

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΥΠ' ΑΡΙΘΜΟ ΠΡΩΤ. 621/8/2020 Δ.Α.Η.Δ.

ΜΕ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ - ΣΠΟΥΔΑΣΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΔΟΜΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΝΕΟΛΑΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ»

1. ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΔΙΣΚΩΝ

Η ταινία θα είναι συνολικού μήκους 16 m εκ των οποίων 6 m εντός του χώρου του εστιατορίου και 10 m εντός του χώρου των μαγειρείων με στροφή 90 °. Το πλάτος της θα είναι κατάλληλο για την μεταφορά και άνετη στροφή των δίσκων διαστάσεων 38*46 cm είτε αυτοί είναι μεταλλικοί είτε από Fiberglass. Το ύψος της επιφανείας μεταφοράς θα είναι περίπου 80 cm από την επιφάνεια του δαπέδου. Η ταινία θα αποτελείται από ειδικές παλέτες (πλαστικά ή μεταλλικά φύλλα) κατάλληλου πλάτους, τα οποία θα κινούνται με αρθρωτή σύνδεση μεταξύ τους ώστε να αποτελούν ενιαίο κινούμενο σύνολο σε ατέρμον κύκλωμα και επίσης θα έχουν τη δυνατότητα συσσώρευσης ή έντασης με μεταβλητό βήμα. Ο κινητήριος μηχανισμός θα λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ταινία θα διαθέτει στο τέλος της διαδρομής ειδικό σύστημα αυτομάτου διακοπής της λειτουργίας της με φωτοκύτταρο , σε περίπτωση που περάσει οποιοδήποτε αντικείμενο χωρίς να συλληχθεί. Όταν το αντικείμενο αυτό αποσύρεται η ταινία θα επαναλειτουργεί αυτόματα. Η ταινία θα διαθέτει δυο ειδικούς στεγανούς διακόπτες χειρισμού , προσαρμοσμένης λειτουργίας .

2. ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ ΑΠΟΔΟΣΗΣ 5000 ΠΙΑΤΩΝ ΑΝΑ ΩΡΑ

Το πλυντήριο θα είναι τύπου flight συνολικού μήκους άνω των 6.000 mm και θα έχει 2 ταχύτητες. Θα περιλαμβάνει τουλάχιστον τα ακόλουθα επιμέρους τμήματα: *ΖΩΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ, ΖΩΝΗ ΠΡΟΠΛΥΣΗΣ, ΖΩΝΗ ΚΥΡΙΑΣ ΠΛΥΣΗΣ, ΖΩΝΗ ΤΕΛΙΚΗΣ ΕΚΠΛΥΣΗΣ, ΖΩΝΗ ΣΤΕΓΝΩΜΑΤΟΣ και ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ*. Το πλυντήριο θα φέρει ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου με απλή λειτουργία, θερμόμετρο ένδειξης θερμοκρασίας και ενδείκτες βλαβών και λειτουργίας. Το πλυντήριο θα φέρει CE και σχετικά εγχειρίδια.

3. ΦΡΙΤΕΖΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ 2*90 ΛΙΤΡΩΝ

Η φριτέζα θα είναι αυτόματη επαγγελματικού τύπου, εξαιρετικά ανθεκτικής και στιβαρής κατασκευής για εντατική επαγγελματική χρήση, πλήρως ανοξείδωτη με δύο ανεξάρτητους κάδους (δεξιά – αριστερά), χωρητικότητας τουλάχιστον 60 λίτρων έκαστος. Η φριτέζα θα διαθέτει μονάδα αδειάσματος των προϊόντων και θα έχει μηχανισμό ανύψωσης του καλαθιού όταν τελειώσει ο χρόνος τηγανίσματος. Θα περιλαμβάνει θερμοστάτη λειτουργίας ή/και θερμοστάτη ασφαλείας, ένδειξη θερμοκρασίας λαδιού, ενδεικτικές λυχνίες καθώς και χρονοδιακόπτη λεπτών.

4. ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ 250 ΛΙΤΡΩΝ

Ο ηλεκτρικός βραστήρας προορίζεται για την παρασκευή φαγητού για το μαγειρείο της Εστίας. Θα είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα. Θα είναι διπλού τοιχώματος και το βράσιμο των φαγητών θα γίνεται μέσω ηλεκτρικών αντιστάσεων με τη θέρμανση του νερού και την αντίστοιχη παραγωγή ατμού χαμηλής πίεσης που θα κυκλοφορεί ανάμεσα στο διπλό τοίχωμα του βραστήρα. Θα έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 250 λίτρα και θα πληρεί όλες τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Θα φέρει απαραίτητα διακόπτη, ενδεικτικά όργανα λειτουργίας και εργασιών (θερμοστάτη, ενδεικτικές λυχνίες κ.α.). Ο βραστήρας θα είναι κατασκευασμένος σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανόνες Ασφαλείας και θα φέρει πιστοποιητικό CE.

5. ΠΛΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΛΑΤΟΥΣ 80 cm

Η σχάρα ψησίματος πρέπει να είναι λεία, πλήρως ανοξείδωτη, από χάλυβα ανοξείδωτο σατινέ. Η όλη συσκευή θα είναι επιδαπέδια με σύστημα ρύθμισης των πελμάτων για την εξασφάλιση εύκολου καθαρισμού. Θα φέρει απαραίτητα διακόπτη, ενδεικτικά όργανα λειτουργίας και εργασιών (θερμοστάτη, ενδεικτικές λυχνίες κ.α.). Το μηχάνημα θα είναι κατασκευασμένος σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανόνες Ασφαλείας και θα φέρει πιστοποιητικό CE.

6. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ 180 ΛΙΤΡΩΝ

Το τηγάνι θα είναι κατασκευή βαρέως τύπου για επαγγελματική χρήση συνεχούς λειτουργίας, κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα. Θα φέρει ανατρεπόμενη λεκάνη τηγανίσματος η οποία ανατροπή της λεκάνης θα γίνεται χειροκίνητα κατά προτίμηση ή με ηλεκτροκίνητο μηχανισμό. Η θερμοκρασία θα ρυθμίζεται με σχετικό διακόπτη ή μέσω ηλεκτρονικού θερμοστατικού τηλεχειρισμού και θα έχει σχετικά ενδεικτικά όργανα (θερμόμετρο, λυχνίες κ.α.). Όλα τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά μέρη της συσκευής θα είναι άψογα προστατευμένα από πλύσιμο με νερό. Η συσκευή θα είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανόνες Ασφαλείας και θα φέρει πιστοποιητικό καταλληλότητας CE.

7. ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΑΡΤΟΥ

Ανοξείδωτη μηχανή κοπής άρτου με στόμιο τροφοδοσίας περίπου 150x125 mm που επιτρέπει τέλεια κοπή φέτας, με μαχαίρι εύκολο στη συναρμολόγηση και θέση για λεκάνη για τις κομμένες φέτες ψωμιού, ικανότητας παραγωγής τουλάχιστον 100 φέτες ψωμιού / λεπτό.

8. ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ INOX

Πάγκος εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα, με πόδια ρυθμιζόμενα, διαστάσεων περίπου 240*70*85 cm με δυο εσωτερικά ράφια, εξαιρετικά στιβαρής κατασκευής.

9. ΤΡΟΧΗΛΑΤΟ ΚΑΡΟΤΣΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Τροχήλατο- τρόλεϊ μαγειρείου , διαστάσεων 550x850x1000 mm περίπου, με 3 ράφια , από ανοξείδωτο χάλυβα με 4 περιστρεφόμενες ρόδες, εκ των οποίων οι 2 με φρένο, εξαιρετικά στιβαρής κατασκευής.

10. ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ 25 ΚΙΛΩΝ

Αποφλοιωτής πατάτας 25kg, επιδαπέδιος, εξαιρετικά στιβαρής κατασκευής, εξ ολοκλήρου κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα, με χαμηλό επίπεδο θορύβου που θα διαθέτει τουλάχιστον Διακόπτη τύπου Button On/Off, Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα του μηχανισμού του αποφλοιωτή, Καπάκι ασφαλείας και Χρονοδιακόπτη.

11. ΜΙΞΕΡ 60 ΛΙΤΡΩΝ

Η συσκευή θα είναι σύγχρονης τεχνολογίας εξαιρετικά στιβαρή , επιδαπέδιας τοποθέτησης ,χωρητικότητας 60 λίτρων και θα είναι κατάλληλη για προετοιμασία κουζίνας και ζαχαροπλαστικής κατασκευασμένη με τους ευρωπαϊκούς κανόνες ασφαλείας και θα φέρει πιστοποιητικό CE. Η συσκευή θα διαθέτει μηχανικό σύστημα ρύθμισης της ταχύτητας. Ο κάδος ανάμιξης θα είναι από ανοξείδωτο χάλυβα κατάλληλα διαμορφωμένος για την πλήρη ανάμιξη των τροφών. Η συσκευή θα διαθέτει ειδικό προστατευτικό κάλυμμα του κάδου. Θα υπάρχει πίνακας ελέγχου με διακόπτη ON/OFF, διακόπτη άμεσης ακινητοποίησης και χρονοδιακόπτη. Η συσκευή θα συνοδεύεται επίσης τρία εργαλεία ανάμιξης (γάντζο ,σύρμα, σπάτουλα) και θα διαθέτει κατάλληλο πολυκοπτικό εξάρτημα κοπής λαχανικών-τυριών.

Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ Τ.Π. & Δ.Μ.

ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ