**Annex 1**

**Specificații tehnice**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Descrierea generică** | **Cantitate** |
| **Lot 1** | | |
| 1 | **Maşină electrică de tocat carne:**   * confecționat din oțel inoxidabil * panou de control electronic, ușor de utilizat * complet detașabil (pentru a permite curățarea accesoriilor) * ~~echipat cu o serie de discuri de tăiere: 5-10 discuri~~ * sistem de protecție pe mânerul presei * tensiune: 380V * putere minimă: 1200 W - 2000W * productivitate minimă: 5 kg / min | 6 |
| 2 | **Mașină electrică de curățat cartofi:**   * alimentare: 380V/ 220V * putere: 950W * dimensiuni (mm): minim 500 L x 410 A x 1000 H * ciclu de curățare a capacității: 10-20 kg * cronometru: 0-15 min * cadru din aluminiu sau oțel inoxidabil * vas din aluminiu sau oțel inoxidabil * picioare reglabile în înălțime | 6 |
| **Lot 2** | | |
| 1 | **Tigaie electrică:**   * carcasă din oțel inoxidabil * tigaie din fontă sau oțel inoxidabil * rabatare manuală * regim de temperatură: 20ºC – 260ºC * timpul de încălzire până la 120ºC - 130ºC/ 15 min * grosimea fundului tigăii: min 10 mm * termostat reglabil * mânere integrate * suprafață neadezivă * sistem antiderapant * volum: minim 90 l * dimensiuni (mm): minim 800l \* 1200 L * tensiune: 380V * putere: 12-15kvt |  |
| 2 | **Cântar electric 30 kg:**   * rezistent la umiditate și praf * dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare * funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului * diapazonul temperaturii de lucru: de la -10ºC până la +45 ºC * diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85% * tensiune: 220V * regim autonom de lucru * limita de cântărire:   a) maximă - 30 kg  b) minimă - 100 g   * indicele unei secțiuni de scară: 5 sau 10 g * consumul autonom: DC 6V/4A/oră * timpul de lucru de la acumulator: minim 100 ore * clasa de corectitudine a cântarului, mediu (III) | 12 |
| 3 | **Cântar electric 600 kg:**   * rezistent la umiditate și praf * platformă din inox * dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare * funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului * diapazonul temperaturii de lucru: de la -10ºC până la +45 ºC * diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85% * tensiune: 220V * limita de cântărire:  1. maximă - 600 kg   b) minimă - 4 sau 5 kg   * indicele unei secțiuni de scară: 200 g * dimensiuni (mm): minim 600 l x 800 L * consumul autonom: DC 6V/4A/oră * timpul de lucru de la acumulator: minim 100 ore * clasa de corectitudine a cântarului, mediu (III) | 6 |
| 4 | **Cadă de spălat cu o secție:**   * carcasă: metal inoxidabil * dimensiuni: 850 H x 600 L x 600 l * piciorușe reglabile pentru a compensa deformările podelei | 3 |
| 5 | **Aragaz:**   * 6 ochiuri coroană dublă * putere/ochi: 6kw * 1 grătar nichelat (pentru cuptor) * robinete de gaz cu termocuplare de siguranță * cuptor pe gaz * putere cuptor: minim 6 kW * cuptor capacitate: 4 tăvi DN 1/1 * echipat cu 4 tave GN 1/1: (3 \* 20 H și 1 \* 40 H) * supapa cuptorului termostatic * interior şi exteriorul cuptor din inox * dimensiune (mm): minim 1200 l x 700 L x 900 H | 3 |
| **Lot 3** | | |
| 8 | **Ladă frigorifică:**   * capacitate netă: minim 500 l * alimentare: 380V * clasa energetică: minim A+ * dimensiuni (cm): minim 164 l x 90 H x 80 A * congelare rapidă * ecran * nivel de zgomot: 40 dB (± 5) * temperatura: min (-18ºC) | 5 |
| 9 | **Frigider cu 2 uşi:**   * capacitate: minim 1200 litri * temperatura de lucru: -2/+8°C * refrigerare ventilată * control temperatura electronic * dezgheţare automată * dimensiuni (mm): minim 1200 l x 830 A x 2000 H * alimentare 220V * lumină interior * consum energie: econom *(indicați consumul per 24 h)* | 5 |
| **Lot 4** | | |
| 10 | **Fierbător electric (boiler):**   * termoelectric * volum: 200 litri * din oțel porțelanat * sursă de încălzire: mixtă, serpentină și rezistenţe electrice * mantaua și capacele din tablă de oțel, vopsite în câmp electrostatic * protecție împotriva coroziunii   Echipat cu:   * termometru * întrerupator general cu semnalizare luminoasă * termostat de reglare a temperaturii apei * termostat de siguranță la supraîncălzire 95ºC | 2 |