

TEKNİK ŞARTNAME

# TEKNİK ÖZELLİKLER

## ÇALIŞMA TEZGAHI (bıçak sistemli)



* AISI304 CrNi malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
* Yıkanabilir özellikte olmalı; masa ve raf kısmı su birikmesine imkan vermeyecek şekilde olmalıdır.
* Genişlik ve derinliği 300\*100 cm ölçülerinde olmalı; yüksekliği 90 cm olmalıdır.
* Alt kısımda zeminden 20-30 cm yukarıda malzeme ve ekipman koymak için raf bölümüne sahip olmalıdır.
* Pabuçlar 4 adettir. Kauçuk kaplama olmalı ve çapı en az 90 mm olmalıdır.
* Bıçak sistemlidir.

## SEÇME BANDI



* Seçme bandı metal aksamının tüm parçaları AISI 304 CrNi malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
* Bant boyu 3 metre ölçülerinde olmalıdır.
* Seçme bandının esnek bant kısmı gıda ile temasa uygun dayanıklı PVC ya da kauçuk malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
* Seçme bandı üzeri aydınlatmalı özelikte olmalıdır.
* Bant elektronik hız kontrollü olmalıdır.
* Elektrik kumanda panosu IP65 standartlarında olmalıdır.
* Pano üzerinde herhangi bir tehlike anında kullanılmak üzere bantın kolay ulaşılabilecek bir yerinde acil stop düğmesi bulunmalıdır.
* Motor gücü 0,5-1,1 kW arasında olmalıdır.

## DOZAJMETRELİ YIKAMALI ELEVATÖR



* + Makinanın parçaları AISI 304 CrNi malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
  + Elevatör bandı gıda ile temasa uygun dayanıklı 350\*4000 mm ölçülerinde modüler malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
  + Yıkama kısmına su giriş borusu ve menhol kapaklı tahliye dahil olmalıdır.
  + Ø80 mm 2 adet sarhoş 2 adet sarhoş frenli tekerlekli olmak üzere 4 tekerlekli olmalıdır.
  + 380V 50hz 0,37 kw motor gücünde olmalıdır.
  + Hız kontrolü ve acil stop butonuna sahip olmalıdır.
  + Blower Sistemli Yıkama
  + 650 lt su kapasitesi
  + 800-2000 kg/sa
  + Hava yıkama sistemli 1,5 kw blower

# YÜZEY KURUTMA MAKİNASI



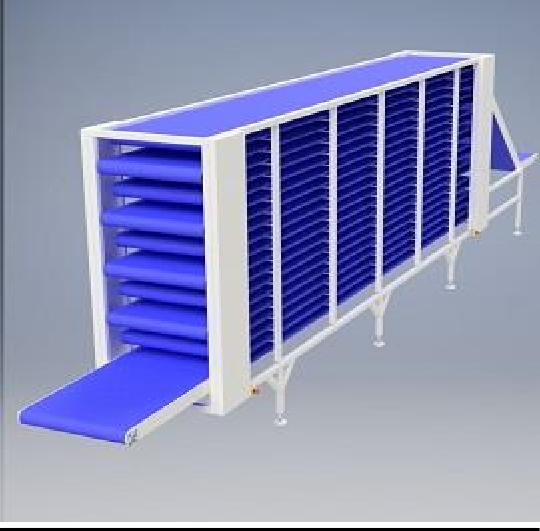
* 380V 50hz 7,5 kw
* 4 mt 3 fanlı
* İp 65 Acil Stop Motor Korumalı Pano
* AİS 304 Kalite Cr Malzeme
* Modüler Bantlar
* Tahliye Vanaları
* Enerji Tasarruflu Turba Sistem
* Dönerli Fren Sistemli Cr Tekerler
* Kapasite 600-650 kg/sa

## YÜKLEME ELEVATÖRÜ



* 380V 50hz 0,37kw
* İp 65 Acil Stop Motor Korumalı Pano
* Pvc Modüler Bantlar
* AİS 304 Kalite Cr Malzeme
* Saatte 1000\*1500kg

# FREONDX ARMATÜRLÜ ŞOK TÜNELİ(-35 derece)



* 300 kg ürün taşıma kapasiteli
* Ürün çilek
* Kat sayısı 9
* Bant genişliği 450 mm
* Brüt bant uzunluğu 6 mt
* 180 mm panel kalınlığı izolasyonlu kabin
* Bantlı freezer için özel olarak tasarlanmış evaporatör
* Soğutma kapasitesi -43 derece evaporasyonda 40 kw
* PLC kontrol sistemi
* İndirme bantı
* R404 gazı kullanılmalıdır.
* Tünel ölçüleri 800\*300\*300 cm
* 2 adet giriş çıkış kapısı
* Freon dx bataryalı soğutma

# TARTIM DOLUM TEZGAHI



* Makinanın parçaları AISI 304 CrNi malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
* 380V 50hz 1,1 kw motor gücünde olmalıdır.
* Hız kontrolü ve acil stop butonuna sahip olmalıdır.
* 200 gr ile 2 kg arası tartım özelliğine sahip olmalıdır
* Besleyici elevatöre sahip olmalıdır.
* Elevatör ayarlanabilir olmalıdır.
* Pedallı sistem özelliğine sahip olmalıdır.

## ÇALIŞMA TEZGAHI



* AISI304 CrNi malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
* Yıkanabilir özellikte olmalı; masa ve raf kısmı su birikmesine imkan vermeyecek şekilde olmalıdır.
* Genişlik ve derinliği 300\*100 cm ölçülerinde olmalı; yüksekliği 90 cm olmalıdır.
* Alt kısımda zeminden 20-30 cm yukarıda malzeme ve ekipman koymak için raf bölümüne sahip olmalıdır.
* Pabuçlar 4 adettir. Kauçuk kaplama olmalı ve çapı en az 90 mm olmalıdır.

# KOLİ TAŞIMA ARABASI

* Taşıma arabasının tamamı AISI 304 CrNi malzemeden imal edilmiş, paslanmaz özellikte olmalıdır.

## 0 DERECE SOĞUK ODA

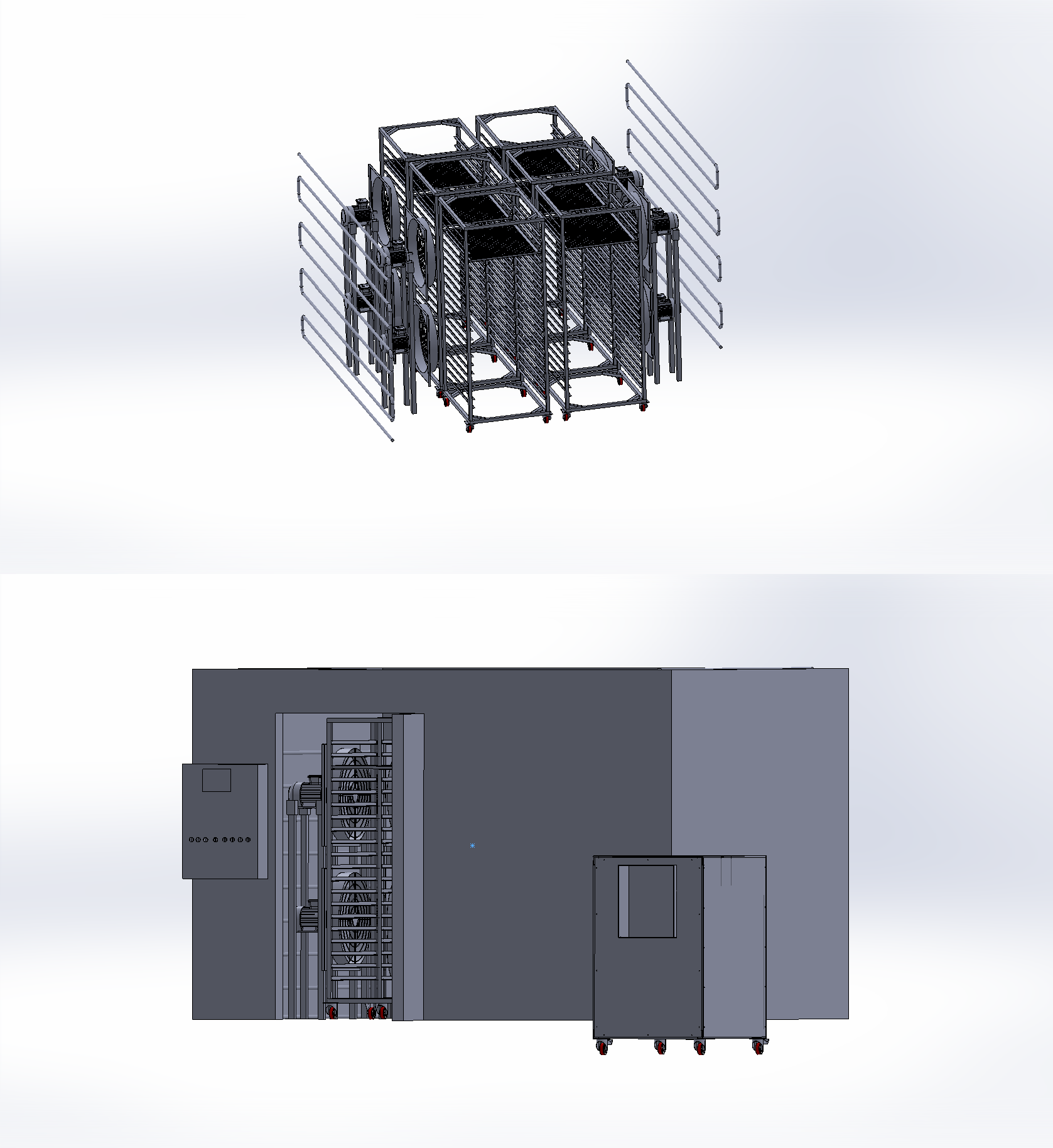
* 4700\*7200\*2500 mm ölçülerinde
* Soğuk oda panelleri duvar ve tavandan oluşmaktadır.
* Duvar ve tavan panelleri 80 mm dir.
* 90\*190 cm geçişli çakma kapı kullanılmaktadır.
* Otomatik defrost sistemi mevcuttur.
* Soğutma grupları Amerikan copeland CR-57 model
* Kumanda panosu DBC-100 italyan



## -18 DERECE SOĞUK ODA

* 4000\*10000\*2500 mm ölçülerinde
* Soğuk panelleri duvar ve tavandan oluşmaktadır.
* Duvar panelleri ve tavan panelleri kalınlığı 120 mm.dir.
* 90\*190 cm geçişli çakma kapı kullanılmaktadır ve rezistanslıdır.
* Otomatik defrost sistemi mevcuttur.
* Soğutma grupları frascold S10-52Y model
* Kumanda panosu DBC-100 italyan

# KURUTMA KABİNİ



* Kabin iç kısmı AISI 304 CrNi malzeme ile kaplı olmalıdır
* Poliüretan kabin panelleri en az 80 mm kalınlığında olmalıdır
* Duvarlar ve tavan ısı kaybını önlemek için tamamen izolasyonlu olmalıdır.
* Fırın 4 tarafı ve tavanı kapalı oda şeklinde olmalıdır.
* Kabin ölçüleri en az

Derinlik: 400 cm(Dış)

Genişlik: 400 cm(Dış)

Yükseklik: 250 cm(Dış) olmalıdır.

* Isı jenaratörü kızgın yağ sistemli olmalıdır.
* İç duvarlar yıkanabilir ve paslanmaz malzemeden olmalıdır.
* Fırının tavan bölümü sağlam ve çökmeye karsı dayanıklı olmalıdır.
* Kurutma kabininde nemli hava çıkış fanı bulunmalıdır.
* Fırın iç bölümde yeterli derecede iç aydınlatma bulunmalıdır.
* Fırın iç bölümünde nem ve sıcaklık sensörü bulunmalıdır.
* Fırın kapısı en az 100x210 ölçülerinde olmalıdır.
* Kontrol ve elektrik panosu kapının sağında veya solunda ve göz hizasında olmalıdır.
* Kontrol ve elektrik panosu içinde en az fan açma-kapatma düğmeleri sıcaklık ve nem

göstergeleri, sıcaklık ve nem otomasyon kontrol üniteleri ve göstergeleri sistem için gerekli sigortalar, nem atma fanı otomasyon sistemi bulunmalıdır.

* Fırın içindeki nem sensörleri 4-20 mA ya da 0-10 mV çıkışlı yüksek sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
* Fırın içindeki sıcaklık sensörleri PT 100-1000 arası olmalı ve yüksek sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
* Isıtma sistemi fırın içi 70 °C yi geçmeyecek şekilde ısı kontrollü olmalıdır.
* Fırın içinde hava sirkülasyonunu sağlayacak en az 12 adet aksiyel fan ve en az 2 adet nem atma fanı bulunmalıdır.
* Kullanılacak fanlar en az 1500m3/h kapasiteli ve 380V 0,37 kw – 0,75 Kw aralığında olmalıdır.
* Aksiyel fanlar yüksek sıcaklığa ve neme dayanıklı olmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ÜRÜN | GÜNLÜK KG KAPASĠTE | ÜRÜN | GÜNLÜK KG KAPASĠTE |
| Zeytin | 1000 | Ġncir | 700 |
| Soğan | 1000 | Erik | 700 |
| Sarımsak | 900 | Kayısı | 1000 |
| Defne yaprağı | 700 | Dut | 800 |
| Kavun | 700 | Biber | 1100 |
| Karpuz | 800 | Mandalina | 900 |
| Muz | 900 | Havuç | 1300 |
| Çilek | 850 | Patates | 1300 |
| Üzüm | 800 | Pancar | 1300 |
| Elma | 950 | Lahana | 700 |
| Domates | 1100 | Maydonoz | 1000 |
| Mantar | 800 | ġeftali | 1000 |
| Patlıcan | 1300 | Nar | 700 |
| Turp | 1300 | ViĢne | 800 |
| limon | 800 | Kiraz | 700 |

# TAŞIMA ARABALARI VE TEPSİLER



* Taşıma arabasının tamamı AISI 304 CrNi malzemeden imal edilmiş, paslanmaz özellikte olmalıdır.
* Taşıma arabası ölçüleri en az aşağıdaki ölçülerde olmalıdır.
  + Uzunluk 140 cm
  + Genişlik 83 cm
  + Yükseklik 80 cm(Tekerlek Hariç) olmalıdır.
* Sistem dahilinde taşıma arabaları en az 6 adet olmalıdır.
* Taşıma arabasının ana karkası en az 30x30 AISI304 CrNi köşebentten imal edilmiş olmalıdır.
* Taşıma arabasının her biri 15 Tepsi kapasiteli olmalıdır.
* Arabalar Ø80 mm 2 adet düz 2 adet sarhoş frenli tekerlekli olmak üzere 4 tekerlekli olmalıdır.
* Tepsilerin tamamı gıdaya uygun plastik malzemeden imal edilmiştir.
* Tepsi ölçüleri en az aşağıdaki ölçülerde olmalıdır.
  + Uzunluk 80 cm
  + Genişlik 60 cm
  + Yükseklik 12 cm
* Sistem dahilinde en az 180 adet tepsi kapasiteli olmalıdır.

## İSTİF MAKİNASI



* Kaldırma Kapasitesi:1000 kg
* Ağırlık:300 kg
* Yük Merkezi:400 mm
* Maksimum Çatal Yüksekliği:2500 mm
* Minimum Çatal Yüksekliği:85 mm
* Çatal Genişliği:550 mm
* Çatal Uzunluğu:1150 mm
* Çatal Ölçüsü:160x60 mm
* Makina Yüksekliği:1830 mm
* Makina Boyu:1500 mm
* Makina Genişliği:865 mm
* Ön Tekerlekleri:74x70 mm
* Yön Tekerlekleri:180x50 mm