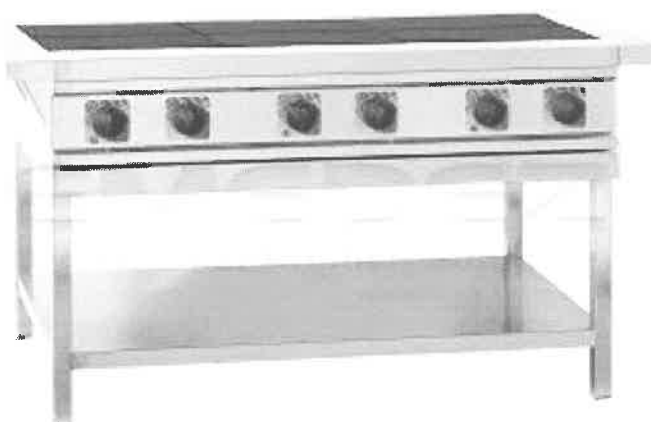


F5 - Fisa tehnica nr.9

Utilajul, echipamentul tehnologic:

Plita electrica profesionala

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
1. Parametri tehnici si functionali Plita are 6 ochiuri, fara cuptor. Corp total inox, picioare și poliță inferioară incluse Structura de inox ranforsată, robustă și durabilă Switch de control cu 3 nivele de temperatură Plita din fontă ce asigură încălzire uniformă si rapidă Plan de lucru drept pentru o utilizare cat mai rapidă si eficientă Blaturi laterale detașabile. Control termostat cu 4 nivele Butoane de control mari și robuste Dimensiune 1 plită :295 x 418 mm, Putere 1 plita: 3 kW Putere totala: 18 kW - 380/400 V 50 Hz. Dimensiuni exterioare: 1475(1264) x 850 x 860 mm Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10%			
2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta			
3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.			
4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.			
5. Alte conditii cu caracter tehnic *Fotografie cu caracter informativ			



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Masina de gatit profesionala

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
1. Parametri tehnici si functionali Maşina de Gătit Profesională, Aragaz cu 5 arzătoare, (3x3.0kw,1x1.8kw,1x3.5kw), convertor pe gaz natural, setare pentru gaz propan inclusă, aprindere piezo, termocuplă, spațiul pentru depozitat oale, 900x600x(H)850 mm , 14,30KW, 230 V, Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Aragaz cu 5 inele din otel inoxidabil Set conversie pentru gaz propan inclus 3 ochiuri de 1,8 kW 1 ochi pentru wok de 3,5 kW			
2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta			
3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.			
4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.			
5. Alte conditii cu caracter tehnic			

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Friteuza electrica profesionala

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	<p>1. Parametri tehnici si functionali Temperatura poate fi reglata pana la 190 °C. Contine un termostat de siguranta pentru evitarea supraincalzirii. Protectie la supraincalzire, cu buton resetare Un cos de prajire cu maner lung, izolat Zona rece, care imbunatateste calitatea uleiului Include cos si capac Dimensiuni cu toleranta +/-10% : 217x400x(H)290 mm, 4 lt, 3000 W, 230 V Temperatura friteuzei este controlata de un termostat ajustabil. De asemenea, un termostat suplimentar de siguranta protejeaza friteuza de supraincalzire precum si un element de control detasabil echipat cu protectie suplimentara creste nivelul de siguranta in timpul folosirii friteuzei electrice . Friteuza electrica este echipata cu un Led luminos care indică conectarea friteuzei la electricitate și o lumină de funcționare a încălzitorului care vă informează că s-a atins temperatura dorită. Capacitate minima 4 litri Putere minima 3000W Scurgere fara robinet.</p>		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



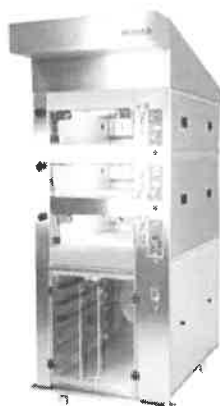
F5 - Fisa tehnica nr.18

Utilajul, echipamentul tehnologic:

Cuptor electric cu trei vetre

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	<p>1. Parametri tehnici si functionali Cuptor panificatie trei vetre, electric, compus din: 3 camere pentru 2 tăvi 40 x 60 cm/ kw 4,2 / 3,0 400 Volt, 50 Hz, (camera de dimensiuni: 630 x 900 x 180 Î mm) 1x dospitor cu minim 12 tăvi de 40 x 60 / Kw:1 Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Fiecare camera va fi izolata separat. Sistem de consum de energie inteligent, porneste sau opreste incalzirea si ajusteaza puterea care conduce la reducerea costurilor cu pana la 40% fata de cuptorul standard. Este mobil, iar utilizatorul poate seta diferite temperaturi separat pentru fiecare camera in parte, precum si diferite temperaturi pentru zona superioara si inferioara in fiecare camera. Fiecare camera are control separat, poate functiona doar o singura camera. Hotă de absorbție Dispozitiv de aburi, pentru fiecare modul Minim 20 de programe . Prevazut cu roti.</p>		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Cuptor electric cu doua vetre

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Cuptor patiserie cu două vetre, electric Capacitate: 2x 2, 600x400 mm/1 tavă 60x80 mm Suprafața de gătit/camera: 680x840mm Înălțime deschidere ușă:200 mm Putere a boilerului cu aburi: 2x1,45 K w Putere aproximativa vatră: 2x4,8 K w Temperatura de lucru: 310 ° C Alimentare: 400V/3N/50hz Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Operare manuala sau programabila. Control touch screen. Peste 99 de programe. Iluminare interioara. Buton de prelungire a coacerii. Preincalzire programabila. Functie Economic. Control individual al temperaturii elementilor de incalzire (sus/jos).		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Gratar electric

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
1. Parametri tehnici si functionali Gratar profesional electric de banc este ideal pentru gatit carne, peste, oua, legume, branzeturi si alte alimente. Gratarul este dotat cu sertar pentru colectarea grăsimii. Structura: Otel inoxidabil Putere: 3 kW Alimentare: 230V Temperatura: 70-300 °C Suprafata striata din otel inoxidabil de minim 6 mm grosime Suprafata de frigere are o conductivitate termica ridicata si uniforma cu dimensiuni de 550×365 mm Dimensiuni gratar: 560x470x250 mm, Greutate: 23 Kg. Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Gratar prevazut cu protectie la suprasarcina, dotat cu 4 picioare de cauciuc.			
2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta			
3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.			
4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.			
5. Alte conditii cu caracter tehnic			

*Fotografie cu caracter informativ



F5 - Fisa tehnica nr. 23

Utilajul, echipamentul tehnologic:

Loverator/Distribuitor farfurii calde

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Dulap cald pentru mentinerea farfuriilor calde este ideal pentru orice bucatarie profesioanala, cantina sau restaurant. Structura este realizata din otel inoxidabil. Temperatura se poate regla cu ajutorul unui termostat. Inaltime intermediară ajustabilă Prevazut cu 4 roți cu frână. Lampa de avertizare atunci când suportul pentru farfurie este cald Alimentare: 230V Putere: 1200W Capacitate de 40 farfurii Diametru farfurie: 30 cm Temperatura: 0-85° C Dimensiuni: 570x640x1030 mm, Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10%		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



F5 - Fisa tehnica nr.25

Utilajul, echipamentul tehnologic:

Masina de spalat vase

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Din oțel inoxidabil AISI 18/10; Alimentare electrica:400 V/50 Hz; Putere: 5700 W; Dimensiuni : 600x620x828 mm; Dimensiuni coș: 500x500 mm; Usa cu perete dublu; Dozator de clătire incorporate; Pompa de scurgere; Puterea de incalzire a rezervorului trebuie sa fie de:2000 W; Puterea surpraincalzitorului cca. 5200 W Conexiune apa: G3/4M; Scurgere ϕ 28 mm; Capacitate rezervor cca. 21 litri; Performanta: 20-30 cosuri pe ora; Durata ciclului: 120-180 secunde Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Dotare: minim 2 cosuri; Va include pompa de evacuare a apei si dedurizator		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:
Salamandra electrica

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Salamandra de inalta tehnologie aduce economii semnificative de costuri si optimizeaza timpul de lucru. -Elementi cu randament ridicat al caldurii ating temperatura de gatit intr-un timp record; -Pana la 79% economie de energie; -Timp redus de curatare si intretinere; -Pierderi de caldura mai mici pentru mediu; -Sistem de incalzire patentat exclusiv; -Blat de gatit in gratar din otel inoxidabil; -Suport de perete standard pentru toate unitatile; -Functia de detectare a vaselor; -Functia HOLD; -Termostat pentru reglarea temperaturii; -Prevazut cu tava pentru colectarea rezidurilor sau grasimii -Tensiunea de alimentare: 400 V; -Dimensiuni: L 680 x l 650 x h 730 mm; Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% -picioare reglabile pe inaltime; -Tip de control: Electromecanic;		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

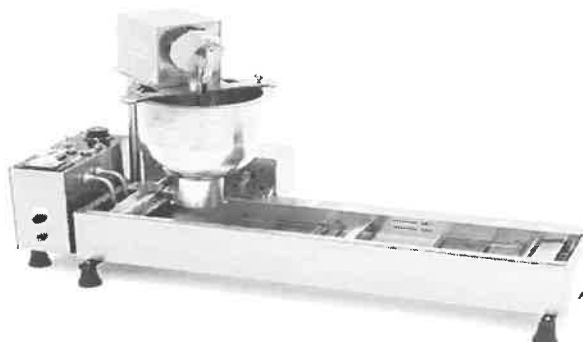
*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:
Masina de gogosi automata

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Maşina de gogoşi are structură integrală din oţel inoxidabil de înaltă calitate. Maşină de făcut gogoşi este uşor de utilizat. Echipat cu temporizator, indicatoare de temperatură. Friteuză cu robinet si cu sistem rotativ automat Dimensiuni: 600x620x828 mm Productivitatea: 500 gogoşi /h Diametru gogoasă: 3-5 cm / 5-7 cm / 7-10 cm, Alimentare: 230 V, Intrare electrica: 230 V/50 Hz, 1 faza Putere: 3 kw Greutate : cca. 40 Kg Dimensiuni: 965x330x650h mm. Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Cuprinde: Cadranul termostatului, comutator de actionare, comutator de alimentare, indicator luminos de alimentare, indicator luminos de incalzire, indicator luminos de actionare, Contor de productie, cronometru.		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:
Sandwich maker

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
1. Parametri tehnici si functionali Toaster /Sandwich-maker, 2 rafturi, 6 suporturi pentru prăjire, tuburi cu infraroșu pentru încălzire rapidă, cronometru, temperatura în 30 secunde, 3000 W, aproximativ 438x290x402 mm Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Specificatii: - 2 rafturi cu 6 cleme de prăjire - oțel inoxidabil - Tuburi cu cuarț infraroșu pentru încălzire rapidă, temperatura poate atinge maximum în 30 de secunde. - Tuburile se răcesc în câteva secunde - Comutați pentru selectarea diferitelor grupuri de încălzire. - Cronometru mecanic de 15 minute cu clopot 6 cleme de prăjire incluse.			
2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta			
3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.			
4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.			
5. Alte conditii cu caracter tehnic			

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Masina de tocat carne

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Capacitate de lucru: 220 kg/h Mașina de tocat carne are în dotare 2 cuțite și 3 site (8 mm, 6 mm și 4,5 mm) din inox alimentară + set 3 pâlnii din plastic pentru umplut cârnați Putere motor: 750W Tensiune alimentară: 220V/50Hz Turație: 193 rpm, Sens reversibil Dimensiuni: 440x200x370 mm Toleranța acceptată la dimensiuni este de +/-10% Structură gura de tocare: oțel-inox – ușor de curățat / igienizat datorită noului sistem tip cămașă, de demontare a gurii de tocare Structura corp: aluminiu.		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare și exploatare în limba română.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Utilajul, echipamentul tehnologic:

Aparat waffle dublu

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali Aparat profesional pentru făcut waffle, dotat cu plăci de copt din fontă, model cu încălzire rapidă, rezistență de mare putere. Este ideal pentru copt goffre/waffle. Temperatura ajustabil: 50-300°C Plăci de copt din aluminaiu cu strat antiaderent-forma traditionala belgiana. Carcasă din inox. Curatare usoara. Dimensiuni minime: - latime : 520 mm -adancime : 380 mm -inaltime : 270 mm -putere : 2000 W Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10%		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garantie conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



F5 - Fisa tehnica nr. 88

Utilajul, echipamentul tehnologic:

Bain Marie de banc

Nr. crt.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Correspondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Producator
0	1	2	3
	1. Parametri tehnici si functionali: Bain marie de banc, capacitate 1/2-150+ 1*1/3-150. Constructie din inox. Termostat de siguranta. Temperatura reglabila 30-120°C. Robinet de scurgere a apei. Picioare reglabile pe inaltime. Dimensiuni mm (LxIxH): 400x630x300 Toleranta acceptata la dimensiuni este de +/-10% Include gastronoamul si capacul de gastronom.		
	2. Specificatii de performanta si conditii privind siguranta		
	3. Conditii privind conformitatea cu standardele relevante Se vor prezenta manuale de instalare si exploatare in limba romana.		
	4. Conditii de garantie si postgarantie Garanție conform caiet de sarcini.		
	5. Alte conditii cu caracter tehnic		

*Fotografie cu caracter informativ



Director executiv,
Mihaela Onuțan

Șef serviciu,
Carmen Șerban