

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție 21262588 din 25.07.2024 / ocds-b3wdp1-MD-1721896176813						
Obiectul achiziției: Utilaj pentru blocul alimentar, conform necesităților instituției IMSP SCM Sf.Treime pentru anul 2024 REPETAT						
Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bunuri/servicii						
Tigaie basculantă electrică	Tigaie basculantă electrică EDT90120, 120litri, 18kW, +300°C, linia 900	Turcia	Vital	<p>Tigaie basculantă electrică (poză simbol lot.1) Parametri tehnici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dimensiune: 140x100x90 cm+/- 20 cm - puterea electrică 15 kW - volum 130 litri - tensiune: 400 V - frecvența electrică 50/60 - presiunea apei calde 1,5 - 6 - apa rece 0 - 10 - greutate 130 kg +/- 8 kg - partea inferioară a tigăii realizată din oțel inoxidabil, de înaltă calitate de 8 mm grosime, pentru o rezistență ridicată la coroziune, cu colțuri rotunjite - suprafața de gătit cu fund duomat de 10 mm grosime, pentru stabilitate termică și rezistență la coroziune ridicată - arzătoare din oțel inoxidabil cu dispozitiv împotriva incendiarii pentru ardere optimizată - elementul de încălzire blindat plasat sub suprafața de gătit, pentru o distribuție uniformă a căldurii. - în timpul fazei de gătit, dacă tigaia este înclinată, arzătoarele se vor opri automat și atunci când tigaia este înclinată înapoi, arzătoarele se vor reporni automat prin utilizarea micro-comutatorului. -temperatura de lucru 50° - 300° - mecanism de înclinare automat - izolare termică care înconjoară tigaia, pentru un consum redus de 	<p>Descriere: Este realizată integral din inox cu suduri laser. Această tigaie basculantă (brasieră) este dotată cu sistem de basculare mecanic și robinet rapid pentru umplere. Temperatura este controlată cu ajutorul unui termostat electromecanic până la 340 oC</p> <p>Tigaia basculantă (brasieră) este un echipament multifuncțional pentru bucătăriile profesionale mari de restaurante sau hoteluri în care se poate fierbe, prăji sau realiza diverse feluri de mâncăruri sau sosuri în cantități de peste 150 porții pe oră. Capacul este realizat cu colțuri rotunjite pentru o curățare cât mai ușoară și poate fi folosit ca și suprafață de lucru. Sistemul de basculare este manual.</p> <p>Detalii produs: Putere electrică - 18 kW Alimentare - Curent electric 400V / 50Hz / 3N Capacitate - 120 litri Interval temperature - 0/+300°C Greutate - 225 kg Lungime - 1200 mm Lățime (Adâncime) - 900 mm Înălțime - 900 mm</p>	

				<p>energie și radiații termice limitate</p> <ul style="list-style-type: none"> - suprafețele interioare ale tigăii să fie rotunjite și lustruite pentru o curățare ușoară - aparatul să fie prevăzut cu supapă cu solenoid pentru funcționarea apei calde la rece și cu canal de scurgere cromat pentru umplerea tigăii - capac dublu, cu contragreutate și contrabalansat pentru o închidere-deschidere ușoară - termostat de siguranță pentru evitarea supraîncălzirii vasului - termen de garanție 5 ani <p><i>Se va prezenta catalogul cu modelul produsului oferit sau link-ul la model.</i></p> <p><i>Se va indica în ofertă obligatoriu codul produsului.</i></p> <p><i>Anul producerii minim 2022.</i></p> <p><i>Mentenanța dispozitivului se va efectua, din contul vânzătorului în volumul prevăzut în cartea tehnică sau de mentenanță, termen de minim 2 ani sau pe perioada de garanție.</i></p> <p><i>Mentenanța se va efectua cu emiterea unui raport a lucrărilor efectuate, semnat de către operatorul economic, 1 dată pe an.</i></p>	<p>Linie utilaje - 900</p> <p>Indice protecție - IPX4</p>	
Mașină de tocat carne profesională	22 TE.F	Italia	Fimar	<p>Mașină de tocat carne profesională (poză simbol lot.2)</p> <p><i>Parametri tehnici:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - carcasa confecționată din aluminiu, cuțite din inox alimentar AISI 304 - motor sincron ventilat cu protecție termică inclusă - buncăr și tava de colectare a cărnii fabricate din oțel inoxidabil - productivitate orară: 200-300kg/h - putere – min 1, 1 kWt - tensiune 230/400 V - sistemul de măcinare semi-inger – melc din inox, viteza melc minim 140 rot/min - panou de comandă 24 V conform normelor europene - greutate 25 kg +/- 5 - dimensiune: 50x25x40cm +/- 5cm - minim 6 cuțite + 1 set de rezervă - termen de garanție 5 ani <p><i>Se va prezenta catalogul cu modelul produsului oferit sau link-ul la model.</i></p> <p><i>Se va indica în ofertă obligatoriu codul produsului.</i></p> <p><i>Anul producerii minim 2022.</i></p> <p><i>Mentenanța dispozitivului se va efectua, din contul vânzătorului în volumul prevăzut în cartea tehnică sau de mentenanță, termen de minim 2 ani sau pe perioada de garanție.</i></p> <p><i>Mentenanța se va efectua cu emiterea unui raport a lucrărilor efectuate, semnat de către operatorul economic, 1 dată pe an.</i></p>	<p>Descriere:</p> <p>Structură din aluminiu finisat și pâlnie din inox, cu unitatea de tocat complet detașabilă, ce permite depozitarea într-o unitate de refrigerare, nefiind necesară astfel curățarea acesteia după fiecare utilizare, așa cum este recomandat luând în considerare standardele de igienă HACCP.</p> <p>Unitatea de tocat este realizată din fontă tratată pentru prelucrarea alimentelor. Mașina este prevăzută cu comenzi de joasă tensiune, zonă de alimentare carne de 52mm diametru, motor angrenat cu ulei.</p> <p>Este echipată cu un sistem de tocat cu sită din inox (orificii de ø6mm) și lamă din inox cu auto-ascuțire.</p> <p>Putere electrică: 1.1kW / 1.5HP Alimentare: 230V/1N/50Hz Productivitate: 150-250kg/h Dimensiuni: 450x290x520(h)mm</p> <p>Detalii produs:</p> <p>Putere electrică - 1.1 kW Alimentare - Curent electric 230V / 50Hz / 1N</p>	

					Productivitate - 150 - 250 kg/h Greutate - 25 kg Lungime - 450 mm Lățime (Adâncime) - 290 mm Înălțime - 520 mm Material - Inox + Fontă	
Feliator mezeluri profesional	BKL300	Italia	Beckers	<p>Feliator mezeluri profesional (poză simbol lot.3) <i>Parametri tehnici:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - construcție din aluminiu anodizat/inox cu ascuțitor fix. Lama de oțel, cu inel de protecție din aluminiu în jurul lamei, ușor de utilizat și de curățat. - dimensiuni: 710x570x470+/- 10mm - diametru lama feliere: 350 mm - lungime tăiere max 330 mm - putere: 0,5 kWt/0,37 CP - greutate: 30 kg+/- 2 kg - feliator gravitațional cu reglarea grosimii de feliere - toate piesele ce intră în contact cu alimentele să fie realizate din materiale certificate - termen de garanție 5 ani <p><i>Se va prezenta catalogul cu modelul produsului oferat sau link-ul la model.</i> <i>Se va indica în ofertă obligatoriu codul produsului.</i> <i>Anul producerii minim 2022.</i></p>	<p>Descriere: Lama de 300 mm în diametru, are corpul realizat din aluminiu anodizat turnat, iar lama de feliere este realizată din inox și are sistem de auto-ascuțire. Grosimea feliilor poate fi reglată de la 0 până la maxim 15 mm.</p> <p>Dimensiunea maximă a produsului ce necesită feliere: 210x240mm</p> <p>Feliatorul este unul profesional care se folosește în restaurante, magazine alimentare, fast-food-uri și alte afaceri din industria alimentară.</p> <p>Motorul este unul profesional cu sistem de ventilație. Este prevăzut cu picioare din cauciuc pentru o cât mai bună fixare pe blatul de lucru. Alimentarea se face la 220V/50Hz.</p> <p>Produs în UE.</p> <p>Detalii produs: Putere electrică - 230 W Alimentare - Curent electric 230V / 50Hz / 1N Greutate - 21.5 Kg Lungime - 450 mm Lățime (Adâncime) - 595 mm Înălțime - 455 mm Material - Aluminiu + Inox Diametru lama - Ø 300 mm Capacitate feliere - 210x240mm</p>	
Cântar electronic comercial 40 kg	RS514N	Italia	HorecaTech	<p>Cântar electronic comercial 40 kg (poză simbol lot.8,9), afisaj LCD, din otel inoxidabil, cu verificare metrologică, termen de garanție 24 luni</p> <p><i>Se va atașa poza simbol pentru produsul oferat</i></p>	<p>Descriere: Cântar electronic maxim 30 kg, foarte usor de instalat si folosit. Dimensiune platforma 25x20 cm. Șasiul și platforma sunt realizate din inox iar afișajul LED este</p>	

				<i>Anul producerii minim 2022.</i>	<p>din ABS. Precizie măsurare 5 g. Sistem de resetare tara automat pentru o precizie cât mai mare, afișaj de mari dimensiuni, cu cristale lichide și iluminare, sistem de alarmă pentru supra-greutate. Acest cântar are încorporate funcție de economisire a energiei și bula de nivel și picioare pentru reglajul planeității.</p> <p>Cântarul se alimentează la 230V/50Hz și are și acumulator de 6V pentru funcționare temporară fara curent.</p> <p>Detalii produs: Putere electrică - 5 W Alimentare - Curent electric 230V / 50Hz / 1N Capacitate - 30 Kg Greutate maximă cântărită - 30 kg Precizie măsurare - 5 g Diviziune - 5 g Dimensiuni platformă - 25 x 20 cm</p>	
Cuptor electric + accesorii				Cuptor electric + accesorii (Toate pozițiile lotului să fie compatibile)		
Cuptor electric pentru gastronomie	EOB10M	Italia	TecnoInox	<p>Cuptor electric pentru gastronomie (poză simbol lot.6 poz.6.1) <i>Parametri tehnici estimativi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dimensiuni: 85x75x100 cm +/- 10 cm - carcasă confecționată din inox AISI 304 - ușa ventilată cu geam dublu, temperat și lămpi halogen. - număr motoare min.3 - număr viteze min.2 - timer: 0-120 min. - alimentare: 380V; - putere: 17,3 Kw; - capacitate: 10 tăvi (inox) GN 1/1 sau EN 40*60; - distanța între nivele: 74mm +/- 2mm; - interval de temperature: 50°-280° - panou de control: mecanic - sistem generare abur: injector - camera de gătit AISI304 cu colțuri rotunjite - greutate: 120 kg +/- 20kg - picioare reglabile pe înălțime - termen de garanție 5 ani <p><i>Se va prezenta catalogul cu modelul produsului oferat sau link-ul la model.</i> <i>Se va indica în ofertă obligatoriu codul produsului.</i></p>	<p>Descriere: Cuptor electric convecție patiserie, 10 tăvi, 600x400, comenzi mecanice, Tecnoinox EOB10M. Poate fi folosit și cu tăvi standard GN1/1 ceea ce îl face ideal pentru bucătăriile cu un spațiu restrâns.</p> <p>Cuptoarele profesionale COMBI din linia Tecnodual la Tecnoinox îmbină tradiția și tehnologia într-un mix perfect pentru bucătarii profesioniștii care sunt în căutarea unor instrumente de gătit avansate și fiabile, simple și precise, eficiente și robuste, fiind soluția ideală pentru bucătăria oricărui restaurant.</p> <p>Caracteristici generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuptoarele TecnoCombi sunt disponibile atât cu control electro-mecanic (modelul prezentat), cât și digital; toate cuptoarele marca Tecnoinox sunt concepute pentru a fi intuitive și ușor de utilizat, atât în 	

			<p><i>Anul producerii minim 2022.</i></p> <p><i>Mentenanța dispozitivului se va efectua, din contul vânzătorului în volumul prevăzut în cartea tehnică sau de mentenanță, termen de minim 2 ani sau pe perioada de garanție.</i></p> <p><i>Mentenanța se va efectua cu emiterea unui raport a lucrărilor efectuate, semnat de către operatorul economic, 1 dată pe an.</i></p>	<p>versiunile digitale, cât și în versiunile manuale/electromecanice. Acestea asigură controlul maxim al parametrilor de gătit cu rezultate excelente;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panourile de control de pe cuptoarele cu comenzi manuale sunt echipate cu 3 selectoare pentru temperatură, timp și nivel umiditate • Cameră etanșă din inox AISI 304; garnitura ușii din cauciuc siliconic, rezistent la caldura și uzură; • Puterea elementelor de încălzire și a arzătoarelor pe gaz permite atingerea temperaturii selectate în doar câteva minute; <p>Procesul de gătit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuptoarele din aceasta gama funcționează cu convecție (50-265°C) sau în ciclu combi (60-250°C) cu preîncălzire automată; • Gătirea uniformă este garantată datorită: deflectorului de căldură, conceput pentru a asigura cea mai bună distribuție a căldurii în cameră, a ventilatoarelor profesionale ce funcționează cu 1 viteză și se opresc instantaneu atunci când rotația este inversată și ușa este deschisă, și a grătarelor optim distanțate la 70 mm <p><i>Opțiuni disponibile contracost: ușă cu deschidere inversă, baze cu suporturi pentru tăvi, hote, kituri pentru supra-etajare (numai pentru cuptoare electrice), tăvi, pistol de spălare extern.</i></p> <p>Detalii produs: Putere electrică - 16.5 kW Alimentare - Curent electric 400V / 50Hz / 3N Interval temperature - +50/+275°C Greutate - 112 kg Lungime - 930 mm</p>	
--	--	--	--	--	--

					<p>Lățime (Adâncime) - 785 mm Înălțime - 1020 mm Capacitate tăvi - 10 tăvi Standard tăvi / recipient - 600 x 400 mm GN 1/1 Sistem de comandă - Electromecanic Număr camera - 1 Număr uși - 1 Distanță între tăvi - 70 mm</p>	
Dedurizator de apă	820121	Polonia	Stalgast	<p>Dedurizator de apă (poză simbol lot.6 poz.6.2) Rezervor din oțel inoxidabil echipat cu capac și conducte de intrare și ieșire cu robinete de închidere. Dedurizarea apei reduce cantitatea de calcar de pe suprafețele interioare ale echipamentelor tehnologice ceea ce prelungeste durata de viață a acestuia <i>Parametri tehnici estimativi:</i> - volum min.12 litri - material carcasă oțel inoxidabil/plastic - presiunea apei, bar 1-8 - temperatura apei, C 8-25 - duritatea maximă a apei 900mg/l CaCO3</p>	<p>Descriere: Dedurizatorul de apă are o capacitate de 12 l și se folosește pentru purificarea apei. Acesta funcționează prin eliminarea din apă a sărurilor de calciu și de magneziu care dau apei duritate. Dedurizatorul de 12 litri previne acumularea sării și prelungeste viața sistemului de încălzire.</p> <p>Temperatura maximă a debitului de apă este de 45°C. Cartușul trebuie regenerat cu tablete de sare.</p> <p>Detalii produs: Capacitate - 12 Litri</p>	
Suport din inox cu 6 direcționate pentru tave 60*40		Italia	Tecnoinox	<p>Suport din inox cu 6 direcționate pentru tave 60*40 (poză simbol lot.6 poz.6.3)</p>	<p>Descriere: Suport cuptor Yesovens, potrivit pentru cuptoarele din gama STAR cu 6 sau 10 tăvi Este echipat cu un rastel pentru 6 tăvi cu dimensiunea 600x400mm. Dimensiunile exterioare sunt 850x890x720 mm și este fabricat din inox.</p> <p>Detalii produs: Lungime - 850 mm Lățime (Adâncime) - 890 mm Înălțime - 720 mm Material - Inox AISI 304 Capacitate tăvi - 6 tăvi Standard tăvi / recipient - 600 x 400 mm</p>	
Tave pentru cuptor electric 60*40*50/60 cm		UE	UE	<p>Tave pentru cuptor electric 60*40*50/60 cm (poză simbol lot.6 poz.6.4-6.5)</p>		

Tave pentru cuptor electric 60*40*30 cm		UE	UE	Tave pentru cuptor electric 60*40*30 cm (poza simbol lot.6 poz.6.4-6.5)		
---	--	----	----	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Oleg GONȚA, În calitate de: reprezentant

Ofertantul: Quadrotech SRL Adresa: mun. Chișinău, str-la Studenților 2/4/A, of. 117