

**ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL TESİSLER İKTİSADİ İŞLETMESİ**

Sayı : 2025/10  
Konu : Teklife Davet

22 / 01 / 2025

Sayın :

İşletmenin ihtiyacı olan (3) kalem 'KONVEKSİYONEL PASTANE FIRIN - DÖNER OCAĞI - SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ' işi satın alınacaktır. İlgilendiğiniz takdirde K.D.V. hariç fiyat teklifinizi en geç 24/01/2025 tarihine kadar göndermenizi, teklifinizde teslimat süresinin de bildirilmesini rica ederim.

  
Korhan KOÇ  
İşletme Müdürü

Satınalma tarih ve saati : 24 / 01 / 2025 Saat : 12.00  
Teklif Başvuru Yeri : Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Tesisleri İktisadi İşletmesi Müdürlüğü Merkezi  
Meşelik Kampüsü ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR  
Teslimat Yeri : ESOGÜ Sosyal Tesisler İktisadi İşletme Müdürlüğü Deposu Meşelik Kampüsü  
ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR  
Teklif Türü : Teklif Birim Fiyat - İş kalemleri bazında

**İhtiyaç Listesi**

| Sıra No | Malın / İşin Adı            | Miktar | Birim | Birim Fiyat | Tutar |
|---------|-----------------------------|--------|-------|-------------|-------|
| 1       | KONVEKSİYONEL PASTANE FIRIN | 1      | ADET  |             |       |
| 2       | 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI      | 1      | ADET  |             |       |
| 3       | SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ      | 1      | ADET  |             |       |

İSTEKLİ YETKİLİSİ  
KAŞE-İMZA

**NOTLAR:**

- 1) Teklif mektupları üzerinde sipariş sonrasında ürünlerin kaç günde teslim edileceği belirtilecektir.
- 2) Teklif zarfları elden, posta ve mail yolu ile tarafımıza gönderilecektir.
- 3) Teklif edilen malzemelere ait orijinal katalog var ise teklif mektupları içerisinde getirilmesi gerekmektedir.
- 4) Şartlı teklifler ve Türk Lirası haricinde verilen fiyatlar değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 5) Teklif edilen ürünlerin marka ve modelleri teklif mektubunda ayrıntılı olarak belirtilecektir.
- 6) Teklifler kalem bazında değerlendirilecektir.
- 7) İSTEKLİLER VERGİ NO/TC NUMARALARINI MUTLAK SURETLE BELİRTECEKLERDİR.

İşletme : Tel : 0 222 239 34 36 – 0 222 239 37 50 / 1508- 1513

E-mail : sosyaltesisihale@ogu.edu.tr

# KONVEKSİYONEL PASTANE FIRIN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- 4 tepsili olmalıdır.
- 2- Çalışma tipi elektrikli olmalıdır.
- 3- Kontrol paneli dijital olmalıdır.
- 4- 30-250 derece arası konveksiyonlu (turbo) pişirme olmalıdır.
- 5- Kabin içinde oluşabilecek yüksek sıcaklığa karşı extra güvenlik termostatlı olmalıdır.
- 6- Hızlı buhar oluşturma özelliği olmalıdır.
- 7- Homojen ısı dağılımı sağlayan sağa sola dönebilen tek hızlı fan sistemi olmalıdır.
- 8- Kabin ısısının kaçmasını önleyen silikon contalı olmalıdır.
- 9- Temizliği kolay yüksek dayanıklı paslanmaz çelik pişirme kabini olmalıdır.
- 10- Boy 828 mm olmalıdır.
- 11- En 805 mm olmalıdır.
- 12- Beslenme voltajı trifaze olmalıdır.
- 13- Ağırlık 55 kg. olmalıdır.
- 14- Yükseklik 546 mm olmalıdır.
- 15- 40\*60 cm tepsi ölçüleri olmalıdır.
- 16- Aydınlatma pişirme kabini olmalıdır.
- 17- G 1/1 gastronomi tepsi ölçülerine uygun raf sistemi olmalıdır.
- 18- Kolay yıkanabilir ,sağlığa uygunluk için yuvarlatılmış yüksek dayanımlı paslanmaz çelik pişirme kabini olmalıdır.
- 19- Yukarıdan aşağıya açılan kapı olmalıdır.
- 20- Temperli ısıya dayanıklı çift camlı olmalıdır.
- 21- Alüminyum tepsi kullanımına uygun olmalıdır.
- 22- Pişirme sırasında kapı açıldığında fırını durdurma kapı sensörü olmalıdır.
- 23- Kullanım sırasında pişirme programı için kalan süreyi göstermelidir.
- 24- Kapı iç camı sökülebilir ve temizlenebilir olmalıdır.
- 25- Ön ısıtma ve pişirme modları dahil 4 adımlı pişirme programlama olmalıdır.
- 26- 99 adet pişirme program sayısı olmalıdır.
- 27- 6 adet kullanıcı hızlı pişirme program sayısı olmalıdır.
- 28- 8 tepsi fiyata dahil olmalıdır.
- 29- Ürün nakliyesi ve kurulumu ilgili firmaya aittir.
- 30- 2 yıl garantili olmalıdır.

# SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- 0,37 KW motor gücü ve devir hızı 4500 rpm devir kapasitesi olmalıdır.
- 2- 430 kalite paslanmaz çelik gövde tencere olmalıdır.
- 3- Şeffaf kapak ve kolayca sökülebilen tencere olmalıdır.
- 4- Soğan,domates,biber gibi malzemelerin özelliğini bozmadan kesim yapmalıdır.
- 5- Kapasite 13 litre olmalıdır.
- 6- Ağırlık 7 kg olmalıdır.
- 7- Boyutları 30\*65\*49,5 cm olmalıdır.
- 8- 2 yıl garantili olmalıdır.
- 9- Ürün nakliyesi ve montajı ilgili firmaya aittir.

## 4 RADYANLI DÖNER OCAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- Paslanmaz çelikten olmalıdır.
- 2- LPG'li ve doğalgazlı olmalıdır.
- 3- Hareketli gövde ile ileri geri brülörün konumu ayarlanabilir olmalıdır.
- 4- Tepsi içi yağ süzgeci olmalıdır.
- 5- Ayarlanabilir döner şişi olmalıdır.
- 6- Uzun ömürlü dayanıklı olmalıdır.
- 7- 1 rpm motor hızı (Dakikada 1 tam tur ) olmalıdır.
- 8- Emniyet ventili ile gazı otomatik olarak kesmelidir.
- 9- CE belgeli ve Gazmer onaylı olmalıdır.
- 10- Ölçüleri 520\*700\*1280 mm olmalıdır.
- 11- Ağırlılı 37 kg olmalıdır.
- 12- Kapasite 50 kg olmalıdır.
- 13- Toplam gaz gücü (Q N) 13 KW olmalıdır.
- 14- Toplam harcama (V) G20 (Doğalgaz) : 1,37 m<sup>3</sup> /saat olmalıdır.
- 15- Toplam harcama (V) G30 (LPG – Tüp) : 1,02 m<sup>3</sup>/saat olmalıdır.
- 16- Havalandırma : 38 m<sup>3</sup>/saat olmalıdır.
- 17- Doğalgaz çalışma basıncı 20 mbar olmalıdır.
- 18- LPG (Tüp) çalışma basıncı 30-50 mbar olmalıdır.
- 19- 2 yıl garanti olmalıdır.
- 20- Ürün nakliyesi ve kurulumu ilgili firmaya aittir.