

TEKNİK İSTERLER DOKÜMANI

Cinsi	Miktarı	Ölçü Birimi	Açıklamalar
Ozonlu Sebze Meyve Yıkama Makinesi	2	Adet	1. Saatte 50 Kg ağırlığında sebze meyve yıkayabilme kapasiteli olacaktır. 2. Paslanmaz çelik malzemeden olacaktır. Bu husus yüklenici tarafından taahhüt edilecektir. 3. 40 kg köklü, yumrulu sebze/meyve yıkama kapasiteli olacaktır. 4. 10 kg yapraklı sebze yıkama kapasiteli olacaktır. 5. Yıkaması hedeflenen meyve ve sebzelerin mekanik temizliği ve ozon sterilizasyonunun uygun bir şekilde sağlanabilmesi maksadıyla saatte 50 kg'a uygun motor gücünde olacaktır. 6. Yıkaması hedeflenen meyve ve sebzelerin mekanik temizliği ve ozon sterilizasyonunun uygun bir şekilde sağlanabilmesi maksadıyla saatte 50 kg'a uygun derinlikte, genişlikte ve litre kapasitesinde hazneye sahip olacaktır. 7. Kullanım sonrası kolaylıkla dezenfekte ve temizlenebilir özellikte olacaktır. 8. Otomatik su basınç sistemi bulunacak, bu sayede insan gücüne ihtiyaç duyulmadan mekanik temizlik yapabilme özelliğinde olacaktır. 9. İnsan gücüne ihtiyaç duyulmadan otomatik su basınç sistemi mekanik temizlik sağlayabilme özelliğinde olacaktır. 10. Kontrol edilebilir devir hızı ve çalıştırma süresi olacaktır. 11. Devir hızı ve çalıştırma süre göstergesi olacaktır. 12. Sebze ve meyve sterilizasyonu ozon gazı ile sağlanabilir olacaktır. 13. Ozon gazı üretimi için ilave farklı bir makineye ihtiyaç duyulmayacak, makine kendi kapasitesiyle üretebilir olacaktır. 14. Makine donanımında bulunan hazne içerisine, ozon gazı ve su dolumu otomatik olarak makine tarafından yapılabilir olacaktır. 15. Makine temizleme ve ozon sterilizasyon sırasında sebzeler ve meyveler üzerinden hazne içine ayrılan toprak, böcek vb. gıda üzerinde istenmeyen oluşumların/yapıların hazne içinde muhafaza edilerek tekrardan gıdaya bulaşmasını engelleyen filtre olacaktır. 16. Makine 1500-2000 mm uzunluk, 800-1000 mm genişlik ve 850-1200 mm yükseklikte olacaktır.

Açıklamalar:

1. Tolerans verilmeyen tüm ölçülerde tolerans $\pm\%5$ olacaktır.



2. Muayene aşamasında ölçülemeyen değerler satın alınan malzeme ile ilgili yayımlanmış olan teknik el kitapları, şemalar, tarife, katalog vb. dokümanlara göre yapılacaktır. Teknik el kitapları, şemalar, tarife, katalog vb. dokümanlarda da yer almayan hususlar için ise yüklenici tarafından taahhütname verilecektir.



Sami Acar ERTUNÇ
Söz.Per.
Tedarik Uzmanı



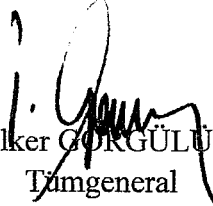
Halil İbrahim ÇAKIR
İkm.Asb.Bçvş.
Tedarik Astsubayı



Özgür ADAK
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü

(O L U R)

28/07/2026



İlker GÖRGÜLÜ
Tümgeneral
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı

