

EV TİPİ KURUTUCU TEKNİK ŞARTNAMESİ

A. TEKNİK ÖZELLİKLER

1. Meyve ve sebze, ekme, ezme, kraker, et dahil her türlü kurutulmuş yiyecek üretimine uygun olmalıdır.
2. Ürün en az 1 ana gövde, 9 paslanmaz çelik fırın tepsi, 1 BPA'sız artık tavası, 1 sökülebilir güç kablosu, takılı halde 1 hava filtresi parçalarından oluşmalıdır.
3. En az 9 tepsisi kapasiteli olmalıdır.
4. Tepsisi özelliği paslanmaz çelik olmalıdır.
5. Dijital, geniş kapasiteli, yıkanabilir hava filtreli olmalıdır.
6. Gıdayı eşit şekilde kurutabilmek için 17.8 cm çapındaki merkezi tek fanlı ısıtma mekanizması ile ısıtılmış olan havayı gerektiğinde sirküle edebilmeli ve eşit miktarda dağıtmalıdır. Bu fanın önündeki hava filtresi de dış mekan havasındaki partiküllere karşı gıdayı korumalıdır. Bu filtre kolayca çıkartılıp tekrar tekrar yıkanabilmelidir.
7. Zamana bağlı sıcaklık değişimi tablodan görünmelidir.
8. İki Aşamalı Ardışık Sıcaklık Zamanlayıcısı (TST) özelliği ile domates ve et gibi kurutma işlemine yüksek sıcaklıkta başlanması gereken yiyeceklerde, sürecin iki aşamalı olarak düzenlenmesine olanak sağlamalıdır.
9. Aynı anda birden çok ürünü kurutabileceğiniz 9 adet paslanmaz çelik rafın toplam alanı en az 1.18 m² olmalıdır.
10. Ünitenin ön tarafında bulunan cam bir pencereden, iki adet iç LED ışık sayesinde kurutma işlemini engellemeden gıdayı izleme rahatlığı sunmalıdır.
11. Tüm kontroller dijital kontrol paneli üzerinden yapılmalı, böylece hem kuruttuğunuz dereceyi hem de süreyi tam olarak kontrol edebilen bir sistem olmalıdır.
12. Sıcaklık birimi °C derece olarak gösterim opsiyonuna sahip olmalıdır.
13. Sessiz çalışma özelliğine sahip olması beklenir.
14. Cihazın kullanım kılavuzu olmalı ve ayrıca genel gıda ürünleri için tavsiye edilen kurutma sıcaklık ve sürelerini içeren bir kitapçığı olmalıdır.
15. En az 1 yıl garanti süresi olmalıdır.