

مشخصات فنی دستگاه خلال کن (اسلایسر) صنعتی

عنوان کالا

دستگاه خلال کن و اسلایسر صنعتی سبزیجات و صیفی جات و ...

مشخصات فنی

نوع دستگاه: خلال کن و اسلایسر برقی صنعتی

کاربرد: برش، خلال و رنده انواع سبزیجات، صیفی جات و میوه‌ها

جنس بدنه: آلومینیوم آندایز شده یا استنلس استیل مقاوم در برابر خوردگی و زنگ‌زدگی

جنس تیغه‌ها: استنلس استیل ضدزنگ (304 Stainless Steel)

سیستم عملکرد: برقی با انتقال قدرت مستقیم

مجهز به دهانه ورودی بزرگ جهت ورود انواع سبزیجات و صیفی جات

دارای دهانه ورودی استوانه‌ای مجزا برای محصولات مانند خیار، هویج و مشابه

مجهز به اهرم فشاردهنده ایمن جهت هدایت مواد غذایی

دارای میکروسوییچ ایمنی به منظور توقف خودکار دستگاه هنگام باز شدن درب یا برداشتن اهرم

قابلیت تعویض آسان تیغه‌ها

دارای مجموعه تیغه‌های متنوع شامل:

اسلایس در ضخامت‌های مختلف

خلال ، رنده و چیپس

ظرفیت مناسب جهت استفاده مداوم در آشپزخانه‌های صنعتی، بیمارستان‌ها، هتل‌ها، رستوران‌ها و مراکز تهیه غذا

پایه‌های ضد لغزش و ضد ارتعاش

عملکرد کم صدا با لرزش پایین

شستشوی آسان قطعات در تماس با مواد غذایی

تغذیه برق: ۲۲۰ ولت، ۵۰ هرتز، تک‌فاز

توان موتور: حداقل ۵۵۰ وات

درجه حفاظت الکتریکی مطابق استانداردهای ایمنی تجهیزات آشپزخانه صنعتی

ویژگی‌های عملکردی

قابلیت برش انواع سیب زمینی، هویج، خیار، پیاز، کلم، قارچ، چغندر، کدو، پنیر و سایر مواد غذایی مشابه

افزایش سرعت آماده‌سازی مواد اولیه

ایجاد برش یکنواخت و باکیفیت

کاهش ضایعات مواد غذایی

مناسب برای کارکرد مستمر در محیط‌های صنعتی

الزامات

دستگاه باید نو، آکبند و تولید سال جاری یا حداکثر سال قبل باشد.

تمامی قطعات در تماس با مواد غذایی باید از جنس استنلس استیل گرید غذایی یا مواد مورد تأیید بهداشتی ساخته شده باشند.

دستگاه دارای حداقل ۱۲ ماه گارانتی و ۱۰ سال تأمین قطعات و خدمات پس از فروش باشد.

ارائه دفترچه راهنما و آموزش اولیه بهره برداری به زبان فارسی الزامی است.

دستگاه باید دارای استانداردهای ایمنی و کیفیت متداول تجهیزات آشپزخانه صنعتی باشد.

مشخصات فنی دیگ سرخ کن اتوماتیک صنعتی (گرد)

۱- موضوع خرید

تأمین، حمل، نصب و راه اندازی یک دستگاه دیگ سرخ کن اتوماتیک صنعتی گرد مناسب جهت پخت و سرخ کردن انواع مواد غذایی در آشپزخانه های صنعتی.

۲- مشخصات فنی

نوع دستگاه: دیگ سرخ کن اتوماتیک صنعتی گرد

ظرفیت مفید: حداقل ۱۵۰ لیتر

جنس بدنه: استنلس استیل ضدزنگ گرید ۳۰۴ با ضخامت مناسب

جنس مخزن داخلی: استنلس استیل ۳۰۴ مقاوم در برابر حرارت و خوردگی

دارای درب استیل لولادار با قابلیت باز و بسته شدن آسان

مجهز به عایق حرارتی مناسب جهت کاهش اتلاف انرژی

دارای سیستم انتقال حرارت یکنواخت جهت جلوگیری از سوختگی مواد غذایی

قابلیت تنظیم و کنترل دمای پخت

مجهز به سیستم کنترل اتوماتیک فرآیند سرخ کردن

دارای شیر تخلیه روغن با قطر مناسب جهت تخلیه سریع و کامل روغن

مجهز به خروجی مناسب برای تخلیه آسان مواد غذایی

دارای پایه های مقاوم و قابل تنظیم

مجهز به تابلو برق صنعتی با تجهیزات حفاظتی استاندارد

قابلیت کارکرد مداوم در آشپزخانه های صنعتی

دارای مصرف انرژی بهینه

کلیه قسمت های در تماس با مواد غذایی از جنس استنلس استیل بهداشتی

طراحی دستگاه به گونه ای باشد که شستشو و نظافت آن به آسانی انجام شود.

تمامی قطعات مصرفی و یدکی در بازار داخلی قابل تأمین باشد.

۳- عملکرد دستگاه

دستگاه باید قابلیت سرخ کردن یکنواخت انواع مواد غذایی از جمله:

مرغ، ماهی، گوشت، سیب زمینی، سبزیجات و سایر مواد غذایی قابل سرخ شدن را با کیفیت مطلوب و بدون سوختگی داشته باشد.

۴- ویژگی های عمومی

طراحی ارگونومیک

کاربری آسان

ایمنی بالا در زمان بهره برداری

کاهش مصرف انرژی

افزایش عمر مفید روغن

کاهش زمان پخت

قابلیت سرویس و تعمیر آسان

دوام و استحکام بالا

مقاومت در برابر زنگ زدگی و خوردگی

۵- الزامات فنی

برق ورودی مطابق برق شهری ۳۸۰ ولت سه فاز، ۵۰ هرتز (در صورت برقی بودن دستگاه) یا امکان اتصال به سیستم گاز شهری/گاز مایع (در صورت گازی بودن، مطابق درخواست کارفرما).

کلیه تجهیزات الکتریکی دارای سیستم حفاظت مناسب در برابر اضافه بار و اتصال کوتاه باشند.

رعایت کامل اصول ایمنی و بهداشت مواد غذایی.

دستگاه باید دارای قابلیت کارکرد پیوسته در شرایط آشپزخانه صنعتی باشد.

۶- اقلام همراه

دفترچه راهنمای فارسی

دفترچه راهنمای سرویس و نگهداری

ابزارهای موردنیاز سرویس اولیه

کابل برق یا اتصالات موردنیاز

قطعات مصرفی اولیه

۷- خدمات پس از فروش

حداقل ۱۲ ماه گارانتی

حداقل ۱۰ سال تأمین قطعات یدکی

آموزش اولیه نحوه بهره‌برداری به کاربر

نصب و راه‌اندازی در محل بهره‌برداری

۸- استانداردها

دستگاه باید دارای حداقل یکی از موارد زیر باشد:

استاندارد ملی ایران

گواهی کنترل کیفیت تولید

رعایت الزامات بهداشتی تجهیزات صنایع غذایی

استفاده از استنلس استیل مناسب تماس با مواد غذایی

نکته مهم برای سامانه ستاد

این مشخصات به صورت حداقل الزامات فنی تنظیم شده است و تمامی تولیدکنندگان یا تأمین‌کنندگانی که دستگاهی با مشخصات فوق یا بهتر ارائه نمایند، مجاز به شرکت در فرآیند تأمین خواهند بود. هیچ برند یا مدل خاصی مدنظر نبوده و ملاک، انطباق کامل با مشخصات فنی اعلام شده است.