

Nr. 1/26 din 27.05.2026

La nr. 70/761 din 26.05.2026

Scrisoare prezentare documente suplimentare

Prin prezenta, SRL TEHNO FOOD, ca urmare a solicitării clarificărilor aferente procedurii nr. [ocds-b3wdp1-MD-1778562440006](#) din **21.05.2026**, privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Utilaj tehnologic**, atașăm următoarele documente:

- **Anexa 23 Specificații de preț (actualizată după licitarea electronică);** (Se anexează)
- **Anexa 22 Specificații tehnice cu descrierea exactă;** (Se anexează)
- **Pașapoartele tehnice pentru produsele indicate în ofertă;** (Se anexează)
- **Certificat / Declarație de conformitate, ISO sau CE de la producător;** (Se anexează)
- **Certificat de conformitate a materialelor utilizate pentru fabricare inox alimentară (AISI 304, etc.) însoțite de o declarație privind rezistența înaltă la coroziunea oțelului inoxidabil;** (Se anexează)
- **Certificat de garanție pentru produsele indicate în ofertă.** (Se anexează)

Pentru orice alte detalii sau clarificări suplimentare, rămânem la dispoziția dumneavoastră.

SRL TEHNO FOOD Vă propune utilaje de înaltă calitate, conforme cu standardele internaționale, asigurând fiabilitate, siguranță și eficiență, și se angajează să ofere soluții moderne și durabile pentru dotarea UM.

Cu respect și considerațiune,

27.05.2026

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
Eugeniu VOLONTIR**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa 23 la Documentația standard
 aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

ocds-b3wdp1-MD-1778562440006										
Utilaj tehnologic										

Nr. lot	CPV	Denumirea bunurilor	U/M	Cant.	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de Livrare/prestare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	39711000-9	Plita electrica cu 6 arzătoare și cuptor electric	Buc.	1	49058.33	58870.00	49058.33	58870.00	până la 30.09.2026		
2		Cazan alimentar electric	Buc.	1	58620.83	70345.00	58620.83	70345.00			
3		Mașină pentru spălarea veselei	Buc.	1	136279.16	163534.99	136279.16	163534.99			
4		Frigider vertical cu 2 uși	Buc.	2	26275.00	31530.00	52550.00	63060.00	până la 15.08.2026		
TOTAL OFERTA							296508,32	355809,99			

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
 Ofertantul: **SRL TEHNOFOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa 22 la Documentația standard
 aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021

Specificații tehnice

Numărul licitației:	ocds-b3wdp1-MD-1778562440006				Data: 21.05.2026	Alternativa nr.: _____	
Denumirea licitației:	<u>Utilaj tehnologic</u>				Lot: Conform tabelului de mai jos	Pagina: __ din __	
NR. LOT	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	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
<u>Utilaj tehnologic</u>							
1	Plita electrica cu 6 arzătoare și cuptor electric	81920810080	Turcia	Kayalar	Plita electrica cu 6 arzătoare si cuptor electric - materiale sigure pentru contact alimentar; - număr arzătoare: 6 bucăți; - tip suprafață: plite electrice (fontă sau echivalent); - cuptor electric integrat (rolă); - dimensiuni:	Plita electrica cu 6 arzătoare si cuptor electric - materiale sigure pentru contact alimentar; - număr arzătoare: 6 bucăți; - tip suprafață: plite electrice (fontă); - cuptor electric integrat (rolă); - dimensiuni: lățime: 1200 mm;	

				<p>lățime: 900 - 1400 mm; adâncime: 700 - 900 mm; înălțime: 800 - 900 mm; - tensiunea electrică 380 - 400 V trifazat; - putere: min. 12 kW; - carcasă: inox (oțel inoxidabil); - suprafață de lucru: rezistentă la temperaturi înalte; - picioare reglabile pe înălțime; - izolație termică corespunzătoare; - reglaj individual al fiecărui arzător; - minim 5-6 trepte de putere; - protecție la supraîncălzire; Cuptor (rolă) - tip: electric; - temperatură: min. 50 °C; - capacitate: minim GN 1/1 sau echivalent; - număr nivele: min. 3; - tavă din inox incluse min. 3 buc; - ușă termoizolată; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defectiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p>	<p>adâncime: 900 mm; înălțime: 850 mm; - tensiunea electrică 380-400 V trifazat; - putere: 22 kW; - carcasă: inox (oțel inoxidabil); - suprafață de lucru: rezistentă la temperaturi înalte; - picioare reglabile pe înălțime; - izolație termică corespunzătoare; - reglaj individual al fiecărui arzător; - 5 trepte de putere; - protecție la supraîncălzire; Cuptor (rolă) - tip: electric; - temperatură: 50 °C-300 °C; - capacitate: GN 2/1; - număr nivele: 3; - tavă din inox incluse 3 buc; - ușă termoizolată; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare: garanție 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defectiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea</p>
--	--	--	--	--	---

					Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (r-l Florești, s. Lunga)	(instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (r-l Florești, s. Lunga)
2	Cazan alimentar electric	90S-KKE-100	Turcia	PIMAK	<p>Cazan (marmită) pentru prepararea hranei cu sistem de încălzire indirect, electric</p> <ul style="list-style-type: none"> - volum 100-120 litri; - exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; - izolare termică de înaltă calitate; - sistem de siguranță cu 	<p>Cazan (marmită) pentru prepararea hranei cu sistem de încălzire indirect, electric</p> <ul style="list-style-type: none"> - volum 100 litri; - exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304; - încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; - izolare termică de înaltă calitate; - sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și

				<p>manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dotat cu sistem de alimentare și evacuare; - dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; - sistem automat de pornire/oprire; - prevăzut cu termocuplu cu termostat; - capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; - reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; - tensiunea electrică 380-400 V trifazat; - putere: min.12 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă: 100°C; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; <p>Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului.</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlăture defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p>	<p>nivelului de apă;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dotat cu sistem de alimentare și evacuare; - dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; - sistem automat de pornire/oprire; - prevăzut cu termocuplu cu termostat; - capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; - reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; - tensiunea electrică 380-400 V trifazat; - putere: 12 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă: 100°C; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare: garanție 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; <p>Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului.</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlăture defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p> <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele</p>
--	--	--	--	---	---

					<p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (c. Băcioi)</p>	<p>necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (c. Băcioi)</p>
	<p>Mașină pentru spălarea veselei</p>	<p>EMP.2000-SAG-R</p>	<p>Turcia</p>	<p>Empero</p>	<p>Mașină de spălat vase de tip tunel - material din inox alimentară AISI 304 sau echivalent; - lungime: 2000 - 4000 mm; - rezervor de spălare; - regim de temperatură la spălare minim 55°C; - regim de temperatură la clătire minim 80°C; - panou de control electronic cu programe electronic sau electromecanic, ușor de utilizat, pentru conectarea și încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor; - productivitatea minim 1000 vase/oră; - uscare automată; - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor; - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/pahare minim 8 buc; - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire; - tensiunea electrică 380-400 V trifazat; - putere: min.25 kW; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare:</p>	<p>Mașină de spălat vase de tip tunel - material din inox alimentară AISI 304; - lungime: 2130 mm; - rezervor de spălare; - regim de temperatură la spălare 55°C-60°C; - regim de temperatură la clătire 75°C-85°C; - panou de control electronic cu programe electronic sau electromecanic, ușor de utilizat, pentru conectarea și încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor; - productivitatea 2000 vase/oră; - uscare automată; - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor; - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/pahare 8 buc; - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire; - tensiunea electrică 380-400 V trifazat; - putere: 48 kW; - livrarea până la 30 septembrie 2026; - din data dării în exploatare: garanție 24 luni;</p>

					<p>garanție minim 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlăture defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (mun. Chișinău, str. Pietrarilor 3)</p>	<p>- garanție anti-rugină la materia primă 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; Pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlăture defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM (mun. Chișinău, str. Pietrarilor 3).</p>
4	Frigider vertical cu 2 uși	GX-GN1410TN-HC	China	Congdong	<p>Frigider vertical cu 2 uși - capacitate: 1200 litri -1400 litri; - dimensiunile: înălțime: 1900-2100 mm; adâncime: 750-900 mm; lățime: 1350-1500 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - picioare reglabile; - tensiunea electrică: 220 V;</p>	<p>Frigider vertical cu 2 uși - capacitate: 1325 litri; - dimensiunile: înălțime: 2010 mm; adâncime: 830 mm; lățime: 1480 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - picioare reglabile; - tensiunea electrică: 220 V;</p>

					<ul style="list-style-type: none"> - dezghețare automată; - lumina internă; - polițe min. 6 buc.; - greutate pe polițe minim 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; <p>Pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic va examina cauzele și va facilita procesul de înlăturare a deficienței sau înlocuirea bunurilor.</p> <p>Livrarea se va efectua cu transportul furnizorului la UM (mun. Chișinău, str. Vasile Lupu 37), până la 15 august 2026.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dezghețare automată; - lumina internă; - polițe 6 buc.; - greutate pe polițe 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție 24 luni; - garanție anti-rugină la materia primă 5 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; <p>Pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic va examina cauzele și va facilita procesul de înlăturare a deficienței sau înlocuirea bunurilor.</p> <p>Livrarea se va efectua cu transportul furnizorului la UM (mun. Chișinău, str. Vasile Lupu 37), până la 15 august 2026.</p>

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul: **SRL TEHNO FOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



Kuzine Fırını / Range With Oven



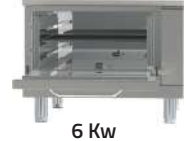
Kod / Code	: 81980810600
Model No	: KEKF-8090
Boyut / Size (mm)	: 800 x 900 x 850
Güç / Power(Kw)	: (4 x 4) + 6 = 22,00
Voltaj / Voltage	: 400 V
Sıcaklık / Temperature (°c)	: 50-300 (Fırın / Oven)
Hacim / Volume(m ³)	: 1,10
Ağırlık / Weight(Kg)	: 153,00
Paket Ölç./Pkg Dim(mm)	: 920 x 1000 x 1200
Fiyat / Price €	: 3.125,00 €



4 Kw



4 Kw



6 Kw

4 Kw

4 Kw



Kuzine Fırını / Range With Oven

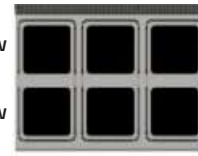


Kod / Code	: 81920810080
Model No	: KEKFD-1290
Boyut / Size (mm)	: 1200 x 900 x 850
Güç / Power(Kw)	: (4 x 4) + 6 = 22,00
Voltaj / Voltage	: 400 V
Sıcaklık / Temperature (°c)	: 50-300 (Fırın / Oven)
Hacim / Volume(m ³)	: 1,58
Ağırlık / Weight(Kg)	: 220,00
Paket Ölç./Pkg Dim(mm)	: 1320 x 1000 x 1200
Fiyat / Price €	: 3.750,00 €



4 Kw

4 Kw



4 Kw



6 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

- TR** * Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
* Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
* Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
* Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.
* Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamanın yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
* Yekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı termostatik olarak
* 50 - 300 °C arası kontrol edilebilir.
* Fırın kısmı GN 2/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- EN** * Each of to heaters can be operated separately by graded switches.
* One piece pressed AISI 304 stainless steel worktop
* Ergonomical design provides comfort to the user.
* Strong bodyconstruction brings safety usage.
* Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
* Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatically between 50 - 300 °C
* Owen has GN 2/1 Capacityand accomodate different levels.



www.kayalarmutfak.com.tr

EU DECLARATION OF COMFORMITY AB UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer Name <i>Üretici Adı</i>	KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.	
Manufacturer Address <i>Üretici Adresi</i>	Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece /İSTANBUL	
Manufacturer Contact <i>Üretici İletişim Bilgileri</i>	Phone / Telefon	0212-444 59 57
	Fax / Faks	0212-859 0014
	E-Mail / E-Posta	info@kayalarmutfak.com.tr
	Website	www.kayalarmutfak.com.tr
Product Description <i>Ürün Tanımı</i>	Elektrikli Ocak / Electric Cooker	
Product Type / Models <i>Ürün Tipi / Modeli</i>	Product Types and Models are Attached Ürün Tipi ve Modelleri Ektedir	
European Directive(s) <i>İlgili AT Direktifleri</i>	2014/35/EU Directive of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits	
Base Of Declaration <i>Deklerasyonun Dayanağı</i>	File of Technical Documentation and Test Reports Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları	
European Standart(s) / Harmonised Standart(s) <i>İlgili AT Standartları / Harmonize Standartlar</i>	TS EN 60335-1 TS EN 60335-2-36	
Declaration Date <i>Beyan Tarihi</i>	06.01.2025	

Declaration Beyan

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the European Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States “relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits”, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB “Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat” ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Ürün Listesi (Product List)

No	Ürün Kodu (Product Code)	Model Numarası (Model Number)	Ürün Kısa Kodu (Product Short Code)	Ürün Adı-Türkçe (Product Description-Turkish)	Ürün Adı-İngilizce (Product Description-English)
1	806430702	KEO-4060	643 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X620X300	ELECTRIC COOKER 400X620X300
2	806630702	KEO-6060	663 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X620X300	ELECTRIC COOKER 600X620X300
3	807430702	KEO-4070	743 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X300	ELECTRIC COOKER 400X740X300
4	807480702	KEOD-4070	745 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X740X850	ELECTRIC COOKER 400X740X850
5	807880702	KEOD-8070	785 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X740X850	ELECTRIC COOKER 800X740X850
6	809180702	KEOD-1290	915 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X930X850	ELECTRIC COOKER 1200X930X850
7	809480702	KEOD-4090	945 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X930X850	ELECTRIC COOKER 400X930X850
8	809880702	KEOD-8090	985 EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X930X850	ELECTRIC COOKER 800X930X850
9	81640311000	KEO-4060	643 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X600X300	ELECTRIC COOKER 400X600X300
10	81660311000	KEO-6060	663 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 600X600X300	ELECTRIC COOKER 600X600X300
11	81720311000	KEO-12070	7123 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X700X300	ELECTRIC COOKER 1200X700X300
12	81740311000	KEO-4070	743 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X700X300	ELECTRIC COOKER 400X700X300
13	81780311000	KEO-8070	783 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X700X300	ELECTRIC COOKER 800X700X300
14	81920811000	KEOD-1290	9125 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 1200X900X850	ELECTRIC COOKER 1200X900X850
15	81940811000	KEOD-4090	945 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 400X900X850	ELECTRIC COOKER 400X900X850
16	81980811000	KEOD-8090	985 YP EOCAK	ELEKTRİKLİ OCAK 800X900X850	ELECTRIC COOKER 800X900X850

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Çel. Kayalar
Çelik Fabrikası Ağız No: 7/1
Büyükcakmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 858 00 14
Büyükcakmece Y.D.: 538 003 1842

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür

900 Serisi

900 Serie

900 Serisi
Series 900

Devrilir Tava Tilting Bratt Pan

Devrilir Tava Temel Özellikler

- Gövde, panel, tava AISI 304 paslanmaz çelik.
- Termostatik kontrol
- Her çeşit hafif yağda kızartma, haşlanmış et, balık, yumurta, pilav, dolma ve sos yapma imkanı vardır
- Tava kalkarken kullanım emniyetini sağlamak için elektrikli modellerde ısıtıcı stop pozisyonuna geçer
- Musluk ile doldurma ve yıkama yapmak kolaydır
- Hijyenik, sağlıklı ve dayanıklıdır.

Tilting Bratt Pan Basic Features

- Body, panel and pan is AISI 304 stainless steel
- Thermostatic control
- Frying all the grilling kinds in light oil, (Frying, boiled meat, fish, egg, rice and sauce
- Heater passes to stop position when the pan works for providing safe usage
- It is easy to fill and discharge with the faucet
- Hygienic, ergonomic, safe usage.



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gas (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80	🔥	21/25-30/50	22/18920	80	80x90x85	173
90S-DTG-120	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTE-80	⚡	380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120	⚡	380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik .
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Soğuk sıcak su doldurma ve boşaltma musluğu vardır
- Gazlı modellerde, brülör manyetik valfidir.

Boiling Pan Basic Features

- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/1 O) stainless steel
- With counterweighted cap
- It has cold hot water filling tap with drain tap•
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gas (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150	🔥	21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
90S-KKG-250	🔥	21/25-30/50	34/29240	250	98x101x101	265
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKE-80	⚡	380-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100	⚡	380-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150	⚡	380-400 / 50-60	18	150	80x90x85	175
90S-KKE-250	⚡	380-400 / 50-60	24	250	98x101x101	260

CERTIFICATE OF COMPLIANCE

UYGUNLUK SERTİFİKASI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile İlgili Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Certificate Number: OSE-18-1106/08
Sertifika Numarası

Applicant: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.
Başvuru Sahibi: İkitelli Ziya Gökalp Mah. Atatürk Cd. No:112/4 Bodrum Kat

Manufacturer: PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.
Üretici: İkitelli Ziya Gökalp Mah. Atatürk Cd. No:112/4 Bodrum Kat

Trade Mark:
Ticari Marka



Product: ELECTRICAL BOILING PAN
Ürün: KAYNATMA KAZANI ELEKTRİKLİ

Type: 90S-KKE-100(12kW), 90S-KKE-150(17kW)
Model:

Base of attestation: File of technical documentation, test report Ref. No. OSE-18-1106/08
Onay Dayanağı: Teknik Dokümantasyon, OSE-18-1106/08 numaralı Test Raporu

Validity: 23.07.2021-22.07.2025
Geçerlilik

* This Certificate of compliance is issued on a voluntary basis according to Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits. The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive(s) above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity

**Bu uygunluk sertifikası 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile İlgili yönetmeliğine göre düzenlenmiştir. Yukarıda listelenmiş ekipman/makinaların ilgili yönetmeliğin temel gerekliliklerine uygun olduğunun onaylar. Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile yukarıda belirtilen AT Direktiflerinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.*

Dept. Manager
Şeyda USLU
SZUTEST

EMPERO

CE

TÜRK MALI

AT UYGUNLUK BEYANI
EC- DECLARATION of CONFORMITY

İMALATÇI / MANUFACTURER :

ERSÖZ & GONCA MAKİNE SAN. TİC. A.Ş.

İMALATÇI ADRESİ / MANUFACTURER ADRESS:

3. ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 9.SOKAK NO:20 42300 SELÇUKLU KONYA

ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME :

ENDÜSTRİYEL TİP BULAŞIK MAKİNELERİ /COMMERCIAL DISHWASHING MACHINE
KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNESİ KURUTMA TÜNELLİ / CONVEYOR TYPE DISHWASHER WITH DRYING TUNEL

ÜRETİM YILI / YEAR OF MANUFACTURE:

Etiket Üzerinde / See data plate on product

TİP /TYPE /MODELS :

EMP.1000, EMP.500, EMP.500-380, EMP.500-380-F, EMP.500-D-380, EMP.1000-D, EMP.1100, EMP.2000,
EMP.500-D, EMP.500-001, EMP.1000-001, EMP.1100-001, EMP.1000-005, EMP.500-001, EMP.500-2P,
EMP.2000-SAĞ-Ş, EMP.500-F, EMP.1000-F, EMP.500-SDF, EMP.3000-SAG-R, EMP.3000-SOL-L

SERİ NO/ SERIAL NUMBER

Etiket Üzerinde / See data plate on product

UYGULANAN STANDARTLAR / THE FOLLOWING STANDARTS

EN 60335-2-58:A1:2008+A11:2010+A2:2015+A12:2016

EN 60335-1:2012

UYGULANAN DİREKTİFLER / THE FOLLOWING DIRECTIVES

MAKİNE EMNİYET YÖNETMELİĞİ 2006/42/AT / MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EU
ELEKTRİKLİ TEÇHİZAT İLE İLGİLİ YÖNETMELİK 2014/35/AT / LVD DIRECTIVE 2014/35/EU

ELEKTROMANYETİK UYUMLULUK DİREKTİFİ 2014/30/EU /ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU
AB DİREKTİF 2011/65/EU (RoHS)

ÜZERİNDE SERİ NUMARASI VE KAPASİTE BİLGİLERİ YER ALAN ÜRÜNÜN TESLİM EDİLEN
KULLANIM VE BAKIM KILAVUZLARINDAKİ ŞARTLARA UYMASI DURUMUNDA YUKARIDA
BELİRTİLEN STANDARTLARA VE DİREKTİFE UYGUNLUĞUNU BEYAN EDERİZ.

WE DECLARE THAT, THE APPLIANCES ARE PRODUCED IN ACCORDANCE WITH THE ABOVE STANDARDS AND DIRECTIVES.

FİRMA SORUMLUSU / RESPONCE OF COMPANY :

Coşkun TOPUZ

YER-TARİH / PLACE-DATE :

14.05.2024 / KONYA

YETKİLİ İMZA / LEGALLY BINDING SIGNATURE :

ERSÖZ - GONCA
Mutfak Makineleri Ekspansiyon Sanayi Ticaret A.Ş.
Konya Organize San. Bölgesi Büyük Kaymak
Mah. 9 No.lu Sk. No: 20 Selçuklu / KONYA
Tel: 0 332 299 18 10-239 18 11 • Fax: 239 22 32
Selçuk V. D.3.3 70 011 2665 TSCİİl No: 22046



ADDITIONAL INFORMATION

WORKING TEMPERATURE/OPERATING TEMPERATURE	-2°C / +8°C
EXTERNAL DIMENSIONS	1480 x 830 x 2010(h) mm
INTERNAL DIMENSIONS	1360 x 685 x 1390(h) mm
CAPACITY	1325
MAX. OPERATING TEMPERATURE	+32°C / 55%HR
TYPE OF COOLING	ventilated
DEFROSTING TYPE	automatic
TYPE OF COOLING GAS	R290
GAS (gr.)	145
CONDENSED WATER EVAPORATION	automatic
TEMPERATURE CONTROL	electronic
INSULATION (mm)	60
POWER CONSUMPTION (W)	320
VOLTAGE	220-240V / 50Hz
CONSTRUCTION MATERIAL	stainless steel AISI 304
DOOR REVERSING	no
INTERIOR LIGHT	yes
SUPPLIED ACCESSORIES	6 grids GN2/1 – 6 pairs of slides



CVC Testing Technology Co., Ltd.

Certificate of Compliance

No. EMC24-5491

About the EMC Directive 2014/30/EU

Applicant: GUANGDONG XINGXING REFRIGERATION EQUIPMENT CO., LTD.
Nanbian Industrial Park, Leping, Sanshui, Foshan, Guangdong, China

Product/Material: Commercial Refrigerator

Trade Mark: —

Model/Type: See Appendix

Rated Specification: 220-240V~ 50Hz

Tested According to: EN IEC 55014-1:2021,
EN IEC 55014-2:2021,
EN IEC 61000-3-2:2019+AMD1:2021,
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021+AC:2022-01

Referred to the Technical Report: RZCE2024-0271EMC

This certificate of compliance is based on an evaluation of a tested sample of the product mentioned above. It does not imply assessment of series-production of the product. The applicant should hold the whole technical report at the disposal of the competent authority.

Provided it is also in conformance with other applicable EU/EC directives, the manufacturer or its authorized European representative may draw up an EU/EC Declaration of Conformity and affix the CE-mark shown below to each conforming product.



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0095



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17198-01-00



Signed by 

Dai Xingxue

Date of Issue: May 14, 2024



CVC Testing Technology Co., Ltd.

APPENDIX

to C.O.C No. EMC24-5491

Applicant: **GUANGDONG XINGXING REFRIGERATION EQUIPMENT CO., LTD.**
Nanbian Industrial Park, Leping, Sanshui, Foshan, Guangdong, China

Product/Material: **Commercial Refrigerator**

Trade Mark: —

Model/Type: Appendix:
GX-GN1410TN-HC, GX-GN650TN-HC, GX-GN650TNM-HC,
GX-GN650TNG-HC, GX-GN1410TNM-HC, GX-GN1410TNG-HC,
GX-GN600TNF-HC, GX-GN600TN-HC, GX-GN600TNG-HC,
GX-GN1200TN-HC, GX-GN1200TNG-HC, GX-GN600TNV-HC,
GX-GN600TNVM-HC, GX-GN1200TNV-HC, GX-GN1200TNVM-HC,
GX-SNACK400TN-HC, GX-SNACK400TNM-HC,
GX-SNACK400TNV-HC, GX-SNACK400TNVM-HC, GX-PA800TN-HC,
GX-GN650TN-46-HC, GX-GN600TNVG-HC, GX-GN1200TNVG-HC,
GX-SNACK400TNG-HC, GX-SNACK400TNVG-HC,
GX-PA800TNG-HC, GX-SNACK800TN-HC, GX-SNACK800TNM-HC,
GX-SNACK800TNG-HC, GX-SNACK800TNV-HC,
GX-SNACK800TNVM-HC, GX-SNACK800TNVG-HC,
GX-GN600TN-W-HC, GX-GN1200TN-W-HC, GX-GN700TN-ECM-HC,
GX-GN650TN-K-HC

Rated Specification: 220-240V~ 50Hz



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0095



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17198-01-00



Signed by:



Dai Xingxue


Date of Issue: May 14, 2024

CVC Testing Technology Co., Ltd.
No. 3, Tiantaiyi Road, Kaitai Avenue, Science City, Guangzhou, 510663, P. R. China
Tel.: +86-20-32293888, Fax: +86-20-32293889 E-mail: office@cvc.org.cn
www.cvc.org.cn

LTC-C-0004-EMC-G2

Mill Test Certificate


Customer: SARITAS CELIK SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI		Product: Cold rolled stainless steel coil		
Purchaser:		Condition of Supply: 2B;Solid solution;Pickling;C		
Specification EN10028-7:2016,EN10088-2:2014 EN10088-4:2009 ASTM A240M-19 ASME SA-240M-2019 ASTM A480/A480M(2019) ASME SA480/SA480M(2019)	Grade 1.4307/1.4301/304L/304	Mill'S No. LBB9T00601	Certificate No. 0044967901998704	
		Customer Order No. CTHB2209SAR01-SAR	Consignment No. CTHB221778A	
		Mark Of Manufacturer: 	Melting furnace EAF+AOD	
				Heat Treatment Temperature Solution 1040-1100°C Quenching in water

No.	Material No.	Heat No.	Dimensions (mm)	Quantity	Weight (Kg)	 0035-CPR-A210 EN10088-4
1	FA21017260N00	A0203683	4*1250	1	19881	
2	FA21017270N00	A0203683	4*1250	1	20011	
3	FA21021780N00	A0203727	4*1250	1	18962	
Acceptable Visual And Dimensions:OK			Total	3	58854	

No.	Max. Min.	C%	Si%	Mn%	P%	S%	Cr%	Ni%	N%
		1	H	0.020	0.53	1.56	0.036	0.006	18.0
2	H	0.020	0.53	1.56	0.036	0.006	18.0	8.0	0.05
3	H	0.023	0.54	1.57	0.035	0.001	18.2	8.0	0.05

No.	P.D.	Y.S.	Y.S.	T.S.	EL.	EL.	Hardness	Hardness	I G C
		Rp0.2 Mpa Room	Rp1.0 Mpa Room	Rm Mpa Room	A5 % Room	A50 % Room	HRB Room	HRB Room	
1	2	270	309	651	58.0	60	81.0	81.5	OK
2	1	266	304	648	56.0	60	81.5	82.0	OK
	2								OK
3	2	276	315	654	62.0	58	83.0	83.5	OK
	1								OK

Notes	C=Cutting edge; H=Heat analysis; P=Product analysis; D=Electroslag remelting; P.D.=Position and Direction; Y.S.=Yield Strength; Room = Normal Temperature (Room Temperature); T.S.=Tensile Strength; EL.=Elongation; A5:Lo=5.65SQRT(So); A50:Lo=50mm; 2=横向 Transverse; 1=纵向 Longitudinal;	Corrosion Methods EN ISO 3651-2 A 16%的硫酸/硫酸铜测试, ASTM A262 E
-------	---	--

Remarks	1.The quality management system is in conformity with ISO9001:2015 standard and ISO14001:2015. 2.No weld repair; Free of mercury;No radiation contamination. 3.PED 2014/68/EU 4.EN ISO 9445-2 5.AD2000 W2-AD2000 W10 6.NACE MR 0175/ISO15156-1/ 7.ISO15156-3-NACE MR0103	
---------	--	---

Issued by Manufacturer.		Manufacturer:SHANXI TAIGANG STAINLESS STEEL CO.,LTD. Jiancaoping,Taiyuan,Shanxi,P.R. China. zip code 030003 After-sale Service:800-806-1998, 400-653-1998	 NAN HAI Quality Manager
-------------------------	---	---	---

DECLARATION OF PERFORMANCE

No.:0044967901998704-00

1、 product, finish

Cold rolled stainless steel coil,2B

2、 Type, batch or serial number:

Grade	Heat No.	Material No.
1.4307/1.4301/304L/304	A0203683	FA21017260N00
1.4307/1.4301/304L/304	A0203683	FA21017270N00
1.4307/1.4301/304L/304	A0203727	FA21021780N00

3、 specification,use

EN 10088-4(2009),use for construction product.

4、 Name, registered trade name

SHANXI TAIGANG STAINLESS STEEL CO.,LTD.



5、 systems of assessment

System 2+

6、 harmonised standard, name and identification number of the notified body, if relevant

EN 10088-4(2009), TÜV Rheinland industrie Service GmbH, (NoBo, 0035)

7、 Declared performance

Essential characteristics	performance	specification
Dimensions	PASS	EN 10088-4(2009)
Elongation	≥45 %	
Tensile strength	540 ~ 700	
Yield strength Rp0.2	≥230 MPa	
Impact strength	NPD	
Weldability	NPD	
Durability	NPD	
Fracture toughness/brittle strength	NPD	
Cold formability	NPD	

8、 The performance of the product identified in points 1 and 2 is in conformity with the declared performance in point 7.

This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer in accordance with point 4.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Signature:

NAN HAI

Date:

2022-11-22





TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

DECLARAȚIE
PRIVIND REZISTENȚA
ÎNALTĂ LA COROZIUNEA OȚELULUI INOXIDABIL

Către

AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A
MINISTERULUI APĂRĂRII

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1778562440006](#) din **21.05.2026** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Utilaj tehnologic** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că:

- **termenul de garanție anti-rugină la materia primă pentru utilajele propuse în ofertă constituie – 60 luni,**

cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Data completării **27.05.2026**

Cu stimă,

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNOFOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

**CERTIFICAT/DECLARAȚIE
PRIVIND GARANȚIA UTILAJULUI**

Către

**AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A
MINISTERULUI APĂRĂRII**

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1778562440006](#) din **21.05.2026** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Utilaj tehnologic** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că:

- **termenul de garanție a bunurilor din ofertă constituie – 24 luni,**

cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Data completării **27.05.2026**

Cu stimă,

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

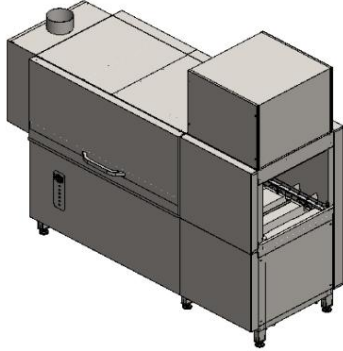
În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNOFOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



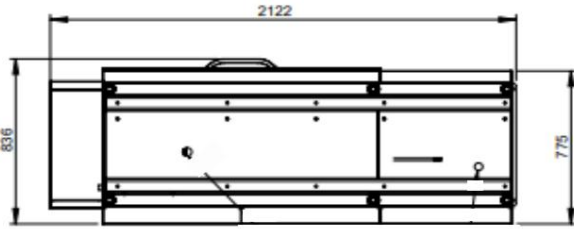
Conveyor Dishwashers (With Drying Tunnel)



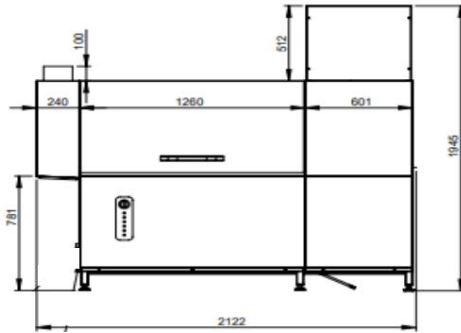
- Product Code: EMP.2000-SAG-R

WASHING PROGRAM	2 PROGRAMS
CAPACITY:PCS	2000/HOUR
CAPACITY:BASKET	150/HOUR
WASHING CAPACITY	75L
WASHING TEMPERATURE	55-60 °C
RINSE TEMPERATURE	80-85 °C
WATER PRESSURE	4-6 BAR
VOLTAGE/VOLTAGE	380V
HEATER TANK	12KW
BOILER TANK	24KW
MOTORIZED CONVEYOR	0.44KW
MOTORIZED WASHING PUMP	0.55KW
HEATER AIR DRYER	9KW
MOTORIZED FAN DRYER	0.55KW
TOTAL ELECTRIC POWER	48KW
FUSE SIZE	80AMP.
CABLE CROSS SECTION	5X16
WIDTH	850mm
LENGTH	2130mm
HEIGHT	1950mm
DOOR ENTRANCE HEIGHT	350mm
WEIGHT	324kg

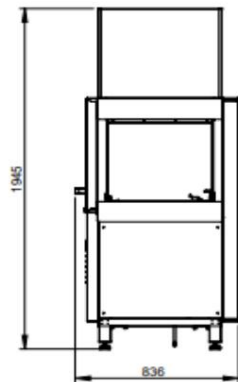
Top



Side



Back



- Standard drying tunnel.
- 2 speed conveyor belt - 2 washing engines - Economical water, detergent and energy consumption.
- Basket dimensions 500x500 mm - Stainless steel resistances.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel body - Drainage pump standard.

EMPERO ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI
PAZARLAMA İÇ VE DİŞ TİCARET A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi, Büyük Kayacık
Mah. 9 Nolu Sk. No: 20 Selçuklu, KONYA
Tel: 0332 444 55 60 Fax: 0332 239 02 05
Selçuklu, D. 334 046 51 55

