

مشخصات فنی

تجهیزات آشپزخانه صنعتی شرکت سایپا آذین

نام خریدار: شرکت سایپا آذین

ردیف	شرح کالاها	عدد	واحد
۱	دیگ خورشت یز استوانه ای با ظرفیت ۳۰۰ لیتر مدل تابان ۴ - بدنه اصلی دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ نگیر به ضخامت ۲ میلیمتر و قطر ۱۰۲ سانتیمتر - قسمت کف دیگ از ورق استنلس استیل روکش دار خش دار ۳۰۴ به ضخامت ۲.۵ میلیمتر - دارای سیستم روغن داغ شامل یک جداره میانی دارای روغن صنعتی حرارتی جهت توزیع یکنواخت حرارت - دارای درب دوجداره تمام پرسی از استنلس استیل ۳۰۴ - استفاده از عایق فشرده پشم سنگ به ضخامت ۹۰ میلیمتر - استفاده از لاستیک آب بندی کاملاً بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب - دارای ۷ عدد برنز خطی استیل - دارای سیستم پخت خورشت توسط روغن حرارتی که باعث پخت مناسب و عدم ته گرفتگی - دارای شیر تمام استیل جهت تخلیه آب و شستشوی آسان دیگ به قطر ۲/۵ اینچ - دارای شیر ورودی آب - دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و دارای گواهی استاندارد کارخانه ای از سازمان استاندارد ایران و گواهی ثبت اختراع - دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت و معدن تجارت - دارای استاندارد ایران و دارای استاندارد ۱۸۰۶	۲	عدد
۲	دیگ چلوپز تمام استیل ۳۸۰ لیتری استوانه ای تابان ۴ - دارای سیستم برنز - دارای ۷ عدد برنز خطی استیل - با ظرفیت پخت ۴۵ کیلوگرم برنج - بدنه اصلی دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ نگیر به ضخامت ۲ میلیمتر و قطر ۱۰۲ سانتیمتر - قسمت کف دیگ از ورق استنلس استیل به ضخامت ۲.۵ میلیمتر - دارای درب دو جداره تمام پرسی از استنلس استیل ۳۰۴ - استفاده از عایق فشرده پشم سنگ به ضخامت ۹۰ میلیمتر - استفاده از لاستیک آب بندی کاملاً بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب - دارای شیر تماماً استیل جهت تخلیه آب و برنج و شستشوی آسان دیگ به قطر ۲/۵ اینچ - دارای شیر ورودی آب - دارای آبکش با ارتفاع ۳۵ سانتیمتر - کف و بدنه تمام پانچ لیزری - دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و دارای گواهی استاندارد کارخانه ای از سازمان استاندارد ایران و گواهی ثبت اختراع - دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت و معدن تجارت - دارای استاندارد ایران و دارای استاندارد ۱۸۰۶	۳	عدد
۳	دیگ سرخکن ۱۷۰ لیتری استوانه ای مدل تابان ۴ - ترموستاتیک دار (جهت افزایش ایمنی دستگاه) - محفظه پخت تمام پرسی از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۲ میلیمتر - روکش خارجی دستگاه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ - دارای سیستم انتشار حرارت از برنرهای خطی استیل ۶۰ سانتی - دارای شیر تخلیه با قطر خروجی ۲ اینچ - دارای عایق حرارتی پشم سنگ فشرده جهت ممانعت از داغ شدن بدنه به ضخامت ۷۰ میلیمتر - دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و دارای گواهی استاندارد کارخانه ای از سازمان استاندارد ایران و گواهی ثبت اختراع - دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت و معدن تجارت - دارای استاندارد ایران و دارای استاندارد ۱۸۰۶	۱	عدد
۴	هود دیواری تماماً استنلس استیل ۳۰۴ - دارای فیلتر تهویه در سرتاسر هود - دارای چهارچوب از پروفیل استیل - رویه از ورق استیل به ضخامت ۱ میلیمتر - دارای چراغ تونلی	۱۰.۴۰	مترمربع
۵	هود مرکزی تماماً استنلس استیل ۳۰۴ - دارای فیلتر تهویه در سرتاسر هود - دارای چهارچوب از پروفیل استیل - رویه از ورق استیل به ضخامت ۱ میلیمتر - دارای چراغ تونلی	۴۵.۶۰	مترمربع
۶	دستگاه کباب سیخ گیر رومیزی هیدرولیکی با ظرفیت ۷۰۰ سیخ در ساعت - کاور و قیف دستگاه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ - بدون صدا و لرزش - جلوگیری از خشک شدن مایه کباب - دارای سنسور شناسایی سیخ و سیستم بازگشت اتوماتیک سیخ جهت ایمنی بیشتر - دارای سیستم جدا کننده سیخ از قالب پس از تزریق - قابلیت سیخ گیری در اوزان مختلف	۱	دستگاه
۷	اجاق گاز چهار شعله فردار ۹۰*۱۰۰*۹۰ - رویه بیرونی و درب فر دستگاه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ - روکش داخلی فر دستگاه از ورق استیل - دارای شعله های چدنی ۱۸ سانتی متری و چندین رویه ۴۴*۴۴ سانتی متری - دارای پایه های قابل تنظیم - در بخش فر دارای عایق حرارتی به ضخامت ۳۰ میلیمتر - دارای برنرهای ۶۰ سانتی متری و رویه چدن در قسمت فر	۱	عدد
۸	سینک شستشوی تک خانه ۷۰*۷۰ لگن پرسی - چهار چوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰*۴۰ میلی متری - دارای پاتراکی از لوله استیل - دارای لگن پرسی از استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلی متری - دارای درین تخلیه محتویات وان - دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام بیشتر - دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه	۱	عدد
۹	پاتیل مخصوص خیساندن برنج دارای چرخ به قطر ۸۶ سانتی متر - پاتیل تماماً یکپارچه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۲ میلیمتر - دارای پایه های مقاوم از لوله های استیل - دارای یک محور و دو یاطاقان جهت چرخش پاتیل - دارای چرخ جهت سهولت در جابجایی	۲	عدد
۱۰	کباب پز سنتی در ابعاد ۹۰*۶۰*۱۵۰ - کلیه کاورها از جنس استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلیمتر - مجهز به پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت - چهارچوب از پروفیل ۴۰*۴۰ از جنس استنلس استیل ۳۰۴ - دارای برنر های ۴۰ سانتیمتری استنلس استیل	۱	عدد
۱۱	کباب پز تابشی نواری تمام اتوماتیک میانگین ۷۰۰ سیخ در ساعت - بدنه دستگاه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ - دارای زنجیر استیل ۳۰۴ و قوای محرکه تک فاز با توان ۰/۵ کیلو وات و ولتاژ ۲۲۰ ولت - دارای سیستم حرارتی سرمایی تابشی - مجهز به کنترلر حرارت و سرعت پخت جهت اعمال تنظیمات لازم - استفاده از سه لایه عایق حرارتی به منظور جلوگیری از انتشار گرما به محیط بیرون و صرفه جویی در مصرف سوخت (ورق استیل ۴۳۰ داخلی، گپ هوایی ۲ سانتی متری و کاور بیرونی ۲ سانتی متری به همراه پشم سنگ) - استفاده از ریل و سینی مخصوص در قسمت خروجی دستگاه به منظور هدایت کبابهای طبخ شده به داخل سینی و جلوگیری از ریزش نامنظم آن - وجود محفظه آب (به صورت کشویی) در داخل سیستم به منظور ایجاد رطوبت و بخار و در نهایت نرم و آب داشتن نسبی کبابهای پخته شده - عدم انتشار دود به محیط آشپزخانه به دلیل بسته بودن محفظه طبخ کباب و هدایت آن از طریق هود نصب شده بر روی دستگاه و لوله هواکش خروجی - پخت یکسان و یکنواخت به دلیل عدم دخالت اپراتور در امر طبخ - خارج شدن دنباله سیخ کباب از محفظه پخت به منظور جلوگیری از داغ شدن دسته سیخ	۱	عدد
۱۲	سینک شستشو سه خانه ۸۵*۶۵*۱۸۰ لگن پرسی ۴۵*۴۵ - چهار چوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰*۴۰ میلی متری - دارای پاتراکی از لوله استیل - دارای سه لگن پرسی از استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلی متری - دارای درین تخلیه محتویات وان - دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام بیشتر - دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه - همراه با سه عدد سیفون صنعتی	۱	عدد

مشخصات فنی

تجهیزات آشپزخانه صنعتی شرکت سایپا آذین

نام خریدار: شرکت سایپا آذین		ردیف
عدد	واحد	شرح کالاها
۳	عدد	میز کار تمام استیل در ابعاد ۸۵*۶۵*۱۵۰ - تماماً استنلس استیل ۳۰۴ اسکلت از پروفیل ۳۰*۳۰*۲ و ۴۰*۴۰*۲ استنلس استیل ۳۰۴ - پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت- رویه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت یک میلیمتر - دارای پاتراکی از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت یک میلیمتر
۲	عدد	میز کار تمام استیل در ابعاد ۸۵*۶۵*۸۰ - تماماً استنلس استیل ۳۰۴ اسکلت از پروفیل ۳۰*۳۰*۲ و ۴۰*۴۰*۲ استنلس استیل ۳۰۴ - پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت- رویه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت یک میلیمتر - دارای پاتراکی از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت یک میلیمتر
۳	عدد	پلویز زمینی چهار ردیفه ۱۰۰*۱۰۰*۵۵ - پایه ها از ورق ۱.۵mm استیل , دارای ۴شعله چدنی - اتصالات تمام استیل , رویه از جنس چدن داکتیل با روکش لعاب مشکی رنگ
۲	عدد	میز قصابی تمام استیل ۸۵*۶۵*۱۵۰-اسکلت از پروفیل ۳۰*۳۰*۲ و ۴۰*۴۰*۲ استیل ۳۰۴ - پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت- رویه از صفحه پلی اتیلن به ضخامت ۵ سانتی متر- دارای پاتراکی از جنس استنلس استیل ۳۰۴ - دارای آبراه به ضخامت ۱ میلیمتر در کناره ها جهت جمع آوری خونابه
۱	عدد	ترولی حمل کباب آماده ۱۵۰*۴۰*۱۰۰ - چهار چوب از پروفیل ۲۵*۲۵ میلیمتر استنلس استیل ۳۰۴ - دارای چرخ های ترمز دار گردان-دارای طبقه از جنس پروفیل آلومینیوم- دارای دستگیره جهت انتقال آسان
۱	عدد	دستگاه سیب زمینی پوست کن صنعتی با ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت- دارای مخزن ۱۰ کیلویی- پایه و بدنه ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴- دارای تایمر و استارت تخلیه و محافظ الکتروموتور و شیر برقی و الکتروموتور گیربکسی
۱	عدد	دستگاه سیب زمینی خلال کن صنعتی - ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴- دارای قابلیت نصب تیغه های مختلف جهت مصارف مختلف از قبیل خلال,رنده, حبه, اسلایس و...- به همراه تیغه های استیل
۵	عدد	قفسه سردخانه استیل ۱۸۵*۴۲*۹۰ چهار طبقه- ساخته شده از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل پنج شده ۳۰۴ - دارای ۴ طبقه از ورق استیل - دارای پایه های قابل ریگلاژ
۲	عدد	قفسه نگهداری ظروف ۱۸۵*۴۲*۹۰-ساخته شده از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل پنج شده ۳۰۴ - دارای ۴ طبقه از ورق پنج شده استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلیمتر - دارای پایه های قابل ریگلاژ
۲	عدد	قفسه ظروف بزرگ سه طبقه در ابعاد ۱۵۰*۷۰*۱۰۰-ساخته شده از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴ - طبقات از پروفیل ۳۰*۳۰ استیل ۳۰۴ - دارای پایه های قابل ریگلاژ
۲	عدد	پالت (سکو) نگهداری کیسه های برنج استیل ۸۰*۱۰۰ - ساخته شده از پروفیل ۳۰*۳۰
۱	عدد	میز کار سبزی خرد کنی در ابعاد ۸۵*۶۵*۱۸۰- اسکلت از پروفیل ۳۰*۳۰*۲ و ۴۰*۴۰*۲ استیل ۳۰۴ - پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت- رویه از صفحه پلی اتیلن به ضخامت ۵ سانتیمتر- دارای پاتراکی از ورق استنلس استیل ۳۰۴
۱	عدد	سینک شستشو دو خانه ۸۵*۶۵*۱۵۰ لگن پرسی ۴۵*۴۵- چهار چوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰*۴۰*۴۰ میلی متر -دارای پاتراکی از لوله استیل-دارای دو لگن پرسی از استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلی متر-دارای درین تخلیه محتویات وان- دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام بیشتر- دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه- همراه بادو عدد سیفون صنعتی
۱	عدد	ترولی آبچکان جهت نگهداری بشقاب یا سینی با سبدها؛ سه طبقه در ابعاد ۱۲۰*۵۰*۱۲۰- کلاف طبقات از ورق استنلس استیل ۳۰۴ - ستون ها از لوله با قطر ۲۵ میلیمتر و با ضخامت ۲ میلیمتر از جنس استنلس استیل ۳۰۴ - پوسته چرخ ها از ورق فولاد با روکش گالوانیزه و چرخ بلبرینگی جهت استحکام و ایجاد کمترین صدای ممکن در حرکت - قفسه ها از جنس روکش تفلونی
۱۲	عدد	قفسه انبار خشک گالوانیزه ۱۸۵*۵۲*۹۰ چهار طبقه-ساخته شده از ورق و پروفیل گالوانیزه به ضخامت یک میلیمتر - دارای پایه های قابل ریگلاژ
۱	عدد	میز برنج پاک کنی در ابعاد ۸۵*۶۵*۱۸۰-اسکلت از پروفیل ۳۰*۳۰*۲ و ۴۰*۴۰*۲ استنلس استیل ۳۰۴ - پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت- رویه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلیمتر- دارای حفره و کشو جهت جمع آوری ضایعات
۱	عدد	سطل استیل سیخ کباب ۴۵*۴۰*۴۰ - تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل یک میل- چرخدار- کف تفلون با ضخامت ۲ سانتیمتری
۱	عدد	وان تمام استیل شستشو ۸۵*۶۵*۱۵۰- چهار چوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰*۴۰*۴۰ و ۳۰*۳۰*۳۰ میلی متر - دارای پاتراکی- رویه وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۱ میلی متر- دارای درین تخلیه محتویات وان- دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام بیشتر- دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه - همراه با یک عدد سیفون صنعتی
۱	عدد	چرخ گوشت صنعتی نمره ۴۲- بدنه و مارپیچ از استنلس استیل ۳۰۴- موتور با قدرت ۱۰ اسب بخار- نوع موتور گیربکسی- دارای سیستم محافظ دست - دارای تیغه و پنجره استیل

مشخصات فنی

تجهیزات آشپزخانه صنعتی شرکت سایپا آذین

		نام خریدار: شرکت سایپا آذین	ردیف
واحد	عدد	شرح کالاها	
عدد	۱	ترولی جمع آوری ظروف کثیف ۱۰*۵۰*۹۰ دو طبقه - ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴. دارای دو طبقه از استنلس استیل با طبقات قابل برداشت - دارای چرخ های مقاوم ثابت و متحرک و مجهز به سیستم ترمز - چهارچوب از لوله استنلس استیل ۳۰۴ به قطر ۲۵ میلیمتر و با ضخامت ۲۰میلیمتر- جهت انتقال سریع و بهداشتی ظروف کثیف از سالن به بخش شستشوی ظروف - کاملاً بهداشتی، مقاوم و مدرن	۳۲
عدد	۱	کانتر قاشق چنگال ۷۰*۷۰*۱۴۰ - استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار روکش دار در کلیه قسمت ها - استفاده از پایه آلومینیومی پیچی جهت اتصال قسمت بالا و پایین کانتر- مجهز به چهار عدد پایه استیل قابل تنظیم - رویه تقویت شده جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا - جهت قرارگیری قاشق و چنگال در خطوط سلف سرویس	۳۳
عدد	۱	کانتر ساده تمام استیل به ابعاد ۸۵*۸۰*۱۸۰ - استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار روکش دار به ضخامت ۱ میلیمتر در رویه ، کابینتها و صفحات جانبی- مجهز به چهار عدد پایه استیل قابل تنظیم که در انتهای پایه ها از قطعات تفلونی سخت جهت جلوگیری از ایجاد صدمه به کف سالن استفاده شده- رویه تقویت شده جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا- استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در پایه رف و ریل - دارای رف از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری	۳۴
عدد	۱	کانتر سرد تمام استیل به ابعاد ۸۵*۸۰*۱۸۰ - استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار روکش دار در رویه ، کابینتها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر) - استفاده از کمپرسور ۳/۴ اسب بخار - رویه تقویت شده جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا- دارای دو محدوده دمایی بالای صفر در محوطه یخچال زیرین و زیر صفر در قسمت داخل وان- استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در رف و ریل - استفاده از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری در رف و ریل از لوله استنلس استیل - دارای عایق پلی اورتان تزریق شده در اطراف وان و بدنه کابین سرد	۳۵
عدد	۱	کانتر گرم تمام استیل به ابعاد ۸۵*۸۰*۱۸۰ - استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار روکش دار در رویه ، کابینتها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر)- استفاده از دو هیتر برقی (۲۲۰ ولت و ۱۵۰۰ وات) بشقابی استنلس استیل به همراه عایق لاستیکی نسوز- مجهز به ترموستات دیجیتالی تمام اتوماتیک جهت قطع و وصل جریان برق هیترها- رویه تقویت شده جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا- استفاده از دو عدد شیر ورودی و خروجی جهت پر نمودن آب داخل وان و نیز تخلیه آن- مجهز به دو درب بلبرینگی تمام استیل در کابینت زیر- دارای رف از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری و ریل از لوله استنلس استیل	۳۶