

## NEZİR DERNEĞİ MOBİL FIRIN TREYLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ ARALIK 2024

### 1. İŞİN KONUSU

Aşağıda belirtilen malzeme ve özelliklerde treyler üzeri mobil fırın yapım işidir.

### 2. MOBİL FIRIN (TREYLER)

Mobil fırın treyleri 1 adet teknik oda, 1 adet yaşam alanı ve 1 adet fırın bölümünden oluşacaktır. Fırın kısmında 4 adet (2 kg'lık) yangın söndürme tüpü, giriş kapılarında olacaktır. Yangın tüpleri treyler içinde kolay ulaşılabilecek yerde mekanik olarak montajlanacaktır.

#### 2.1. Ölçüler (minimum)

- Treyler Uzunluğu (Jeneratör alanı dahil) 13550 +-50 mm
- Genişlik 2550 +-50 mm
- Dış Yükseklik 4000+-50 mm

#### 2.2. İç odalar;

- Jeneratör odası
- Fırın Alanı

#### 2.3. Kasa Özellikleri

a) 2 akslı standart tip treyler hava süspansiyonlu olacaktır.

b) Akslar en az 9000 kg taşıma kapasiteli olacaktır.

c) Dingiller 22.5" janta göre olacaktır.

d) 385/65R 22.5" lastik olacaktır.

e) Körüklerin bağlantıları vidalı sistemlerle de monte olarak yapılacaktır.

f) EEC 97 /12 standardında, çift devre pnömatik, 2s2m fren sistemi olacaktır.

g) 2" King Pin, vidalı bağlantı flanşı, yüksek kesme kuvvetlerine dayanıklı, dövme çelikten imal edilecektir. Cıvata bağlantıları sayesinde kolay değiştirme imkânına sahip olacaktır. CE sertifikalı olacaktır.

h) Treylerde 4+ 1 lastik bulunacaktır.

i) Mobil mutfak treylerinde çift aks bulunacaktır. Akslar, hava süspansiyonlu ve tambur/disk frenli olacaktır.

j) 24 volt elektrik tesisatı, 7 pimli olacaktır.

k) Treylerde iki set yarı yuvarlak sentetik çamurluk bulunacaktır.

l) Treyler önünde ve arkasında, 25 ton kaldırma kapasiteli, 50 ton taşıma kapasiteli 2 set mekanik park krikoları olacaktır. Krikolar çift hızlı olacaktır.

**m)** Elektrik tesisatı: Araç 380 Volt elektrik tesisatıyla donatılacaktır. Aracının tavanına iç aydınlatmayı sağlayacak LED aydınlatmalar takılacaktır. Bunlar açma-kapama düğmesinden ayrı ayrı kontrol edilebilir olacaktır.

**n)** Araçta 4 adet TSE belgeli, (en az 2 kg'lık), (yeni ve dolu) yangın söndürme cihazı ve 1 adet ecza dolabı bulunacaktır.

**o)** Elektrik tesisatı, sıhhi tesisat ve fren donanımında kullanılan bütün malzemeler, ilgili TSE Standartlarına (veya muadili olan uluslararası standartlara) uygun imal edilmiş ve Kalite Belgeli olacaktır.

**p)** Araçtaki elektrik tesisatı, su tesisatı, teknik donanım ve treylerde bulunacak diğer bütün araç, gereç ve malzemeler; treyler seyir halinde iken hasar görmemelerini sağlayacak şekilde uygun olarak tasarılacak ve montajları yapılacaktır.

#### **2.4. Elektrik/Elektronik Kontrol paneli ve Ekipmanlar**

- a)** Tüm elektrik kabloları eksiz ve uygun kesitte olacak şekilde kullanılacaktır.
- b)** Tüm elektrik ekipmanları topraklama ile korunacaktır.
- c)** Kontrol panosu IP65 koruma sınıfında olacak ve toz ve su geçişi kesinlikle önlenecektir.
- d)** Elektrik kontrol panosunda faz kontrol rölesi olacak ve olası bağlantı hatalarına karşı sistemi koruyacaktır. Ayrıca olası yanlış bağlantıları ikaz ışığı ile kullanıcıyı uyacaktır.
- e)** Treyler iç aydınlatması uzun ömürlü dekoratif LED aydınlatma lambaları ile sağlanacaktır. LED lambalar için minimum 3 yıl garanti verilecektir.
- f)** Her odada duman detektörü bulunacaktır.
- g)** Kapı çıkış ve acil çıkış kapı lambaları bulunacaktır.
- h)** Dış enerji giriş soketi ve 30 metre uzunluğunda uygun kesitte iletkenlere sahip kablo makara bulunacak, makara jeneratör odasında muhafaza edilecektir.
- i)** Topraklama hattı ve bakır bara araç ile birlikte verilecektir.

#### **2.5. Dış Cephe Panelleri ve Yalıtım Malzemesi**

**a)** Min. 40 mm XPS yalıtımlı panel yan ve tavan duvarları eksiz ve yekpare olarak vakum tekniği ile veya tüm paneller dışı erkek geçme formunda olup eksantrik kilit sistemi ile birbirine bağlanır yapıda, duvar ve tavan panellerinin bir yüzeyi galvanize astarlı polyester boyalı sacdan üretilip arasına 42 kg/m<sup>3</sup> ( + % 5 ) poliüretan enjekte edilerek imal edilmiş olacaktır.

**b)** CTP panel kullanılması halinde homojen olarak aynı kalınlıkta kullanılması için Jelkod kaplamalı panel kullanılacaktır. Dökme CTP kullanılmayacaktır.

**c)** Toplam panel kalınlığı min. 40 mm olacaktır.

**d)** Panellerin dış tarafı 1,5 mm fiberglas panel olacak ve paneller eksiz olarak vakum altında imal edilecektir veya 3mm kalınlığında kompakt lamine malzeme kullanılarak eksantrik kilit sistemi ile birbirine bağlanır yapıda olacaktır.

- e) Panellerin iç tarafı min. 0,6 mm kalınlığında paslanmaz sac ile kaplanacaktır.
- f) Cephe panelleri anti bakteriyel ve anti statik özellikte olacaktır.
- g) Paneller temizlenebilir ve yıkanabilir özellikte olacaktır.
- h) Korozyona karşı dayanıklı olacaktır.
- i) UV ışınlarına dayanıklı olacaktır.
- j) Yalıtım malzemesi -15 C derece ve +70 C derece arasındaki kullanımlara uygun olarak seçilecektir.

## 2.6. İç Zemin

- a) Tüm iç zemin min. 18 mm kalınlığında yüksek basınçta preslenmiş plywood ile kaplanacaktır.
- b) Tüm iç zemin plywood üzeri epoksi zemin kaplaması ile kaplanacaktır.
- c) Kaplama havuz tipi olacak olup, içerde oluşabilecek bakterilere karşı tam koruma sağlanmış olacaktır.
- d) Tüm iç köşeler ve ek yerleri epoksi zemin kaplama ile kaplanacaktır.
- e) Tüm iç zemin, su ve toza dayanıklı olarak kaplanacaktır.
- f) Zemin temizlenebilir ve silinebilir özellikte olacaktır.
- g) Zemin izolasyonlu min. 80 mm olacaktır.

## 2.7. Kapı

- a) Mobil fırın treylerinde 2 adet kapı bulunacak olup, kapılar yan duvarlarla aynı özelliklere sahip panel kapı olarak üretilecektir.
- b) Kapılar kilitlenebilir şekilde tasarlanacaktır.
- c) Personel giriş kapısı en az 800 mm x 1900 mm
- d) Teknik oda kapısı uygun ölçüde havalandırma için menfeze sahip panjur veya kapı olacaktır. Hem Otomatik hem manuel açılır özellikte olacaktır.
- e) Panel dış kapı da ekstra fitil conta ve özel tip kıl fırça kullanılacaktır. Bu sayede su ve toza karşı tam önlem alınmış olacaktır.
- f) Kapı üzerlerinde AISI304 paslanmaz sacdan imal edilmiş yağmur olukları olacaktır.

## 2.8. Merdivenler ve Saklama/Depolama Alanları

- a) Treyler yanlarına monte saklama ve depolama dolapları (sağ ve sol yanlarda) bulunacaktır.
- b) Saklama/ depolama dolapları kilitlenebilir olacaktır. Kilitler hem anahtarla hem de asma kilitle kilitlenebilir olacaktır. Kilitler sıkma tip olup kapaklar kapatılırken contalara tam oturması sağlanacaktır.
- c) Toz ve suya dayanıklı, sızdırmaz yapıda depolama/ saklama dolapları bulunacaktır.
- d) Saklama / depolama dolapları içinde gizli LED aydınlatma olacaktır ve istenildiği zaman anahtarla açıp kapatılabilecektir.
- e) Mobil fırın treylerinde paslanmaz de monte tip merdiven ve paslanmaz korkuluklar bulunacaktır.

- f) Paslanmaz merdiven basamakları Minimum 3 mm kaydırmaz gözyaşı desenli sacdan ve paslanmaz kutu profil karkas yapısı eklenerek imal edilecektir.
- g) Merdiven basamakları ve yan destekleri özel olarak tasarlanacak ve mukavemetini artırmak için bükümlü olacaktır.
- h) Mobil fırın treylerinde min. 2 adet de monte, 1 adet katlanır merdiven bulunacaktır. Katlanır merdiven personel giriş kapısında bulunacaktır.
- i) Katlanır merdiven nakliye sırasında katlandığı zaman kasa dış bütünlüğünü bozmayacaktır.

## 2.9. Jeneratör

- a) Sistemde minimum 50 kVA kapasiteli jeneratör bulunacaktır.
- b) Jeneratör dizel yakıt ile çalışacaktır.
- c) Yakıt tankı jeneratörle bütünleşik olacaktır ve 1250 litre olacak şekilde 2 adet yakıt deposu konumlandırılacaktır.
- d) Jeneratör yüksek yalıtımlı akustik kabinli olacaktır.
- e) AVR & ATS (Otomatik Voltaj Regülatörü & Otomatik Transfer Switch) transfer panosuna sahip olacaktır.
- f) Jeneratör çalışması ve sigortalarının kapatılma sistemi saklama dolabının içinde bulunacaktır.
- g) Jeneratör kızaklı sistemde monte edilecek. Tamir ve ihtiyaç durumunda kızakla ileri geri hareket ettirebilecek.

## 2.10. Açılabilir Platform Sistemi

- a) Aracın açılan platform sistemleri sabit ve hareket halinde, zemin ve ekipmanları taşıyabilir özelliğe sahip olacaktır.
- b) Aracın sol tarafında uygun ölçüde servis alanı oluşturulacaktır. Servis alanı üzerine uygun ebatlarda gölgelik oluşturulacaktır.
- c) Kullanılacak olan menteşeler, mukavemetli ve korozyon direnci yüksek olan paslanmaz krom malzeme olacaktır.
- d) Sol yan platform sisteminde krom paslanmaz kaplamalı mono blok karkaslı panel kullanılacaktır. veya tüm paneller dişi erkek geçme formunda olup eksantrik kilit sistemi ile birbirine bağlanır yapıda, duvar ve tavan panellerinin bir yüzeyi galvanize astarlı polyester boyalı sacdan üretilip arasına 42 kg/m<sup>3</sup> ( + % 5 ) poliüretan enjekte edilerek imal edilmiş olacaktır.
- e) Aracın açılan platform sistemlerine monte edilecek merdiven ve tırabzanlar için gerekli bağlantı braketleri konumlandırılacaktır.
- f) Platform altlarında platformlar açıldığı zaman zemine monte edilebilen, yüksekliği ayarlanabilen, destek kriko ayaklar bulunacaktır. Ayarlı destek ayaklarının alt kısımları oynak mafsallı olacaktır. Her bir ayak min. dikeyde 1000 kg taşıma kapasiteli olacaktır.
- g) Kullanılacak destek ayakları de monte tip olacaktır.

## 2.11. Su Tankları ve Su Sistemi

- a) Mobil fırın treylerinde en az 2000 litre kapasiteli temiz su tankı bulunacaktır.
- b) Temiz su tankı min. 400 litre/alan dalgakıran ile bölünmüş, seviye göstergeli, çift gövdeli ve izolasyonlu olacaktır.
- c) Mobil fırın treylerinde en az 1000 litre kapasiteli kirli su tankı bulunacaktır.
- d) Su tankları treyler şasesine entegre edilecektir.
- e) Temiz su tesisatında otomatik su pompası (hidrofor) bulunacaktır. Hidrofor basınç ayarı ayarlanabilir özellikte olacaktır.
- f) Temiz su hattı hem soğuk hem sıcak su olarak çekilecektir. Sistemde en az 30 litre kapasiteli, elektrikli termosifon bulunacaktır.
- g) Su tanklarında doldurma ve boşaltma vanası bulunacaktır.

## 2.12. Yaşam Alanı

a) Mobil Mutfakta görevli 4 personel için 2 adet ranzalı yatak bu yatağın kenarları paslanmaz demir alt kısmı ise ahşaptan olacaktır. 1 adet duş ve 1 adet tuvaletten oluşan yaşam alanı oluşturulacaktır. Duş ve tuvalet bölgesinde alt bölümü dolaplı el yıkama lavabosu, 1er adet ayna, tuvalet fırçası, küçük çöp kovası, sabunluk ve kağıt havlu asacağı bulunacaktır. 9000-12000 btu özellikte klimalar olacaktır.(Marka Belirtilmelidir.)

## MOBİL FIRIN (TREYLER) EKİPMANLAR

### 1. SU DOZAJLAMA CİHAZI

- 1.1. Plastik gövdeli olacaktır.
- 1.2. İstenilen ve alınan su miktarı dijital göstergeden okunabilmelidir
- 1.3. Suyu litre bazında otomatik olarak alan bir dozajlama cihazıdır.
- 1.4. Cihaz ekranına girilen su miktarını otomatik olarak alır ve sistemi kapatır.
- 1.5. Ayrıca toplam alınan su miktarını hafızasına kaydederek daha sonra görme imkânı sunar.

### 2. SPİRAL MİKSER

- 2.1. Bir defada en az 120 kg. hamur yoğurma kapasitesi olacaktır.
- 2.2. Hamur yoğurma mikserinin hamur kazanı 304 kalite paslanmaz sacdan olacaktır.
- 2.3. Hamur yoğurma kazanının karıştırıcı kolları 304 kalite paslanmaz çelikten olacaktır, spiral kalınlığı 120 kg hamuru yoğurmaya dayanıklı olacaktır.
- 2.4. Mikserin iki zamanlı (yavaş ve hızlı) çalışması mümkün olacaktır.
- 2.5. Makinenin gövdesi özel boyalı DKP sacdan imal edilecektir.
- 2.6. Mikser dış gövdesi st37 siyah sacdan yapılacaktır.
- 2.7. Yoğurma spirali ve bıçak AISI 304 paslanmaz çelikten olacaktır.
- 2.8. Mikserin üst gövde taban sacına paslanmaz sac ilavesi olacaktır.

- 2.9. Mikser kazanı AISI 304 paslanmaz sacdan yapılacaktır.
- 2.10. Mikserde dokunmatik kontrol paneli olacak, bu panel vasıtasıyla iki zamanlı ( yavaş ve hızlı ) çalışması mümkün olacaktır.
- 2.11. Kazan kapağı ve üst gövde kapağı ABS'den yapılacaktır. Mikser çalışırken emniyet kapağı kaldırıldığında otomatik olarak duracaktır.
- 2.12. Mikserin gövdesi gri boya ile boyanacaktır.
- 2.13. Kazan ve spiral Tahrik grubu kayış kasnak sistemi olacaktır.
- 2.14. İki adet elektrik motoru bulunacaktır.
- 2.15. Mikser tekerlekleri ile kolayca hareket ettirilebilecektir.
- 2.16. Mikserin kullanma ve bakım kılavuzu ile elektrik şemaları bulunacaktır.
- 2.17. Mikserin sarsılmaması ve yere sabitlenmesi için yeterli sayıda sabitleme ayağı bulunacaktır.

### 3. HAMUR KESME TARTMA MAKİNASI

- 3.1. Hamur kesme makinası 50-250 gr ağırlığındaki hamuru saatte minimum 2000 adet kesecek kapasitede olacaktır.
- 3.2. Kesme makinası bunkerine yüklenen hamuru kendi ağırlığı ve silindirde piston hareketi ile oluşturulan vakum sayesinde istenen gramajda hamuru örselemeden tartan ve dönme hareketi ile kesecektir.
- 3.3. Makinanın dış kapak sac aksamı paslanmazdan olacaktır.
- 3.4. Kesme tartma makinası kapalı devre yağlama sistemine sahip olacaktır.
- 3.5. Kesme tartma makinasının motoru 1,5kW, 1000rpm özelliklerine sahip olacaktır.
- 3.6. Hamur haznesi paslanmaz 80kg kapasitede olacaktır.
- 3.7. Dış saçlar paslanmaz AISI430 malzemedir olacaktır.
- 3.8. St malzemedir yapılmış gövde boya ile boyanacaktır.
- 3.9. Makine tekerlekli olup, bir yerden bir yere taşınması kolay olacaktır.
- 3.10. Hamurun yapışmasını engellemek için makine üzerinde unlama düzeneği olacaktır.
- 3.11. Tekli kesim olacak ve piston çapı Ø60mm delrin malzeme olacaktır.
- 3.12. Silindiri sert krom kaplı olacaktır.
- 3.13. Çıkış bandı 200x1550mm ölçüsünde pamuklu bant olacaktır.

### 4. KONİK YUVARLAMA MAKİNASI

- 4.1. Makine genel olarak konik, oluklu tambur, çıkış oluğu ve unlama mekanizması, fan gibi mekanizmalardan oluşacaktır
- 4.2. Yuvarlama ağırlığı 50-200 gram arasında olacaktır.
- 4.3. Makine tekerlekleri olup, bir yerden başka yere taşınması kolay olacaktır.
- 4.4. Huni ve taşıma kollarında işlenmiş alüminyum döküm malzeme kullanılacaktır.

- 4.5. Unluk ve eleme mekanizmasında paslanmaz sac kullanılacaktır.
- 4.6. Makine tekerlekli olup, bir yerden bir yere taşınması kolay olacaktır.
- 4.7. Hamur yuvarlama makinası 220 V / 380 V üç fazlı enerjide çalışacak, toplam gücü 1.1 kW olacaktır.
- 4.8. Konik çevirme makinasının unlaması devamlı suretle unlama yapacak ve ayarlanabilir bir sisteme sahip olup, unlama 304 kalite paslanmaz sacdan yapılacaktır.
- 4.9. Makinanın dış kapakları paslanmaz sacdan imal edilecektir.

## 5. ÇALIŞMA TEZGAHI

- 5.1. Çalışma tezgahı Paslanmaz profil ve paslanmaz sacdan yapılacaktır.
- 5.2. Projede belirlenen ölçülere uygun yapılacaktır.

## 6. TAVA ARABASI

- 6.1. Tava arabaları profilden ve raf saclarından, fırın ve tavalar için uygun boyutlarda imal edilmiş olmalıdır.
- 6.2. Toplamda 5 adet tava arabası olacaktır.
- 6.3. Tava arabaları en az 60x80 cm ölçüsündeki tavalara göre olacaktır.
- 6.4. Tava arabalarının her yöne hareket edebilen döküm tekerlekleri olacaktır.
- 6.5. Her araba en az 18 tava alabilmelidir.
- 6.6. Tava arabaları komple 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- 6.7. Kızak sacları 304 kalite paslanmaz çelikten olacaktır.
- 6.8. Profiller 304 kalite paslanmaz çelikten olacaktır.

## 7. TAVA

- 7.1. Tavaların ebatları en az 60x80 cm olacaktır.
- 7.2. Tavalar alüminyumdan delikli olarak imal edilip teflon kaplama yapılacaktır.
- 7.3. Her araba için 18 adet tava verilecektir.

## 8. MAYALANDIRMA KABİNİ

- 8.1. Mayalandırma odası paslanmaz PU panellerle kaplanacaktır.
- 8.2. 3 arabalık olup, fırın araba ölçülerine uygun olacaktır.
- 8.3. İki adet sürgülü her iki yana açılabilir kapı olacaktır.
- 8.4. Panellerin birbirine bağlantısı paslanmaz sac ile olacaktır.
- 8.5. Sızdırmazlık, paneller arasına sürülen silikon ile sağlanacaktır.

- 8.6. Dinlendirme odası 3ad. 60x80cm tava arabası alacak ölçülerde olacaktır.
- 8.7. Buhar kliması dinlendirme odasının içine yerleştirilecektir.
- 8.8. Kapı altları fırçalı olacaktır.

## 9. BUHAR CİHAZI

- 9.1. Dış gövde 1,2 mm kalınlığında AISI 304 paslanmaz sacdan yapılmıştır.
- 9.2. Elektrik panosu ve kumanda paneli buhar geçirmeyecek şekilde olacaktır.
- 9.3. Rezistansların toplam gücü 1000 Watt'tır.
- 9.4. Sıcaklık ayarı 0-40o C'de ayarlanabilir olacaktır.
- 9.5. Buhar tüpünün Çapı Ø160mm dir. İçerindeki paslanmaz elektrotlar 5mm kalınlığındadır.
- 9.6. Tüpün alt kısmında suyu boşaltma vanası olacaktır. 9.7. Hava akışını sağlayan 330m<sup>3</sup>/h aspiratör olacaktır.
- 9.7. Sistem elektrik emniyeti için iç kısımda makaralı switch vardır.
- 9.8. Klima içinde 1ad nemölçer, 1ad kuyruklu termostat olacaktır.

## 10. DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

- 10.1. Fırın en az 18 tavalı ekmek arabasına uygun ölçülerde olup ortalama 50 gr. ekmekten minimum 15 dk. Pişirme için 2000 ad/saat çıkaracak kapasitede olacaktır.
- 10.2. Toplam pişirme alanı 8,6 m<sup>2</sup> dir.
- 10.3. Tava boyutu 600\*800 mm dir.
- 10.4. Fırın ön cephesi ve pişirme kabini AISI 304 kalite paslanmaz sacdan imal edilecektir.
- 10.5. Fırının dış cephe sacları 1.2 mm AISI 430 sacdan imal edilecektir.
- 10.6. Araba döndürme tertibatı fırın üzerindeki redüktör tarafından sağlanacaktır.
- 10.7. Arabayı tutan ünitedeki profiller AISI 304 kalite paslanmaz olacaktır.
- 10.8. Fırın kapısı en az 1.2 mm kalınlığında AISI 304 kalite sacdan imal edilecek ve kapı içerisinde yüksek sıcaklığa dayanıklı kaya yünü yerleştirilecektir. Buhar kaçmasını önleyen ve en az 300C ısıya dayanabilen silikon conta kullanılacaktır.
- 10.9. Kapı menteşeleri rulmanlı ve ayarlanabilir olacaktır.
- 10.10. Fırın kapısında iç cam ve dış cam olmak üzere iki adet temperlenmiş cam kullanılacaktır.
- 10.11. Pişirmeyi anında görebilmek ve kontrol edebilmek için aydınlatma lambası bulunacaktır.
- 10.12. Fırının dış yüzeyi ile kapaklar arası kaya yünü ile izole edilecektir.



- 10.13.** Pişirme esnasında fazla buhar verildiğinde aşırı buharın dışarı atılması için buhar tahliye ünitesi olacaktır.
- 10.14.** Pişirme işlemi bitip fırın kapısı açıldığında buhar ve ısının insan vücuduna zararlı olmaması için switch ile kumanda edilen aspiratör ve davlumbaz sistemi bulunacaktır.
- 10.15.** Fırına tava arabasının rahat girip çıkması için rampa bağlanacaktır.
- 10.16.** Fırında buhar üretimi nevrüllü demirlerden oluşan çiftli buhar kaset sisteminden sağlanacaktır.
- 10.17.** Motor bağlantı kabloları ısıya dayanıklı silikon kablo ile bağlanacaktır.
- 10.18.** Fırının çıkışında 1ad buharın yoğunlaşması için 1ad.AISI 304 kalite paslanmazdan yapılmış kondens kutusu olacaktır. Kondens çıkışı ısıya dayanıklı 1" flex boru olacaktır.
- 10.19.** Brülör arka yanda olacaktır.
- 10.20.** Toplam elektrik gücü 2,1 kW, 380V olacaktır.
- 10.21.** Su girişi 1/2" flex boru olacaktır.
- 10.22.** Fırının üst kısmında 1ad. Gaz bacası 2ad. Buhar bacası olacaktır.
- 10.23.** Fırın tava arabasının rahat giriş çıkışını sağlayacak rampa olacaktır.
- 10.24.** Fırın kapısı açıldığında döndürme tertibatı duracak, kapandığında hareket edecektir.
- 10.25.** Fırın pişirme için gerekli ısıyı mazotla çalışan bir brülörden elde edecektir.

## **11. KATALOG, EL KİTABI, EĞİTİM**

- a) Üst yapının servis kullanma kılavuzu, bakım el kitabı ve Türkçe hazırlanmış kullanma kılavuzu vb. ürün ile birlikte teslim edilecektir.
- b) Treyler kullanımı ve bakımı ile ilgili olarak kurumun belirleyeceği kullanıcılara üretici tarafından eğitim verilecektir.

## **12. BOYAMA**

- a) Treyler ve konteyner köşe kaplama sacları 3 kat epoksi astar (korozyon önleyici) ile boyanacaktır.
- b) Tüm çelikler imalattan önce astarlanmış olacaktır.
- c) 3 kat epoksi son kat boya ile tüm treyler ve konteyner köşe giydirmeleri boyanacaktır.
- d) Treyler dış köşelerinde reflektif uyarı bantları olacaktır.

## **13. GARANTİ**

İmal edilen araç, aracı oluşturan tüm parçalar ve iç tefrişinde kullanılan tüm malzemeler (garanti süresi yukarıda belirtilen malzemeler hariç) en az 2 yıl garantili olacak ve firma tarafından yedek parça garantisi sağlanacaktır.

## **14. DENEYLER**

Kurulan muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun olup olmadığına dair muayeneleri yapılır.

Gerek görülmesi durumunda kurum dışından kişi veya kuruluşlara muayene yaptırılabilir.

## 15. DİĞER HUSUSLAR

- a) Mobil Fırın içerisinde kullanılan tüm ekipmanlar ve aksesuarlar 304 kalite çelikten üretilecektir.
- b) Araç üst yapısı standart kasa ölçülerinde üretilecek olup karayolları ve trafik mevzuatlarının belirlediği sınırlar içerisinde kalmak kaydıyla uzunluk, genişlik ve yükseklik ölçülerinde esneklik yapılabilecektir.
- c) Teknik şartnamede belirtilen ekipmanlar, özel aksesuarlar, sıhhi tesisat, elektrik tesisatı, kablolar vb. tüm malzemeler teknik şartnamede belirtilsin ya da belirtilmesin karayolları trafik kanunu, araçların imal, montaj ve tadili yönetmeliği, TSE, İSO vb. standart ve yönetmeliklere uygun üretilecektir.
- d) Teknik şartnamede bahsi geçen standartların aksine bir ibare bulunması durumunda firmanın yazılı başvurusu üzerine teknik şartnamede gerekli düzenlemeler gerçekleştirilebilecektir.
- e) Trafik tesciline esas teşkil edecek belgeler, firma tarafından eksiksiz olarak temin edilecek ve treylerler ile birlikte kuruma teslim edilecektir.
- f) Aracın giydirmesi Nezir tarafından onay verilen firma tarafından bütçesi yüklenici tarafından karşılanmak suretiyle yaptırılacaktır. Hem araç kasası hem de Araç Kupası birlikte yapılacaktır.
- g) Araç arkasında geri görüş kamerası bulunacak ve gerek seyir gerekse park halinde şoför kabininden arka kısmının izlenmesi sağlanacaktır. Kamera dış ortama dayanıklı olup su ve toza karşı korumalı olacaktır.



REV. NO	4	3	2
Bir. Ağ.:			
Adet			
Boyut:			
Mazeme			
Ölçek	1:100		
Tarih			
Onay			
Sorumlu			
Resim			
Kontrol			
F-286-0			
Seri No.			