

ОПРОСНОЙ ЛИСТ

№	Требования	Характеристики
1	Количество оборудования	50 штук
2	Наименование оборудования:	Печь хлебопекарная промышленная газовая
3	Назначение:	Для выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и хлебопекарного производства
4	Тип оборудования	Печь хлебопекарная промышленная
5	Номинальная тепловая мощность	16 кВт.
6	Вид топлива	Природный газ
7	Количество пекарных камер	Не менее 1
8	Диапазон регулирования температуры	От 50 °С до 300 °С
9	Материалы изготовления	• корпус — листовая нержавеющая сталь либо оцинкованная сталь с термостойким полимерным покрытием; • пекарная камера — нержавеющая жаростойкая сталь пищевого назначения толщиной не менее 1,0 мм; • противни и направляющие — нержавеющая сталь пищевого назначения; • теплообменник (при наличии) — жаростойкая котловая сталь либо нержавеющая жаростойкая сталь; • газовая горелка — жаростойкая нержавеющая сталь; • дверца — двухслойная конструкция с термостойким закаленным стеклом (при наличии смотрового окна); • теплоизоляция — негорючий теплоизоляционный материал (минеральная вата или эквивалент) толщиной не менее 40 мм.
10	Требования к материалам изготовления	• материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть

		изготовлены из пищевой нержавеющей стали и не выделять вредных веществ при эксплуатации; • материалы должны быть устойчивыми к воздействию высоких температур, влаги, пара, жиров и моющих средств; • сварные соединения должны быть ровными, герметичными, без трещин и других дефектов; • наружные поверхности должны быть устойчивыми к коррозии и механическим повреждениям; • конструкция должна обеспечивать возможность санитарной обработки внутренних и наружных поверхностей; • материалы должны обеспечивать расчетный срок службы оборудования не менее 10 лет при соблюдении условий эксплуатации.
11	Коэффициент полезного действия (КПД)	Не менее 85 %.
12	Оснащение	• газовая горелка; • автоматическая система розжига; • система контроля пламени (газ-контроль); • терморегулятор; • устройство автоматического прекращения подачи газа при погасании пламени; • встроенный термометр или цифровой индикатор температуры; • система отвода продуктов сгорания.
13	Комплект поставки	• хлебопекарная печь; • комплект противней (при наличии согласно конструкции); • паспорт изделия; • руководство по эксплуатации.
14	Гарантийный срок	Не менее 24 месяцев со дня ввода в эксплуатацию или не менее 36 месяцев со дня поставки (в зависимости от условий производителя)
15	Подтверждение соответствия	Оборудование должно соответствовать требованиям действующих технических регламентов и стандартов, иметь документы, подтверждающие

ОПРОСНОЙ ЛИСТ

№	Требования	Характеристики
1	Количество оборудования	52 штук
2	Наименование оборудования:	Печь хлебопекарная промышленная газовая
3	Назначение:	Для выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и хлебопекарного производства
4	Тип оборудования	Печь хлебопекарная промышленная
5	Номинальная тепловая мощность	16 кВт.
6	Вид топлива	Природный газ
7	Количество пекарных камер	Не менее 1
8	Диапазон регулирования температуры	От 50 °С до 300 °С
9	Материалы изготовления	• корпус — листовая нержавеющая сталь либо оцинкованная сталь с термостойким полимерным покрытием; • пекарная камера — нержавеющая жаростойкая сталь пищевого назначения толщиной не менее 1,0 мм; • противни и направляющие — нержавеющая сталь пищевого назначения; • теплообменник (при наличии) — жаростойкая котловая сталь либо нержавеющая жаростойкая сталь; • газовая горелка — жаростойкая нержавеющая сталь; • дверца — двухслойная конструкция с термостойким закаленным стеклом (при наличии смотрового окна); • теплоизоляция — негорючий теплоизоляционный материал (минеральная вата или эквивалент) толщиной не менее 40 мм.
10	Требования к материалам изготовления	• материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть изготовлены из пищевой нержавеющей стали и не выделять вредных веществ при эксплуатации; • материалы должны быть устойчивыми к воздействию высоких температур, влаги, пара, жиров и

		• наружные поверхности должны быть устойчивыми к коррозии и механическим повреждениям; • конструкция должна обеспечивать возможность санитарной обработки внутренних и наружных поверхностей; • материалы должны обеспечивать расчетный срок службы оборудования не менее 10 лет при соблюдении условий эксплуатации.
11	Коэффициент полезного действия (КПД)	Не менее 85%.
12	Оснащение	• газовая горелка; • автоматическая система розжига; • система контроля пламени (газ-контроль); • терморегулятор; • устройство автоматического прекращения подачи газа при погасании пламени; • встроенный термометр или цифровой индикатор температуры; • система отвода продуктов сгорания.
13	Комплект поставки	• хлебопекарная печь; • комплект противней (при наличии согласно конструкции); • паспорт изделия; • руководство по эксплуатации.
14	Гарантийный срок	Не менее 24 месяцев со дня ввода в эксплуатацию или не менее 36 месяцев со дня поставки (в зависимости от условий производителя)
15	Подтверждение соответствия	Оборудование должно соответствовать требованиям действующих технических регламентов и стандартов, иметь документы, подтверждающие соответствие (сертификат или декларацию соответствия, если их наличие предусмотрено законодательством).
16	Соответствие	Согласно международных стандартов

“Daşoguzgazüpjünçilik” müdirliginiň
başlygynyň w.ä.w. ý.ä.ý.

Baş inženeriniň w.ä.w. ý.ä.ý.

GD GHA we ÝB-niň başlygy:

G.Şihimow

B.Kakajanow

I.Babajanow