

ОПРОСНОЙ ЛИСТ

№	Требования	Характеристики
1	Количество оборудования	24 штук
2	Наименование оборудования:	Печь хлебопекарная промышленная газовая
3	Назначение:	Для выпечки формового и подового хлеба (буханок), хлебобулочных и мучных изделий на хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания
4	Тип оборудования	Промышленная газовая хлебопекарная печь
5	Номинальная тепловая мощность	35 кВт.
7	Вид топлива	Природный газ
	Производительность	Предназначена для промышленной выпечки буханок хлеба. Производительность — в соответствии с техническими характеристиками производителя
	Количество пекарных камер	Не менее 1
	Диапазон регулирования температуры	От 50 °С до 300 °С
8	Материалы изготовления	• корпус — нержавеющей сталь либо оцинкованная сталь с термостойким порошковым покрытием; • пекарная камера — жаростойкая пищевая нержавеющей сталь толщиной не менее 1,0 мм; • под (пекарная поверхность) — огнеупорный шамотный камень либо жаростойкая стальная плита, обеспечивающая равномерное распределение тепла; • направляющие и внутренние элементы — нержавеющей сталь пищевого назначения; • теплообменник (при наличии) — жаростойкая котловая или нержавеющей сталь; • газовая горелка — жаростойкая нержавеющей сталь; • дверца — двухслойная теплоизолированная конструкция с термостойким закаленным стеклом (при наличии смотрового окна); • теплоизоляция — негорючий теплоизоляционный материал

		(минеральная вата или эквивалент) толщиной не менее 50 мм.
9	Требования к материалам изготовления	• все материалы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и быть разрешены для применения в пищевой промышленности; • материалы должны быть устойчивы к воздействию высоких температур, влаги, пара, жиров и моющих средств; • корпус должен обладать высокой коррозионной стойкостью и механической прочностью; • сварные соединения должны быть герметичными, без трещин, раковин и иных дефектов; • конструкция должна обеспечивать удобную санитарную обработку внутренних поверхностей; • материалы должны обеспечивать срок службы оборудования не менее 10 лет при соблюдении условий эксплуатации.
	Коэффициент полезного действия (КПД)	Не менее 90 %.
12	Оснащение	• газовая горелка; • автоматическая система розжига; • система контроля пламени (газ-контроль); • электронный или механический терморегулятор; • встроенный термометр или цифровой дисплей температуры; • аварийное отключение подачи газа; • система отвода продуктов сгорания.
13	Комплект поставки	• хлебопекарная печь; • комплект пекарных листов или форм (если предусмотрено конструкцией); • 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)