финляндия) или эквивалент	-дисплей температуры воды в баке;		
		Регулировку температуры окончательного споласкивания.		
		Уровень шума, дБ, не более	70	
		4 программы мойки, мин	3	
			6	
			9	
			12	
		Включает в себя:		
		- дозатор ополаскивающего средства;		
		- помпа принудительного слива;		
		Отвод воды разъём для отвода воды	DN 50 mm	
		Электропитание: напряжение, В	380 - 400	
		мощность, кВт, не более	12	
		частота тока, Гц	50-60	
Габаритные Размеры , мм	длина	840±20		
	ширина	885±15		
	высота	1790±30		
Высота впускного проема, мм, не менее	650			
Ширина впускного проема, мм, не менее	800			
Материал корпуса	нержавеющая сталь			
Дополнительно с котломоечной машиной должны быть поставлены: - выдвижная моечная касета, мм, не менее 700x700; -держатель для половников; -касета для противней/форм для выпечки; -насос повышения давления; -дозатор споласкивающего средства; -дозатор моющего средства; -насос повышения давления				
Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.				
3	Смягчитель воды DVA 12 (производитель «С.М.А. Astoria» Италия) или эквивалент	<b>Смягчитель воды</b> , который должен иметь:		2
Габаритные размеры , мм		190±10 x 255±10 x 500±15		
Материал корпуса		нержавеющая сталь и пластмасса		
Объем катионитовой смолы, л не менее		8,4		
Емкость, л		не менее 12		
Вес, кг не более		11,2		
4	Конвекционная печь TECNOEKA KF981 UD-PA (производитель «Теспоека» Италия) или эквивалент	<b>Конвекционная печь</b> предназначена для выпечки изделий из теста (батоны, булочки, хлеб), приготовления кондитерских изделий и должна иметь:		1
Количество уровней		не менее 6		
Рабочие режимы приготовления:				
режим конвекции режим парообразования:				
- инжекторный (впрыск);				
- комбинированный режим «конвекция + пар»				
Диапазон контролируемых режимов приготовления, С°		значение нижней границы диапазона не более +50, верхней не менее +300		
Общий вес, кг, не более		87		
Размеры противня, мм		600 x 400 (±5)		
Электропитание:				
напряжение, В	380			
мощность, кВт, не более	9			
частота тока, Гц	50			
Водоснабжение: подача воды разъём для		1/2"		

		подачи воды			
		Конструктивные особенности: - реверсивные вентиляторы – не менее 2 шт.; - охлаждение внешнего стекла двери; - внутреннее освещение; - распашная дверь с двойным термостойким стеклом; - датчик открывания двери; - диапазон установки таймера от 0 до 120 минут;			
		Габаритные размеры, мм	длина	910±15	
	ширина		750±15		
	высота		775±15		
		Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
		Материал камеры приготовления	нержавеющая сталь AISI 304		
		Управление: - механическая панель управления;			
		Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.			
5	Шкаф расстоечный Теспоека KL 1010 (производитель «Теспоека» Италия) или эквивалент	<b>Шкаф расстоечный</b> предназначен для расстойки тестовых заготовок в кондитерских цехах и должен иметь:			1
		Количество уровней	не менее 10		
		Размеры противня, мм	600 x 400 (±5)		
		Расстояние между противнями, мм	75,0 ±15		
		Диапазон контролируемой температуры в рабочей камере, С°	значение нижней границы диапазона не более +30, верх-ней не менее +50°С		
		Электропитание: напряжение, В мощность, кВт, не более частота тока, Гц	220 2,4 50		
		Габаритные размеры, мм	длина	720±10	
			ширина	905±15	
			высота	970±15	
			Материал корпуса	Нержавеющая сталь	
			Управление механическое		
		Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.			
6	Картофелеочистительная машина Fama FP-102 (производитель «Fama industries», Италия) или эквивалент	<b>Картофелеочистительная машина</b> периодического действия предназначена для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры и должна иметь:			1
		Производительность кг/ч, не менее	500		
		Опции: - электронный пульт управления с ж/к дисплеем; - цифровой multifunctional таймер; - прозрачная крышка для удобства контроля за процессом очистки; - абразивный диск очистки; - подключение к воде и канализации;			
		Количество продукта (картофель), загружаемого в рабочую камеру, кг, не менее	18		
		Электропитание: - напряжение, В от 220 до 240; - мощность, кВт, не более 1; - частота тока, Гц 50;			
		Габаритные размеры, мм	530 x 660 x 990 (± 5)		
		Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
		Масса нетто, кг	от 42 до 45		
		Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.			

7	Шкаф холодильный Polair DM 110Sв-S (ШХ-1,0 купе), (производитель «ГК Полаир», Россия) или эквивалент	<p><b>Шкаф холодильный</b> предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и должен иметь:</p> <table border="1"> <tr> <td>Полезный объем, м<sup>3</sup>, не менее</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Количество полок для размещения продуктов, не менее</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Размер полок, мм, не менее</td> <td>595 x 455</td> </tr> <tr> <td>Допустимая нагрузка на полку, кг, не более</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Внутренняя горизонтальная подсветка</td> </tr> <tr> <td>Диапазон контролируемой температуры во внутреннем объеме, С°</td> <td>от +1 до +12</td> </tr> <tr> <td>Эксплуатационные условия: Температура окружающей среды до, С°</td> <td>+32</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Корпус: - герметичный, цельнозаливной; - толщина стенки не менее 40 мм; - материал: оцинкованная сталь с полимерным покрытием и защитной пленкой; - ножки с возможностью регулировки по высоте;</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Двери: – стекло, раздвижные (тип «купе»); - закрытие автоматическое; - магнитные вставки для надежности герметизации;</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Расположение агрегата - верхнее</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Фреон: R-134 а</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Электропитание:</td> </tr> <tr> <td>напряжение, В</td> <td>220 - 240</td> </tr> <tr> <td>мощность, кВт, не более</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td>частота тока, Гц</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм (± 10)</td> <td>1402x620x2030</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.</td> </tr> </table>	Полезный объем, м <sup>3</sup> , не менее	1	Количество полок для размещения продуктов, не менее	4	Размер полок, мм, не менее	595 x 455	Допустимая нагрузка на полку, кг, не более	40	Внутренняя горизонтальная подсветка		Диапазон контролируемой температуры во внутреннем объеме, С°	от +1 до +12	Эксплуатационные условия: Температура окружающей среды до, С°	+32	Корпус: - герметичный, цельнозаливной; - толщина стенки не менее 40 мм; - материал: оцинкованная сталь с полимерным покрытием и защитной пленкой; - ножки с возможностью регулировки по высоте;		Двери: – стекло, раздвижные (тип «купе»); - закрытие автоматическое; - магнитные вставки для надежности герметизации;		Расположение агрегата - верхнее		Фреон: R-134 а		Электропитание:		напряжение, В	220 - 240	мощность, кВт, не более	0,55	частота тока, Гц	50	Габаритные размеры, мм (± 10)	1402x620x2030	Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.		2					
Полезный объем, м <sup>3</sup> , не менее	1																																									
Количество полок для размещения продуктов, не менее	4																																									
Размер полок, мм, не менее	595 x 455																																									
Допустимая нагрузка на полку, кг, не более	40																																									
Внутренняя горизонтальная подсветка																																										
Диапазон контролируемой температуры во внутреннем объеме, С°	от +1 до +12																																									
Эксплуатационные условия: Температура окружающей среды до, С°	+32																																									
Корпус: - герметичный, цельнозаливной; - толщина стенки не менее 40 мм; - материал: оцинкованная сталь с полимерным покрытием и защитной пленкой; - ножки с возможностью регулировки по высоте;																																										
Двери: – стекло, раздвижные (тип «купе»); - закрытие автоматическое; - магнитные вставки для надежности герметизации;																																										
Расположение агрегата - верхнее																																										
Фреон: R-134 а																																										
Электропитание:																																										
напряжение, В	220 - 240																																									
мощность, кВт, не более	0,55																																									
частота тока, Гц	50																																									
Габаритные размеры, мм (± 10)	1402x620x2030																																									
Инструкция по эксплуатации, Формуляр (паспорт) на русском языке.																																										
8	Автоматическая хлебонарезная машина АХМ 300Т (производитель «Болгарпродмаш» Болгария) или эквивалент	<p><b>Автоматическая хлебонарезная машина</b> предназначена для нарезки хлеба продолговатой формы («Батон», «Кейк») и должна иметь:</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Производительность:</td> </tr> <tr> <td>толщина нарезанных ломтиков, мм</td> <td>булок /час</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>не менее 85</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>не менее 160</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>не менее 220</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>не менее 300</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>не менее 340</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Электропитание:</td> </tr> <tr> <td>напряжение, В</td> <td>380</td> </tr> <tr> <td>мощность, кВт, не более</td> <td>0,37</td> </tr> <tr> <td>частота тока, Гц</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Габаритные размеры, мм</td> <td>длина</td> <td>1050±50</td> </tr> <tr> <td>ширина</td> <td>590±10</td> </tr> <tr> <td>высота</td> <td>540±10</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг, не более</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Материал корпуса</td> <td>нержавеющая сталь</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Дополнительно с автоматической хлебонарезной машиной должны быть поставлены:</td> </tr> <tr> <td>платформа, шт.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>предохранитель, шт.</td> <td>1</td> </tr> </table>	Производительность:		толщина нарезанных ломтиков, мм	булок /час	5	не менее 85	10	не менее 160	15	не менее 220	20	не менее 300	25	не менее 340	Электропитание:		напряжение, В	380	мощность, кВт, не более	0,37	частота тока, Гц	50	Габаритные размеры, мм	длина	1050±50	ширина	590±10	высота	540±10	Масса, кг, не более	75	Материал корпуса	нержавеющая сталь	Дополнительно с автоматической хлебонарезной машиной должны быть поставлены:		платформа, шт.	1	предохранитель, шт.	1	1
Производительность:																																										
толщина нарезанных ломтиков, мм	булок /час																																									
5	не менее 85																																									
10	не менее 160																																									
15	не менее 220																																									
20	не менее 300																																									
25	не менее 340																																									
Электропитание:																																										
напряжение, В	380																																									
мощность, кВт, не более	0,37																																									
частота тока, Гц	50																																									
Габаритные размеры, мм	длина	1050±50																																								
	ширина	590±10																																								
	высота	540±10																																								
Масса, кг, не более	75																																									
Материал корпуса	нержавеющая сталь																																									
Дополнительно с автоматической хлебонарезной машиной должны быть поставлены:																																										
платформа, шт.	1																																									
предохранитель, шт.	1																																									

		чурка, шт.	2		
		гайка М5, шт.	2		
		шайба пружинная ф5, шт.	2		
		тампон, шт.	4		
		контакт ЗПЕ 380V 16А	1		
		комплект запасных частей:			
		- втулка, шт.	1		
		инструменты			
		- ключ специальный, шт.	1		
		Инструкция по эксплуатации, формуляр (паспорт) на русском языке.			
9	Противень	Габаритные размеры , мм	длина	600±3	20
			ширина	400±3	
			высота	30±1	
		Геометрия поверхности	плоская		
		материал	нержавеющая сталь		

### 3. Место поставки оборудования

№№ п/п	Наименование Оборудования	Кол-во, шт.	Адрес поставки
1	Пароконвектомат	1	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
2	Котломоечная машина	1	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
3	Смягчитель воды	2	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
4	Конвекционная печь	1	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
5	Шкаф расстоечный	1	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
6	Картофелеочистительная машина	1	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
7	Шкаф холодильный	2	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22
8	Автоматическая хлебонарезная машина	1	г. Москва, ул. Луганская, д. 9
9	Противень	20	г. Москва, ул. Суцевская, д. 22

### 4. Прочие условия

Поставляемое оборудование должно быть новым (не допускается поставка выставочных образцов, а также оборудования, собранного из восстановленных узлов и агрегатов). Оборудование должно быть поставлено комплектно и обеспечивать конструктивную и функциональную совместимость.

Поставщик обязуется предоставить полный комплект Технической документации в печатном виде, на русском языке.

Срок предоставления гарантий качества на поставляемое оборудование должен составлять не менее 12 месяцев с даты подписания Заказчиком соответствующего Акта приема-передачи товара.