



	Ürün Adı	Ürün Özellikleri
1.	SET ÜSTÜ FRİTÖZ ELEKTRİKLİ	Hazne kapasitesi 12+12 litre olmalıdır. Tamamı paslanmaz çelik gövde olmalıdır. Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmelidir.
2.	ARA TEZGAH	Çelik krom yüzey olmalıdır. Ölçüsü 80*70* cm olmalıdır.
3.	PLEYT IZGARA YARI OLUKLU GAZLI	Krom paslanmaz çelik olmalıdır 1.5 litre yağ alma ve tahliye etme özelliği bulunmalıdır. Ölçüleri 800*700*280*olmalıdır.
4.	ARA MAKARNA HAŞLAMA DOLAPLI ELEKTRİKLİ	Paslanmaz çelik gövde, 4 adet haşlama sepeti bulunmalıdır.
5.	SETALTI ÇEKMECELİ BUZDOLABI	1/1 raf ölçülü 6 çekmeceli tezgahaltı buzdolabı, 430 kalite krom Paslanmaz çelik olmalıdır.
6.	ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ	260*97*50 boyutlarında olmalıdır.
7.	DAVLUMBAZ RAFI VE ASKISI	200*40* boyutlarında 430 Paslanmaz krom çelik yapıda olmalıdır.
8.	ANKASTRE-PASLANMAZ YÜZEY-SICAK-130 CM	130*70*85 Paslanmaz yüzey, 4GN, 2000 watt gücünde +30/+90 °C sıcaklık aralığında, 0,60 m ² ısıtma alanı özellikleri bulunmalıdır.
9.	ANKASTRE-PASLANMAZ YÜZEY-SOĞUK-130 CM	130*70*85 Paslanmaz yüzey, 850 watt gücünde, +4/+6 °C sıcaklık aralığında olma özelliklerini taşımaktadır.
10.	SÜRGÜ KAPAKLI DOLAPLI, ORTA BÖLMELİ, ARA RAFLI, ÖĞRENCİ ÇALIŞMA ÜNİTESİ 2 AD 2 GÖZLÜ OCAK,1 AD 40*30 EVYELİ	270*70*85 boyutlarında olmalıdır. Özellikler ektedir.
11.	ORTA TİPLİ FİLTRELİ DAVLUMBAZ	560*94*50* 304 krom yapıda üretimi yapılacak
12.	SÜRGÜ KAPAKLI, ARA RAFLI, EĞİTMEN ÇALIŞMA ÜNİTESİ 1 AD 2 GÖZLÜ OCAK,1 AD 40*30 EVYELİ	180*70*85 *boyutlarında olmalıdır.
13.	FRİTÖZ ELEKTRİKLİ DOLAPLI	Ürünün Gövdesi Tamamen Paslanmaz Çelik olmalıdır. 12 Litre Kapasite. Termostat Kontrolü 50 / 200 °C arasında olma özelliğine sahip olmalıdır.
14.	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 4 ÇEKMECELİ	Buzdolabı 4 çekmeceli olmalıdır. Çalışma sıcaklığı 0 / +10 °C arasında çalışma prensibi olmalıdır.
15.	MİKRODALGA FIRIN	Buz Çözme, Solo, Analog, Fırın Hacmi: 20 lt, Basmalı, Güç: 700 W özelliklerini sağlamalıdır.
16.	DÖNER OCAĞI GAZLI 4 RADYANLI	4 radyanlı olma özelliği aranmaktadır.
17.	DÖNER KESME MAKİNESİ ELEKTRİKLİ	220 Volt, kesim dilim aralığı 0-8 mm olması gerekmektedir.



18.	ETİKET MAKİNASI	8 haneli, kolay kullanımlı yazım mekanizması özellikleri mevcut olmalıdır.
19.	CEVİZ KIRACAĞI	Paslanmaz metal döküm malzemeden üretilmiş olması gerekmektedir.
20.	SICAK YÜZEY AYDINLATMA TAVANDAN ASMALI	Özellikler ektedir.
21.	ALT SEHPALI, TEK LAMBALI SICAK YÜZEY AYDINLATMA SETÜSTÜ	2 lambalı olmalıdır. 250 watt elektrik tüketimi olmalıdır.
22.	SUŞI HASIRI	24*24 cm boyutlarında hasır yapıda olmalıdır.
23.	DOLAPLI, ARA RAFLI HAREKETLİ TEZGAH	190*60*85 mm 430 kalite krom çelik üretim olma özelliği sağlamalıdır.
24.	DİK TİP ÇİFT KAPILI DERİNDONDURUCU	700*800*2100* depo tipi derin dondurucu özelliğini sağlamalıdır.
25.	TEK KAPILI ET YAŞLANDIRMA DOLABI	70 x 80 x 205 boyutunda ve 4 tel tipi raf özelliği olması gerekmektedir.
26.	POLİETİLEN ET KÜTÜĞÜ	60*60*85 boyutlarında kırmızı polietilen olması gerekmektedir.
27.	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 6 ÇEKMECELİ	700*1780*850* Hacim: 1,05 m3 Kapasite: 457 L yukarıdaki belirtilen özellikleri sağlamalıdır.
28.	POLİETİLEN KESME PANOSU KIRMIZI	140*70*40 ölçülerinde olmalıdır.
29.	ET KEMİK TESTERESİ	Power: 220V / 50Hz olmalıdır.
30.	VAKUM MAKİNASI 55 CM	220 V. 50 Hz elektrik bağlantısı.430x8 mm mühürleme ebadı. 20 m3/h pompa kapasitesi olmalıdır.
31.	SOUS WIDE MAKİNESİ	Çalışma Frekansı: 220-240V/50 -50Hz. Sıcaklık Hassasiyeti: 0,1°C. Kapasite: 50lt.
32.	TEKLİ EVYE 50*30	50x30 paslanmaz krom olmalıdır.
33.	KOMPLE PASLANMAZ ET KIYMA MAK. 32 LİK SOĞUTMALI TRİFAZE	Güç: 220V - 50Hz olmalıdır. Kapasite: 125 Kg / Saat olmalıdır.
34.	ÇALIŞMA TEZGAHI ALT TABLALI	120*70*85 paslanmaz çelikten mamül olmalıdır. Ayarlanabilir rotal ayaklı olmalıdır.
35.	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 9 PİLİÇ KAPASİTELİ	Motorlu şiş döndürme mekanizması olmalıdır. Ağırlık: 54 kg olmalıdır. Motor Gücü: 230/40 Volt/Watt olmalıdır. Yukarıda belirtilen üç özelliği sağlamalıdır.
36.	SALAMANDER ELEKTRİKLİ	Paslanmaz çelik gövde olmalıdır. Eşit ısı dağılımı olmalıdır. Asansör sistemi olmalıdır. Yukarıda belirtilen üç özellik üründe bulunmalıdır.
37.	ET ASKI ARABASI	110*55*170* boyutlarında olmalıdır.
38.	GIDA DİLİMLEME 35 CM-KORUYUCULU	Bıçak çapı: 300 mm olmalıdır.
39.	TEKLİ EVYE ÖN KAPAKLI	60*70*85* ölçülerinde olmalıdır.
40.	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 3 KAPILI	220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz Elektrik Gücü.“Cfc Free” , R-134 A Soğutucu Gaz olmalıdır.



41.	POLİETİLEN KESME PANOSU	Yeşil polietilen kesme panosu olmalıdır.
42.	SOĞAN DOĞRAMA ROBOTU CUTTER	Ürün Soğan Sebze Doğrama 220 Volt olmalıdır. Yaklaşık 11 lt kapasite olmalıdır. Sökülebilir cam kapaklı tencere olmalıdır. Makine Ölçüleri 26 x 28 x 50 cm olmalıdır.
43.	YER IZGARASI	Altan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Gideri Çıkış : Ø70 veya Ø100 PVC boru boyutlarında olması gerekmektedir.
44.	PİZZA FIRIN VE SEHPASI KIZAKLI RAFLI	Özellikler ektedir.
45.	PİZZA FIRIN DAVLUMBAZI	95*95* boyutlarında olmalıdır.
46.	PİZZA HAZIRLIK DOLABI	Ebatları: 150*80*108 olmalıdır
47.	ÇALIŞMA TEZGAHI ALT TAB ARA RAFLI	En 250 mm, derinlik 900 mm, yükseklik 910 mm. olmalıdır
48.	MEZE DOLABI	700*1200*1350* Teşhir Dolabı R134A 4-6 derece aralığında çalışmalıdır
49.	DOLAPLI ERZAK VE TABAK İSTİF RAFI 4 KATLI 430 KLT	Paslanmaz Krom Çelik Malzeme olmalıdır. 1900x400x1600 ölçülerinde olmalıdır.
50.	BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI	125*60*85* ölçülerinde paslanmaz krom özellindedir.
51.	BYM GİRİŞ TEZGAHI TEK EVYELİ	140*75*85* ölçülerinde olmalıdır. Paslanmaz krom ölçülerinde olmalıdır.
52.	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 1000 TBK/H	60°,-90°,-120°,-180° C saniye program özelliği olmalıdır. 0.55 kw 2800 D/Dk motor gücü olmalıdır. 9.5 kw 380 V makine toplam gücü olmalıdır. 2.8 kw tank ısıtma gücü olmalıdır.
53.	DAVLUMBAZ	100*100*50* olmalıdır.
54.	SET ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 500 TBK/H	Ebatlar: 600x600x830 mm Kaset kapasitesi: 40 Ad/h Bardak kapasitesi: 1440 Ad/h Tepsi kapasitesi: 360 Ad/h Yukarıda verilen özellikleri sağlamalıdır.
55.	BYM ÇIKIŞ TEZGAHI	110*75*50* ölçülerine uygun olmalıdır.
56.	KAZAN YIKAMA	120*80*60/13 ölçülerine uygun olmalıdır.
57.	İSTİF RAFI	120*80*160* 183*53*183* 183*61*183* 91*61*183* Yukarıdaki belirtilen boyutlarda olmalıdır. Aranılan diğer özellikler 63 numaralı ekte belirtilmiştir.
58.	YER IZGARASI	94*30* Boyutlarında olmalıdır.
59.	CHAFİNG DİSH	Paslanmaz çelik Özelliği taşımalıdır. Hacim 11-12 litre olmalıdır.



		180 derece açılır kapak ekipmanda bulunmalıdır.
60.	SERVİS ARABASI 3 KATLI	Taşıma kapasitesi: 200 kg olmalıdır. 3 raflı etrafı kapalı olmalıdır.
61.	YÜK TAŞIMA ARABASI	Kaldırma Kapasitesi: 200-300 kg arasın da olmalıdır. Tabla Ölçüsü: 910x610 mm standart ölçü olarak kabul edilmektedir.
62.	EL BLENDER MİNİ 160 V.	Tamamı paslanmaz çelik 160 mm tüp ve bıçak yapısında olmalıdır.
63.	MAKARNA KESME MAKİNESİ MANUEL	9 farklı kalınlıkta hamur açabilir özellikte olabilir. Hem erişte hem de düz spagetti yapabilme özelliği olmalıdır. İnce olan spagetti bıçakları 1,5 mm olmalıdır Kalın olan erişte kesicisi 6.5 mm olmalıdır. Yukarıda belirtilen özelliklerde olmalıdır.
64.	EL BLENDERİ	440 Watt Değiştirilebilir hız karıştırma 1500 ile 9000 devir/dk. çırpmada 250 ile 1500 devir/dk. Özellikleri olmalıdır.
65.	ÇİFTLİ FLAMBE ARABASI	1320x560x860 mm Ahşap kaplama olmalıdır.
66.	YUMURTA ÇEMBERİ PASLANMAZ 6 LI GRUP	Kollu olmalıdır.
67.	POLİETİLEN ORTA BOY HAVAN	Polietilen malzemeden olmalıdır.
68.	DÖNER KÜREĞİ BAKALİT SAPLI	Paslanmaz çelik kromdan olmalıdır.
69.	BÜYÜK BOY RENDE	Boy: 20-22,5 cm aralığına olmalıdır.
70.	MANDOLİN KESME MAKİNESİ	Kağıt inceliğinden 9 mm dilimlemeye ve 4.5 mm'den 9mm jülyen kesim ayarlanabilir özelliği taşımalıdır.
71.	BÜYÜK TULUMBA KALIBI	8,5 cm çapında 29 cm uzunluğunda olması standart boyut olarak kabul edilmektedir.
72.	SALATA KURUTUCUSU 20 LT	20 LT kapasitesinde olmalıdır.
73.	TİTAN SOYACAK	Çelikten üretilmektedir. Çift taraflı soyma özelliğine sahiptir.
74.	LİMON SIKACAĞI	Paslanmaz çelik, 17 cm olması beklenmektedir.
75.	ŞEF CİMBİZİ EĞİK	180*25 MM boyutlarında olmalıdır.
76.	ŞEF CİMBİZİ DÜZ	145*10 MM boyutlarında olmalıdır.
77.	IZGARA FIRÇASI	Uzunluk: 21,5 cm. Kazıyıcı uzunluk : 7 cm. Fırça boyutu : 8 cm. Fırçaları çelik yapıda olmalıdır.
78.	SİLİNDİRİK TENCERE KAPAKLI 40*40	Derinlik 400 mm olmalıdır.
79.	KAÇARELO TABANLI 16*11	16*11 ölçülerinde olmalıdır.
80.	KAÇARELO TABANLI 18*12	18*12 ölçülerinde olmalıdır.



81.	KAÇARELO TABANLI 20*13	20*13 ölçülerinde olmalıdır.
82.	SÜZGEÇ TENCERE 36*9	36*9 paslanmaz çelik özelliktedir.
83.	GRANİT KREP TAVA 24 CM	4.00 mm taban olmalıdır.
84.	GRANİT TAVA 28 CM	28 CM boyutunda olmalıdır.
85.	GRANİT WOK TAVA 28 CM	28 CM boyutunda olmalıdır.
86.	BAR KONTEYNER	6 bölmeli kapaklı olma özelliğindedir.
87.	GASTRONOM KÜVET- GN 1/1-65	GN 1/1-65 standart boyutlarında olmalıdır.
88.	GASTRONOM KÜVET- GN 1/1-100	GN 1/1-100 standart boyutlarında olmalıdır.
89.	GASTRONOM KÜVET- GN 1/1-200	GN 1/1-200 standart boyutlarında olmalıdır.
90.	GASTRONOM KÜVET- GN 1/4-100	GN 1/4-100 standart boyutlarında olmalıdır.
91.	GASTRONOM KÜVET- GN 1/9-100	GN 1/9-100 standart boyutlarında olmalıdır.
92.	DÜZ TAVA KAPLAMASIZ	40*60 Cm, Alüm. 1,5 Mm, Kaplamasız olmalıdır.
93.	TEL KEVGİR	14 *14*cm çapında olmalıdır.
94.	KARIŞTIRMA KABI 25*14	Derinlik 140
95.	ALTI KAYMAZ KARIŞTIRMA	KABI 25*14 20 CM- 1,7 LT olmalıdır.
96.	PASLANMAZ ZIRH	50 CM-SİYAH Paslanmaz Çelik yapıda olmalıdır.
97.	ET DÖVECEĞİ PASLANMAZ	Krom çelik malzemeden yapılmıştır. 1-1.2 kg arasında ağırlıkta olmalıdır.
98.	POLİETİLEN LEVHA 53*32,5*2 (S/M/Y/B/KAH)	Siyah, yeşil, mavi, kahverengi, beyaz. Polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.
99.	POLİETİLEN TEMİZLEME RENDESİ	Ölçüleri 17,5 x 10,5 x 7,5 cm ve polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.
100.	KEPÇE NO:1	8 cm çapında ve 90 gram kapasiteli olmalıdır.
101.	KEPÇE NO:2	9 cm çapında ve 130 gram kapasiteli olmalıdır.
102.	KEPÇE NO:3	9,5 cm çapında ve 170 gram kapasiteli olmalıdır.
103.	KEVGİR NO:1	9 cm çapında ve sap uzunluğu 32 cm olmalıdır.
104.	KEVGİR NO:2	10 cm çapında sap uzunluğu 36 cm olmalıdır
105.	KEVGİR NO:3	11 cm çapında, Sap uzunluğu 42 cm olmalıdır.
106.	DESTEKLİ TEL SÜZGEÇ	Çapı 22 cm olmalıdır.
107.	ÇİN KÜLAHI 16 CM	Çapı 16 cm olmalıdır.
108.	MAKARNA- SALATA MAŞASI	21 cm ve 6 dişli olmalıdır.
109.	KIZARTMA MAŞASI NO:1	24,5 cm ebatında olmalıdır.
110.	PATATES EZİCİ	25 cm ölçülerinde olmalıdır.



111.	SANAYİ TİPİ TAVA 40*12	Çap 400, derinlik 110 mm ölçülerinde olmalıdır.
112.	YAĞ TUTUCU	Yağ tutucu 20 lt. 304 kalite paslanmaz krom çelikten yapılmış olmalıdır.
113.	ET BİÇAK NO:4	Paslanmaz yapıda olmalıdır 13-16 cm arasında boyutlara sahip olmalıdır.
114.	PİLAV YEMEK FORMASI 2 PARÇA	7.5* 4*5 ölçülerinde olmalıdır.
115.	ÇÖP KOVASI	8 lt kapasiteli krom kapaklı olmalıdır.
116.	MULTİBOX	1 lt hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.
117.	MULTİBOX	3 Lt hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.
118.	MULTİBOX	5 Lt hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.
119.	SERVİS TABAK	Porselen tabak 26 cm olmalıdır.
120.	SİYAH SERVİS TABAĞI	Siyah, porselen tabak 25 cm olmalıdır.
121.	YEŞİL SERVİS TABAK	Porselen tabak 26 cm olmalıdır.
122.	SERVİS TABAK 25 CM	Porselen tabak 25 cm olmalıdır.
123.	MAVİ BEYAZ DİKDÖRTGEN TABAK	Porselen tabak dikdörtgen yapıda olmalıdır.
124.	SİYAH DİKDÖRTGEN TABAK	Porselen tabak dikdörtgen yapıda olmalıdır.
125.	KISA SUNUM TABAK	19 cm beyaz porselen dikdörtgen yapıda olmalıdır.
126.	KARE SERVİS TABAK	Kare porselen tabak 35 cm çapında olmalıdır.
127.	MİNT MAVİ-YEŞİL	29 cm çapında porselen tabak belirtilen renklerde olmalıdır. Görseli ektedir.
128.	KAHVERENGİ TABAK	29 cm çapında porselen tabak belirtilen renklerde olmalıdır. Görseli ektedir.
129.	ÜÇGEN SUNUM TABAK	Bej porselen tabak 32 cm çapında olmalıdır.
130.	ÜÇGEN SUNUM TABAK YEŞİL	Üçgen yeşil porselen tabak görseli ektedir.
131.	PERPECTİVE KAYIK	Porselen kayık tabak görseli ektedir.
132.	KARE TABAK	Beyaz kare porselen tabak 27 cm çapında olmalıdır.
133.	TABAK BEYAZ	Beyaz porselen tabak 28 cm çapında olmalıdır.
134.	MAKARNA TABAK	Beyaz porselen tabak 27 cm çapında olmalıdır.
135.	TABAK	Bej porselen tabak 27 cm çapında olmalıdır. Görseli ektedir.
136.	MAKARNA TABAK	28 cm çapında çukur porselen tabak ekte verilen bilgilere uygun olmalıdır.
137.	MAKARNA TABAK	Çukur porselen tabak ekte yer alan özelliklere uygun olmalıdır.
138.	YEMEK TABAK 25 CM	25 cm porselen ekte yer alan görsele uygun olmalıdır.



139.	PİZZA SUNUM TAHTASI	Kalınlığı 1.2 cm az olmamalıdır
140.	TERMOSTAT MAT SAPLI SUNUM TABAK	20,5cm x 12 cm 5,5 cm ısıya dayanıklı olmalıdır.
141.	KARE PASTA 22 CM BEYAZ	Beyaz kare porselen tabak
142.	SUNUM SETİ	Altı kayın panel yapı üstü oval 18x24cm.döküm demir olmalıdır.
143.	FAJİTA SUNUM SETİ	Alt kayın panel yapıda olmalıdır. Sos için konumlanacak üç alan bulunmalıdır. 18x24cm. Döküm demir olmalıdır.
144.	TEŞHİR DOLABI	120 litre, ısı aralığı: +4 - +6 çalışma prensibine uygun olmalıdır.
145.	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 3 KAPILI	Çalışma sıcaklığı 0 / +10 °C çalışma prensibine uygun olmalıdır.
146.	DİK TİP ÇİFT KAPILI DERİN DONDURUCU	1410 litre kapasite olmalıdır.
147.	DİK TİP ÇİFT KAPILI BUZDOLABI	Sıcaklık aralığı (-2/+8) olmalıdır. 430 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
148.	TEPSİ ARABASI	Paslanmaz çelikten imal edilmiştir. 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerleklidir.
149.	ALT TABLALI ARA RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI	Üst Tabla:1.2mm Taban ve araraf:1.0mm Perde:0.80mm 120*50*85* boyutlarında olmalıdır.
150.	PATİSSERİE FIRINI KONVEKSİYONEL	0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı uygun olmalıdır.
151.	PATİSSERİE FIRINI STANDI	20 adet 60x40 cm tepsi kapasiteli Boyutlar: 915x915x960mm Tepsi Ölçüsü: 20x40x60 cm üstteki maddelere uygun ölçülerde olmalıdır.
152.	MERMER TABLALI ÇALIŞMA TEZGAH PROFİL	1270*160*85* boyutlarında olmalıdır.
153.	ANKASTRE FIRIN TURBO	4 pişirme fonksiyonu bulunmalıdır.
154.	ANKASTRE FIRIN STANDI	Tezgah Laminat 2,8cm Kalınlıktadır.
155.	UN ŞEKER ARABASI	Özelikler ektedir.
156.	MİKSER SETÜSTÜ 4,8 KG	4,8 Lt Teknik Bilgi: Elektrik Gücü (W) -300 olmalıdır.
157.	EĞİTMEN ÇALIŞMA TEZGAHI ALT DOLAPLI-MERMER TABLALI	160*70*85* ölçülerinde olmalıdır.
158.	DOLAPLI SÜRGÜ KAPAKLI TEZGAH 8 AD 20*20 OCAK	8 Adet 20*20 ocaklı paslanmaz yapıda olmalıdır.
159.	İKİ EVYELİ TEZGAH ALT TABLALI	Paslanmaz yapıda olmalıdır.180*40*85* ölçülerinde olmalıdır.
160.	ÜÇ EVYELİ TEZGAH ALT TABLALI	Paslanmaz yapıda olmalıdır. 270*40*85* boyutlarında olmalıdır.
161.	DUVAR TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ	300*60* pres baskı paslanmaz çelik alev savar filtrelili olmalıdır.



162.	KOMPAKT TURNİKELİ HİJYEN KONTROL NOKTASI	Özelikler ektedir.
163.	BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI	Özelikler ektedir.
164.	BYM GİRİŞ TEZGAHI TEK EVYELİ	Özelikler ektedir.
165.	BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 1000 TBK/H	1040Tb/h kapasiteli Elektromekanik 11.4 kW, 230/400V 730*740*1580 Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.
166.	BYM ÇIKIŞ TEZGAHI	Özelikler ektedir.
167.	TARTI 15 KG İTHAL	Yüksek Hassasiyetli Tartım Akülü ve Elektrikli Kullanım olmalıdır.
168.	PİLAV TENCERESİ	36X15 Kapaklı Saplı 14 Lt olmalıdır.
169.	HELVANE TAVA KAPAKSIZ	30*8 cm ölçülerinde olmalıdır.
170.	DİKDÖRTGEN BORCAM	27*40 cm ölçülerinde olmalıdır.
171.	DONDURMA MAKASI	56 mm çapında olmalıdır.
172.	PENSE END	Paslanmaz çelik yapıdadır.
173.	TURTA TESTERESİ	Özelikler ektedir.
174.	RENDE ÇELİK ORTA BOY	Özelikler ektedir.
175.	TULUMBA KALIBI BÜYÜK	28 cm yükseklik, 9 cm çap Dışı çelikten yapılmış olmalıdır.
176.	AYARLI DÖRTGEN KALIP	Çelik 30*60 CM ölçülerinde olmalıdır.
177.	AYARLI ÇEMBER 7*28 CM	7*28 cm ölçülerinde olmalıdır.
178.	YAN KESKİ SPATULA	12 cm boyutunda olmalıdır.
179.	SPATULA	20 cm boyutunda olmalıdır.
180.	KEK KALIBI PAPATYA BORULU NO:7	En 280 ve boy 50 cm ölçülerinde olup ekteki görsele uygun olmalıdır.
181.	KREMA TORBASI	Özelikler ektedir.
182.	DUY TAKIMI 12 Lİ PLASTİK	12 Lİ plastik yapıda olmalıdır.
183.	PÜRMÜZ	İş sağlığı kurallarına uygun ayarlanabilir gaz vanası ve çakmaklı olmalıdır.
184.	SOS HUNİSİ	1 lt hazne kapasitesi olmalıdır.
185.	ISIYA DAYANIKLI SİLİKON SPATULA	35,5 cm boyutunda silikon yapıda olmalıdır.
186.	BAKLAVA OKLAVASI 3,5 CM KALINLIK 120 CM	3,5 cm kalınlık 120 cm ölçülerinde olmalıdır.
187.	TEZGAH FIRÇASI	17,5X 3 ahşap saplı yapıda olmalıdır.



188.	SİLİKON YUMURTA FIRÇASI BÜYÜK	26 cm silikon yapıda olmalıdır
189.	FİBER SİLPAT 40*60 CM	-40 ile 300 derecelar arası ısıya dayanıklı olmalıdır.
190.	TART KALIBI SIK YİVLİ	15/130 MM çıkartılabilir taban yivli olmalıdır.
191.	YUVARLAK YIVLI TART KALIBI SETİ 4LÜ	45 mm ısıya karşı dayanıklı olması beklenmektedir.
192.	İKİLİ PARİZYEN KAŞIK	22-25 cm boyutlarında olmalıdır.
193.	PİZZA RULETİ	10 cm çapında ısıya dayanıklı olmalıdır.
194.	AYARLI RULET ÇİFT TARAFLI 5 Lİ	Ruletler: 5 Adet Düz, 5 Adet Dişli olmalıdır. Kapalı Halde Genişlik: 6 cm olmalıdır.
195.	DÖRTLÜ ÖLÇEK SETİ	1/4 - 1/3 - 1/2 - 1/1 Cup ölçülerinde olmalıdır
196.	ÇELİK DÖNERLİ PASTA STANDI 30*10 CM	30*10 cm ölçülerinde olmalıdır
197.	EFES KEK KALIBI NO:2	24 X 2,7 cm olmalıdır.
198.	PİZZA TAHTASI 28 CM	26 cm pizza sunumu için ahşap yapıda olmalıdır.
199.	DELİKLİ PİZZA TAVASI 26 CM	Çap: 26cm Kalınlık: 0,5mm Yükseklik: 2,5cm ölçülerinde olmalıdır
200.	MUFFİN MİNİ	12 li 51*28 cm ölçülerinde olmalıdır.
201.	ALÜMİNYUM BAKLAVA TEPSİSİ	30*40*30 ölçülerinde olmalıdır.
202.	KALBUR PASLANMAZ 40 CM	Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
203.	KÜNEFE TEPSİSİ	40 cm genel ölçü olarak kabul edilmektedir.
204.	FIRIN ELDİVENİ KÜÇÜK	43 cm yeterli görülmektedir.
205.	ÇELİK ELDİVEN- MEDIUM	24.5 cm olmalıdır.
206.	PASTA KESİCİ 26 PARÇA ALFABETİK	Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
207.	TEŞHİR-PASTANE-BOMBE-SOĞUK	Kullanıcı kısmındaki sürgülü camlar 10 mm ısıcam olmalıdır. Yaklaşık 290 lt kapasiteli olmalıdır.
208.	GRANİT WOK TAVA	24 cm çapında granit yapıda olmalıdır.
209.	ÇELİK UN ELEĞİ	Çelik yapıda olmalıdır. İç haznesinde mandal sistemi olmalıdır.
210.	PASLANMAZ TEL KEVGİR	Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
211.	POLİETİLEN KESME TAHTASI KIRMIZI	53*32.5*2 boyutlarında kırmızı renkte polietilen yapıda olmalıdır
212.	POLİETİLEN KESME TAHTASI YEŞİL	53*32.5*2 boyutlarında yeşil renkte polietilen yapıda olmalıdır.
213.	SOS KEPÇE NO:2	28 boyutunda paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
214.	DESENİ MERDANE SİLİKON	25cm silikon yapıda desenli olmalıdır.



215.	BAKLAVA BIÇAĞI	Karbon çelik malzeme 16 cm olmalıdır.
216.	ÇELİK TENCERE 7,5L	32.5 *7.5 boyutlarında olmalıdır.
217.	BELLİ PASTA SPATULA	15 cm paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
218.	ÇIRPMA TELİ	31 cm boyutunda yapıda paslanmaz malzemeden olması gerekmektedir.
219.	ŞAŞULA	135 mm krom çelik paslanmaz yapıda olmalıdır.
220.	AYARLI OKLAVA	30 cm olmalıdır. İç içe geçmeli ayarlanabilir olmalıdır.
221.	MAKARON SİLPAT	30*40* boyutlarında yanmaz, yapışmaz yapıda olması gerekmektedir.
222.	EKMEK TEPSİ	40*60cm boyutlarında ekmek yapımına uygun olmalıdır.
223.	EKMEK KALIBI	10*10*30cm ölçülerinde olmalıdır.
224.	TOST EKMEK KALIBI	11*11*30 cm malzemeden olmalıdır.
225.	PASLANMAZ PRATİK ÇÖP KOVASI	45 lt kapasiteli paslanmaz krom çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
226.	SUNUM TEPSİSİ BEYAZ	25*25cm ebadında porselen olmalıdır.
227.	ŞURUP DÖKÜCÜ ÖRDEK	1litre kapasiteli olmalıdır.
228.	KAKAO PUDRA DÖKÜCÜ	7*10* cm boyutlarında olmalıdır.
229.	DUY SETİ 52'Lİ	Özelikler ektedir.
230.	DELİCİ RULET	50*50*50 mm ebadında olmalıdır.
231.	KAFES KESİCİ RULET	Özelikler ektedir.
232.	OBLONG KALIP	110*40 mm ölçülerinde paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.
233.	KALPLI TART KALIP	Özelikler ektedir.
234.	TART ÇEMBERİ	8x2 cm boyutlarında paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.
235.	AYAKLI GLOSSO TELİ	Ebatlar: 40*60 cm Yükseklik 5 cm olmalıdır.
236.	ÇİKOLATA FİRKETE TAKIMI	Paslanmaz ve sap yapısı bükülmez yapıda olmalıdır.
237.	DEKOR KAŞIK SET	Kaşık çapları 25 - 20 - 15 mm ölçülerinde olmalıdır.
238.	ELMA OYACAK	Oyacak kısmı 8 cm, toplam uzunluk 21.5 cm olmalıdır.
239.	KESME MATI	Ebat 27*43, kalınlık 3mm olmalıdır.
240.	YUVARLAK METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ	6 lı set dişli paslanmaz yapıda olmalıdır.
241.	YUVARLAK METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ	6 lı set düz paslanmaz yapıda olmalıdır.
242.	KARE METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ	6 lı set dişli paslanmaz yapıda olmalıdır.



243.	KARE METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ	6 lı set düz paslanmaz yapıda olmalıdır.
244.	KALP METAL VOLOVAN 6 LI SET DIŞLI	4 cm x 4 cm 5 cm x 5 cm 6,5 cm x 6,5 cm 7,5 cm x 8 cm 9 cm x 9 cm 10 cm x 10 cm ölçülerinde olmalıdır.
245.	KALP METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ	3,5 cm x 3,5 cm 5 cm x 4,5 cm 6 cm x 6 cm 7 cm x 7 cm 8,5 cm x 8 cm 10 cm x 10 cm olmalıdır.
246.	DAMLA METAL VOLOVAN 6 LI SET DIŞLI	3x5- 4x6- 5x7.2- 6x8- 7x9- 8x10 cm ölçülerinde olmalıdır.
247.	DAMLA METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ	4.8- 6.2- 8- 9.2- 10.7- 12 cm ölçülerine uygun olmalıdır.
248.	DİKDÖRTGEN METAL VOLOVAN 6 LI SET DIŞLI	3.5x5- 4.3x6.3- 5.5x7.5- 6.7x8.5- 7.7x9.5- 8.5x10.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
249.	DİKDÖRTGEN METAL VOLOVAN	6 'lı set şeklinde olmalıdır.
250.	OVAL METAL VOLOVAN 6 LI SET DIŞLI	3-4,5-5,5-7-8,3-9,7-11 cm ölçülerinde olmalıdır.
251.	OVAL METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ	3-4,5-5,5-7-8,3-9,7-11 cm ölçülerinde olmalıdır.
252.	BRIOCHE	22*9,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
253.	MUFFİN	26x35x3cm olmalıdır.
254.	MEKİK	5x12 cm ölçülerinde olmalıdır.
255.	SUFLE	Çap:7cm-Derinlik:6.7cm porselen yapıda olmalıdır.
256.	SİLİKON KALIP YARIM KÜRE 6 LI	Ölçü: 7 cm H: 4.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
257.	SİLİKON KALIP YARIM KÜRE 8 LI	Kalıp ebat: 30X17,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
258.	KALP ORTA 8Lİ	Silikon 20 cm x 30 cm ölçülerinde olmalıdır.
259.	PİRAMİT 6 LI	Ebat 30*17,5*4 cm ölçülerinde olmalıdır.
260.	ELMAS ÇİKOLATA KALIBI	Polikarbon 33*33*15 mm ölçülerinde olmalıdır.
261.	KAKAO-ÇİKOLATA KALIBI	Polikarbon, ebat 5 x 2,5 x 1,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
262.	BOMBELİ KALP ÇİKOLATA KALIBI	Ebat (27 x13 cm) ölçülerinde olmalıdır.
263.	BÜYÜK KESTANE ÇİKOLATA KALIBI	Polikarbon ebat (mm)38 x 34 x 15 mm ölçülerinde olmalıdır.
264.	MADİLEN ÇİKOLATA KALIBI	Ebat (cm)275*175*25 ölçülerinde olmalıdır.
265.	KÜP ÇİKOLATA KALIBI	Ebat (cm) : 2,6 x 2,6 x 1,6 ölçülerinde olmalıdır.
266.	ETEKLİ ELİPS ÇİKOLATA KALIBI	Hacim 24*13 ölçülerinde olmalıdır.
267.	ŞEFFAF PLASTİK FİŞEK 1000 CC	1000 cc, çap 26 cm, yükseklik 9.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
268.	BEYAZ PLASTİK FİŞEK 500 CC	500cc, çap 7.5 cm yükseklik 22.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
269.	POLİKARBONAT ÖLÇME KABI 1000 CC	1000 cc, çap 11.4cm, yükseklik 16.2 cm ölçülerinde olmalıdır.
270.	LAVA DÖKÜM TENCERE OVAL	Oval döküm ve 21*27 ölçülerinde olmalıdır.



271.	DÖKÜM TENCERE YUVARLAK	22 cm olmalıdır.
272.	BUZ KÜREĞİ İÇİN PLASTİK KOVA	Hacim: 2 L olmalıdır.
273.	TAMPER	Ebat 200x150 mm olmalıdır.
274.	SOSLUK	Çap 7 cm, yükseklik 3.5 cm olmalıdır.
275.	AHŞAP PİZZA KÜREĞİ	30*55 cm ölçülerinde olmalıdır.
276.	PASTA KESME BİÇAĞI	Geniş dişli, 30 cm olmalıdır.
277.	PASTA SIVAMA PALETİ	Paslanmaz yapıda olmalıdır. 25 cm uzunluğunda olmalıdır.
278.	ÇEMBER KALIP 8 FARKLI BOY	No 1: 14 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 2: 17 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 3: 20 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 4: 23 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 1: 14 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 2: 17 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 3: 20 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
		No 4: 23 ÇAP x10 yükseklik boyutlarında olmalıdır.
279.	PASLANMAZ KAZIYICI 25 CM	En 25 cm paslanmaz ölçülerde olmalıdır.
280.	EKMEK/HAMUR JİLETİ	18,5 cm Jilet kısmı: 1 cm ölçülerde olmalıdır.
281.	TURTA VE PASTA SİLİKONU NO:1	Yanmaz ve yapışmaz yapıda olmalıdır.
282.	TURTA VE PASTA SİLİKONU NO:2	Yanmaz ve yapışmaz yapıda olmalıdır.
283.	SİLİKON MAGNUM KALIP	6 lı silikon, ebat 385*107 mm olmalıdır
284.	PASKALYA YUMURTA ŞEKLİ POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI	Kalıp ölçü 275 x 135 x 24mm polikarbon yapıda olmalıdır.
285.	TABLET POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI	Kalıp ölçüleri 275x 175x 25mm olmalıdır.
286.	KUBBE ŞEKLİ POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI	Polikarbon yapıda olmalıdır.
287.	HAMUR SARMA APARATI/KORNE KALIBI	Paslanmaz, 40 *100mm yapıda olmalıdır.
288.	MİNİ KARIŞIK ŞEKLİ KUPAT SET	Özellikler ektedir.
289.	YUVARLAK GLASO TELİ	Yuvarlak 30 cm paslanmaz yapıda olmalıdır.
290.	YUVARLAK ÇEMBER 10 LU SET	Yuvarlak çember kek pasta kalıbı, paslanmaz yapıda olmalıdır.
291.	DELİKLİ TART ÇEMBERİ ELİPS 10 LU SET	Standart Yükseklik (H): 2 Cm olmalıdır.
292.	DELİKLİ TART ÇEMBERİ YUVARLAK 10 LU SET	Standart yükseklik (H): 2 cm olmalıdır.
293.	KORNE KALIBI HAMUR SARMA APARATI	Paslanmaz yapıda olmalıdır.
294.	KAISER BORULU KEK KALIBI	Metal, 24 cm ölçülerinde olmalıdır.
295.	KARE ÇEMBER 10 LU SET	Paslanmaz 10 lu yapıda olmalıdır.



296.	KARE ŞEKLİ PASTA ÇEMBERİ 10 LU SET	8*8 cm boyutlarında olmalıdır.
297.	PASTA DİLİMLEYİCİ PLASTİK	Ürün Ebat 26.5 CM, 12 parça boyutlarında olmalıdır.
298.	PRETZEL KALIP	Paslanmaz tekli kalıp yapısında olmalıdır.
299.	KİL TABANCASI	Profesyonel Kil tabancası özellikleri ekteedir.
300.	DONUT KALIBI	Plastik, 8.5 cm plastik yapıdadır.
301.	PASTA ÜTÜSÜ KESKİN KENAR PEMBE RENK	Sert plastik yapıdadır.
302.	PASTA ÜTÜSÜ	Sert plastik ve 15 cm ölçülerinde olmalıdır.
303.	EV TİPİ WAFFLE MAKİNESİ	Paslanmaz çelik gövde ve ısı kontrolü olmalıdır.
304.	HAMUR DAĞITICI	Plastik 18x18x28 cm ölçülerinde olmalıdır.
305.	ÇELİK KETİL	1,8 Lt.Güç: 1800 W özelliklerinde olmalıdır.
306.	KREMA DONDURMA MAKİNESİ	Metal, 35 watt 2*1 lt yapısında olmalıdır.
307.	BÖREK BIÇAĞI	18 cm ölçülerinde olmalıdır.
308.	YUVARLAK BAKLAVA TEPSİSİ KÜÇÜK BOY	3.5-4cm, 25 cm ölçülerinde olmalıdır.
309.	YUVARLAK BAKLAVA TEPSİSİ BÜYÜK BOY	3.5-4cm, 40 cm olmalıdır.
310.	ÇİKOLATA PÜSKÜRTME MAKİNASI	Hazne hacmi 800 ml olmalıdır.
311.	PEYNİR TELİ	23*12*14 cm, paslanmaz krom yapıda olmalıdır.
312.	PEYNİR BIÇAĞI	28 cm, paslanmaz çelik olmalıdır.
313.	CAM SÜTLÜ TATLI KASESİ	280 cc, 61*105*65 mm olmalıdır.
314.	KREMA SİFONO 1000 ML	Paslanmaz çelik, 1 L olmalıdır.
315.	ŞEKER HAMURU SİLİKON KALIP (SET)	20 x 12,5 cm. olmalıdır.
316.	SİLİKON ZİNCİR	Silikon zincir, 31.5*5 cm ölçülerinde olmalıdır.
317.	SİLİKON KELEBEKLER	8*8 cm, silikon kalıp olmalıdır.
318.	DENİZ CANLILARI SİLİKON KALIP	8*7.5 cm, silikon kalıp olmalıdır.
319.	SİLİKON ALFABE VE RAKAM SETİ	Silikon alfabe ve rakam set (büyük) olmalıdır.
320.	SİLİKON TÜYLER SE-432	4,5 -7 cm arasında olmalıdır.
321.	SİLİKON ÇİT SE-526	Uzunluk 16 cm, yüksekliği 2.2 cm ölçülerinde olmalıdır.
322.	SİLİKON GÖKYÜZÜ SET SE-244	Gökyüzü temalı çoklu silikon kalıp, 2*3 cm ölçülerinde olmalıdır.
323.	İNCİ SİLİKON BORDÜR	20 cm ölçüsünde olmalıdır.
324.	SİLİKON ZEBRA WOOD FONT ALFABE KALIBI	24mm*3.5 mm ölçülerinde olmalıdır.



325.	SİLİKON ZEBRA WOOD FONT RAKAM KALIBI	Silikon malzemeden yapılmış olmalıdır. Diğer özellikler ektedir.
326.	SİLİKON ÇİMEN	11*3.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
327.	SİLİKON ÇİÇEKLER-3	12.4*4.3* 1.3 cm ölçülerinde olmalıdır.
328.	SİLİKON 6 LI CAKEPOP/LOLİPOP KALIBI	5 cm yuvarlak yapıda olmalıdır.
329.	KROM DİSK 22,5 CM	22.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
330.	6 YAPRAKLI ÇİÇEK BASMALI 4 LÜ	4 lü enjektörlü yapıda olmalıdır.
331.	MİNİ FARKLI KALPLER BASMALI 3 LÜ	1*1.5*2 cm ölçülerinde olmalıdır.
332.	60 W SİLİKON TABANSACI BÜYÜK	Güç: 60 W olmalıdır,
333.	YILDIZ BASMALI KOPAT SET 3 LÜ	0.5*1.5*2.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
334.	DAİRE BASMALI KOPAT 3 LÜ	Yuvarlak 3'lü basmalı kopat set, 1 cm olmalıdır.
335.	KELEBEK KOPAT SET	3*4*5 cm ölçülerinde olmalıdır.
336.	SİLİKON ATATÜRK İMZALI PORTRE SE-452	Silikon 10 cm ölçülerinde olmalıdır.
337.	POLİCARBON VOLOVAN SET 7 Lİ (DÜZ KALP)	2,2-3,5-4,8-6,3-7,8-9,5-11 ölçülerine uygun olmalıdır.
338.	POLİCARBON VOLOVAN SET 5 Lİ (DÜZ YILDIZ)	2 cm-11 cm arasında olmalıdır.
339.	HAMUR AÇMA ÇUBUKLARI 6 LI	Sert Plastik,1.5*3*5mm ölçülerinde olmalıdır.
340.	POLİCARBON VOLOVAN DÜZ ÇİÇEK SET 6 LI	Polikarbon 5-6,3-7,5-9,3-10,5-11,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
341.	KARE KURABİYE KESİCİ	Tırtıklı kare çift kırılmaz yapıda olmalıdır.
342.	TEK KİŞİLİK PASTA ÇEMBERİ	(Çap:8 cm-Derinlik:6) ölçülerinde olmalıdır.
343.	SİLİKON LOLİPOP ŞEKER KALIBI (İNCE)	Silikon 6'lı kalıp 3.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
344.	KARE PARFE 8 CM	8 cm 6 cm derinlik ölçülerinde olmalıdır.
345.	KALP PARFE ÇEMBER	6*8 cm ölçülerinde olmalıdır.
346.	AHŞAP ALTLIKLI MUHAFAZA KABI ROLLTOP KAPAKLI	Ahşap, 59x39 cm ölçülerinde olmalıdır.
347.	BEYAZ SUNUMLUK	Polikarbon, 20*20*7 cm ölçülerinde olmalıdır.
348.	OVAL SUNUMLUK	25x6,5*3 cm ölçülerinde olmalıdır.
349.	PANO 1/1-10	GN.1/1 – 53x32,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
350.	SALATA KABI	37.5*31*13 Cm ölçülerinde olmalıdır.
351.	4 LÜ SOSLUK AHŞAP	8 Cm Porselen ölçülerinde olmalıdır.
352.	STEAK TAHTASI	38x28 cm ölçülerinde olmalıdır.



353.	OSMANLI ŞERBETLİK KÜÇÜK BOY SARI MUSLUK	Cam Yükseklik:46 cm olmalıdır.
354.	OSMANLI ŞERBETLİK BÜYÜK BOY SARI MUSLUK	19 lt hazneli ve musluklu olmalıdır.
355.	KAŞIKLIK 3 LÜ	Propilan 41x29x9 cm ölçülerinde olmalıdır.
356.	ÇELİK PASLANMAZ YÜKSELTİCİ	Ölçüler: 22 x 22 x 9 cm ölçülerinde olmalıdır.
357.	PLASTİK SOS KAŞIK	Ölçüler:18,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
358.	ÇEMBER-YÜKSELTİCİ	10 cm X 15 cm X 20 cm ölçülerinde olmalıdır.
359.	3 KATLI SUNUMLUK BEYAZ	25/20/16,5 cm çap ölçülerinde olmalıdır.
360.	3 LÜ YARIM AY SUNUMLUK	Ayaklı cam kase 15 cm ölçülerinde olmalıdır.
361.	AHŞAP KESME PANOSU ÇEKMECELİ	35*24*cm ölçülerinde ahşap yapıda olmalıdır.
362.	4 LÜ AHŞAP KASA AÇIK BÜFE	Kayın 17*22* ölçülerinde olmalıdır.
363.	4 LÜ AYNA SETİ	Ayna seti, yuvarlak ayna 25*30*35 cm ölçülerinde olmalıdır.
364.	SALATA KABI	Ölçü hacim: 5.5 Lt su kapasitesi olmalıdır.
365.	ARA SICAK SUNUMLUK	32,8x21 cm ölçülerinde olmalıdır.
366.	MEZE SUNUMLUK	Seramik yapıda ve 10x17x3 cm ölçülerinde olmalıdır.
367.	KARE SUNUMLUK	34,5*4,5 * 10,5 cm cam yapıda olmalıdır.
368.	2 DEMLİKLİ ÇAY KAZANI ŞAMANDIRALI ŞEBEKE	Damacanadan otomatik su alma özelliği, 304 krom 18/10 paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
369.	BAR BLENDER	Çelik, 2 lt hazneli olmalıdır.
370.	PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ	Sıkma kapasitesi-50 kg/saat olmalıdır. Özellikler ektedir.
371.	KAHVE MAKİNESİ TEK KAŞIKLI	24-36-45 Cm-1,5 Litre ölçülerinde olmalıdır.
372.	KATI MEYVE SIKACAĞI	Güç 800 W, Hız ayarı 2 kademeli olmalıdır.
373.	MERMER YÜZEYLİ BAR BANKOSU- 2 KATLI ÖN CEPHE DEKOR GİYDİRME	Ahşap olmalıdır, üst yapısı mermer olmalıdır. Özellikler ektedir.
374.	KOKTEYL ÜNİTESİ	Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır. Ölçüleri 600x600x850 uygun olmalıdır.
375.	BUZ MAKİNESİ 30 KG/GÜN	30 kg buz kapasitesi, 15 kg depo hazneli olmalıdır.
376.	ŞİŞE SOĞUTUCU ÇİFT KAPILI	Temperli cam kapı olmalıdır.
377.	DAVLUMBAZ	Aydınlatma 2x18 watt 80x20x11 cm
378.	BAKIR CEZVE TAKIMI 4 LÜ	Klasik model 4'lü cezve seti, sapı ısınmayan pirinç saplı yapıda olmalıdır.
379.	ÇELİK BUZ KÜREĞİ 23 CM	Paslanmaz 23 cm, tutma sapı sap uzunluk: 11 cm ölçülerine uygun olmalıdır.
380.	JIGGER ÇELİK 20/40 ML	Paslanmaz çelik, 20/40ml boyutlarında olmalıdır.



381.	BUZ KIRACAĞI	16*13*26 cm boyutlarında olmalıdır.
382.	KADEH TATLANDIRICI	Özellikleri ektedir.
383.	KAHVE DEĞİRMENİ	Paslanmaz çelik bıçak- olmalıdır. 220 gr kahve öğütme haznesi olmalıdır.
384.	PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ OTOMATİK	15 kg Portakal stoklama kapasitesi olmalıdır. Güç: 220 / 230 V olmalıdır.
385.	BAR BLENDER	Bıçakları paslanmaz çelik olmalıdır. 180x180x420 mm boyutlarında olmalıdır.
386.	AMERİKAN SERVİSİ	Dikdörtgen 30*45 cm ölçülerinde olmalıdır.
387.	YARIM SIRLI SÜTLAÇ GÜVEÇ	Çap:11,5 cm h: 3,8 cm ölçülerinde olmalıdır.
388.	MONOBLOCK SERVİS KAŞIK NO:1	27 cm c monoblock paslanmaz yapıda olmalıdır.
389.	MONOBLOCK DELİKLİ SERVİS KAŞIK NO:1	Kaşıklı delikli uzunluk 38 cm uzunluğunda olmalıdır.
390.	SERVİS SPATULA (DELİKSİZ) NO:1	Paslanmaz olmalıdır.
391.	MONOBLOCK SERVİS ÇATAL NO:2	Paslanmaz yapıda olmalıdır.
392.	ÇORBALIK	9 lt hazneli elektrikli olmalıdır.
393.	PORSELEN SÜT POTU MİNİ 80 CC	Hacim (cc)80 cc olmalıdır.
394.	LAMİNE YUVARLAK KAYMAZ TEPSİ 38 CM	38 cm çapında ve lamina yapıda olmalıdır.
395.	LAMİNE DİKDÖRTGEN KAYMAZ TEPSİ	56*68 cm çapında ve lamina yapıda olmalıdır.
396.	BAR SETİ	Özellikler ektedir.
397.	BUZ KOVASI	21.5x15.5 cm ölçülerinde olmalıdır.
398.	BUZ MAŞASI	Paslanmaz yapıda ve 15 cm uzunluğunda olmalıdır.
399.	ŞAMPANYA KOVASI NO:3	21x22 cm ölçülerinde olmalıdır.
400.	ŞARAP KOVASI	Ölçü: 21 cm çapında olmalıdır.
401.	ŞAMPANYA AYAKLIĞI	Ölçü: 17*67cm paslanmaz yapıda olmalıdır.
402.	BAR LASTİĞİ	Büyük boy 30*45* cm parçalanmaz yapıda olmalıdır.
403.	BAR LASTİĞİ	8*60* cm su tutma özelliği olmalıdır.
404.	EKMEK SEPETİ	Polikarbon rolltop, ebatlar: 44x29 cm ölçülerinde olmalıdır.
405.	PATATES CİPSLİĞİ	Metal -ebat:9x10.5x6 ölçülerinde olmalıdır.
406.	HAMUR MAYALAMA SEPETİ	25cm*25cm *9 cm ölçülerinde kırılmaz yapıda olmalıdır.
407.	KASEROLA 12 CM KIRILMAZ	Ölçüler: çap 12 cm, yükseklik 6 cm olmalıdır.
408.	KREM SERİ 12 KİŞİLİK YEMEK TAKIMI	25 cm çapında porselen olmalıdır.



409.	4 LÜ TUZLUK TAKIMI	1 adet stand 11.5x12.5x19 cm ölçülerinde olmalıdır.
410.	PEÇETELİK	Ölçüler 14 cm çapında olmalıdır.
411.	TÜRK KAHVE FİNCANI	6 adet fincan, 6 adet tabak ölçü 90 cc olmalıdır.
412.	ÇAY FİNCANI	Porselen, sıvı hacmi 350 cc olmalıdır.
413.	JOKER KASE 12 CM	12 cm olmalıdır.
414.	JOKER KASE ALTLIK	Ölçüler: 17 cm olmalıdır.
415.	BEYAZ ŞARAP BARDAK BÜYÜK BOY	Kapasite 350 cc olmalıdır.
416.	KIRMIZI ŞARAP BARDAK BÜYÜK BOY	Kapasite 225 cc olmalıdır.
417.	SU BARDAĞI PROTOKOL	Su Bardağı 425 cc cam olmalıdır.
418.	MEYVE SUYU BARDAĞI	İçerik: 350ml. 7cm*11 cm ölçülerinde olmalıdır.
419.	TARSUSİ KAHVE BARDAĞI	Ölçü: 90 CC ölçülerinde olmalıdır.
420.	VİSKİ BARDAK	Hacim: ~300 cc. 10 oz. Ölçülerinde olmalıdır.
421.	LONG DRİNK BARDAK	H:170 mm T:52 mm ölçülerinde olmalıdır.
422.	KOKTEYL BARDAK	Ürün kapasitesi: 460 cc. cam yapıda olmalıdır.
423.	ÇAY BARDAK	Ağız çapı 6 cm, yüksekliği 9 cm, hacim 130 cc cam yapıda olmalıdır.
424.	ÇAY TABAK	Cam yapıda olmalıdır. Özellikler ektedir.
425.	SHOW PLATE	Porselen yapıda olmalıdır. Ölçüleri 30 cm olmalıdır.
426.	ŞAMDAN İKİLİ SET	22 cm olmalıdır.
427.	İKİLİ TÜRK KAHVESİ	Kahve fincanı 160 ml olmalıdır.
428.	İKİ GÖZLÜ OCAK, TABAN RAFLI	1000*600*850mm
429.	ESPRESSO POT 9 CUPS	460 ml su hacmi olmalıdır.
430.	3 LÜ CEZVE TAKIMI	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde yapıda olmalıdır.
431.	ÇAY KAŞIĞI	Ölçü: 11,4 cm olmalıdır.
432.	KAHVE KAŞIĞI	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
433.	LATTE ART KALEMİ	çap 5 mm,boy 135 mm olmalıdır.
434.	ÇAYDANLIK MEGA BOY	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.
435.	TEZGAH ÜSTÜ TEŞHİR DOLABI-SOĞUTMALI	Ölçü: 70x56x68 cm olmalıdır.
436.	ÇELİK BULAŞIK KURUTMA SEPETİ, 2 KATLI	2 katlı tezgah üstü tabaklık bulaşıklık sepeti paslanmaz özellikte olmalıdır.
437.	ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ, TEK GRUP, TAM OTOMATİK	50x55x51,5- 2 buhar kolu, 1 sıcak su musluğu olmalıdır.



438.	ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENİ	LCD touch screen ekran ve elektronik kontrol-230 x 615 x 270 mm olmalıdır.
439.	KAHVE, FINDIK VE FISTIK ÖĞÜTÜCÜ	Çelik hazne boyutları: 240mmx140mm, hazne kapasite:6 lt olmalıdır.
440.	SOĞUK ÇAY/MEYVE SUYU SEBİLİ (SOĞUTUCULU)	Cam meyve suyu haznesi 7 litre hazneli olmalıdır.
441.	ÇELİK ÇAY MAKİNESİ 2 MUSLUKLU 60 BARDAK	60 bardak 6 l çay makinesi, paslanmaz yapıda olmalıdır.
442.	DİKEY TİP BUZDOLABI, TEK KAPILI	Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C) olmalıdır.
443.	BUZ MAKİNASI	24 Kg/Gün küp buz makinesi üretim yapması gerekmektedir.
444.	EVYELİ TEZGAH (ALTI DOLAPLI)	1500 cm X 60 cm X 85 cm ölçülerinde olmalıdır.
445.	ESPRESSO TAMPERİ	Tamper çapı 58 mm olmalıdır.
446.	SÜT KÖPÜRTME SÜRAHİSİ ÇELİK 3LÜ	1 lt kapasiteli paslanmaz yapıda olmalıdır.
447.	KAHVE POSA KUTUSU PASLANMAZ ÇELİK	Çap 140* 90mm ölçülerinde olmalıdır.
448.	KAHVE ÖLÇÜ KAŞIĞI 12 Lİ	7 gram taşıma kapasiteli olmalıdır.
449.	ÖLÇÜ KABI, 1 LT PASLANMAZ ÇELİK	Hacim: 1 Litre olmalıdır.
450.	ÖLÇÜ KABI, 0,5 LT PASLANMAZ AKRİLİK	Ürün Ölçüleri: 10x17,5x11 olmalıdır.
451.	TERAZİ	Kapasite 30 kg, duyarlılık 1g olmalıdır.
452.	ŞURUP POMPASI	Şurup Pompası 70 cl olmalıdır.
453.	KÖPÜKLÜ SÜT TERMOMETRESİ	Ebat: 31x26 x140 mm olmalıdır.
454.	ZAMANLAYICI	Özellik ektedir.
455.	KAHVE KUPASI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Seramik Kupa Bardak yükseklik 90 mm olmalıdır.
456.	KAHVE FİNCANI(TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Sıvı Hacim: 75.00 cc kapasiteli olmalıdır.
457.	KAHVE FİNCANI TABAĞI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Porselen(16 cm) olmalıdır.
458.	ÇAY FİNCANI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Porselen(sıvı hacmi 75 cc) olmalıdır.
459.	ÇAY FİNCANI TABAĞI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Porselen olmalıdır.
460.	ÇAY BARDAĞI	Kapasite 125 cc olmalıdır.
461.	ÇAY TABAK	Genişlik: 10,2 x Yükseklik: 2,2 cm ölçülerinde olmalıdır.
462.	ESPRESSO KAHVE FİNCANI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)	Ürün Boyutları: 8.7 x 14.2 x 5.9 santimetre olmalıdır.
463.	ÇELİK ÇAY DEMLEME SÜZGEÇİ	6*6*7*7*9*9 çelik paslanmaz yapıda olmalıdır.
464.	ŞEKERLİK	Yükseklik: 142 mm, çap:130 mm, taban çapı:55 mm ölçülerinde olmalıdır.

465.	LATTE ART SÜT POTU (	Porselen yapıda olmalıdır.
466.	SÜRGÜ KAPAKLI, ARA RAFLI, EĞİTMEN ÇALIŞMA ÜNİTESİ	304 krom yapıda olmalıdır. Özellikler ektedir.
467.	AD 4 GÖZLÜ OCAK,1 AD 40*30 EVYELİ"	304 krom paslanmaz yapıda olmalıdır.
468.	ARA MAKARNA HAŞLAMA DOLAPLI	Ebatlar: 80x70x85 cm- kapasite: 12+12 litre
469.	FRİTÖZ ELEKTRİKLİ DOLAPLI	400x700x850 mm-12 lt özellikte olmalıdır.
470.	ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ	350x200x50 cm olmalıdır.
471.	TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 4 ÇEKMECELİ	Standart norm 325 x 430 mm raf ölçülü 4 çekmeceli buzdolabı olmalıdır.
472.	ANKASTRE FIRIN TURBO	Özellikler ektedir.
473.	MONOBLOCK DELİKLİ SERVİS KAŞIK	NO:1, kaşıklı delikli uzunluk 38 cm olmalıdır.
474.	SERVİS SPATULA (DELİKSİZ)	Paslanmaz, yapıda olmalıdır.
475.	KONVEKSİYONEL FIRIN	Özellikler ektedir.

EK –TEKNİK ÖZELLİKLER**1. SET ÜSTÜ FRİTÖZ ELEKTRİKLİ**

- Hazne kapasitesi 12+12 litre olmalıdır.
- Ürünün eni 800, boyu 700 ve yüksekliği 280 olmalıdır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövde olup uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilir olmalıdır.
- Sac kalınlığı 1.2mm 'den az olmamalıdır.

**2. ARA TEZGAH**

- Ara tezgahlarda kullanılan 304 kalite paslanmaz krom çelik malzeme kullanılmalıdır.
- En: 800, boy: 700. boyutlarında olmalıdır.



3. PLEYT IZGARA YARI OLUKLU GAZLI

- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine kalite çelik pişirme yüzeyi olmalıdır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C bulunmalıdır.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir.
- 800*700*280* ölçülerinde olmalıdır.

**4. ARA MAKARNA HAŞLAMA DOLAPLI ELEKTRİKLİ**

- Paslanmaz 304 kalite krom çelik malzemeden yapılmalıdır.
- Pilot lamba. Termostat kontrollü (50°C - 200°C) olmalıdır.
- 4 makarna telli sepet plastik saplı olmalıdır.
- Su boşaltma musluğu bulunmalıdır.
- Ölçü: 400x700x850 mm olmalıdır.
- Kapasite 4 Sepet olmalıdır.
- Güç: 6 kW enerji tüketimi olmalıdır.

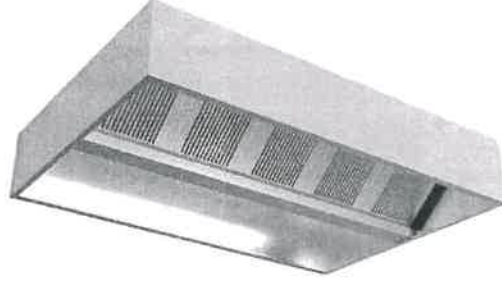
**5. SETALTI ÇEKMECELİ BUZDOLABI**

- GN 1/1 raf ölçülü 6 çekmeceli tezgah altı buzdolabı
- 304 Kalite paslanmaz çelik
- Tip: Elektrikli
- En: 700 mm
- Boy: 1880 mm yukarıda belirtilen özellikleri sağlamalıdır.

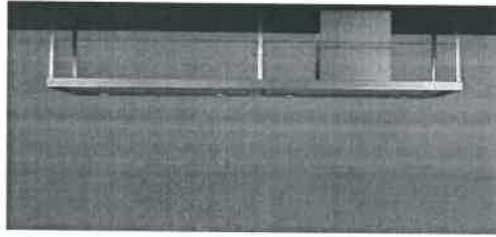


6. ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ

- 260*97*50* ölçülerinde filtrelidir olmalıdır.
- Sac kalınlığı 1.2mm'den az olmamalıdır.

**7. DAVLUMBAZ RAFI VE ASKISI**

- Paslanmaz krom çelik yapıda olmalıdır.
- *200*40* boyutlarında olmalıdır.

**8. ANKASTRE-PASLANMAZ YÜZEY-SICAK-130 CM**

- Paslanmaz yüzey, 4GN, 2000 watt gücünde +30/+90 °C sıcaklık aralığında 0,60 m² ısıtma alanı
- Elektrikli olmalıdır.
- 600*1435* 1200 mm olmalıdır.
- Elektrik gücü: 2000 W olmalıdır.
- Soğutma kapasitesi: +40°C +45°C olmalıdır.

**9. ANKASTRE-PASLANMAZ YÜZEY-SOĞUK-130 CM**

- Paslanmaz yüzeye sahip olmalıdır.
- +4/+6 °C sıcaklık aralığında olmalıdır.
- 0, 44 m² soğutma alanı olmalıdır.
- Tip: Elektrikli olmalıdır.
- 130*75* 85* boyutlarında olmalıdır.

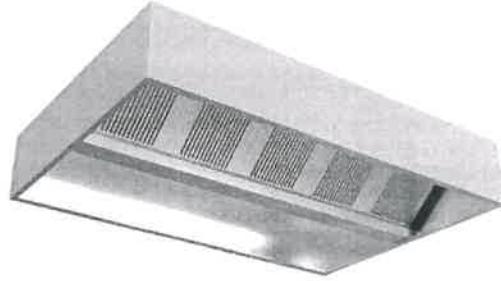


10. SÜRGÜ KAPAKLI DOLAPLI, ORTA BÖLMELİ, ARA RAFLI, ÖĞRENCİ ÇALIŞMA ÜNİTESİ 2 AD 2 GÖZLÜ OCAK,1 AD 40*30 EVYELİ

- Toplam ölçüleri:270*70*85 olmalıdır.
- 2 gözlü ocak 40*70* cm boyutlarında doğalgaza uygun yapıda olmalıdır.
- 1 adet evye 40*70*85* cm boyutlarında olmalıdır.
- Çalışma tezgahı 75* 70* 85* ölçülerinde alt tablalı 304 paslanmaz krom özelliğinde olmalıdır.

11. ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ

- 560*70*85* Boyutlarında olmalıdır.
- Askılı olmalıdır.
- Paslanmaz krom yapıda olmalıdır.

**12. SÜRGÜ KAPAKLI, ARA RAFLI, EĞİTMEN ÇALIŞMA ÜNİTESİ 1 AD 2 GÖZLÜ OCAK,1 AD 40*30 EVYELİ**

- Ölçü boyutu: 180*70*85*
- 2 gözlü ocak 40*70* cm boyutlarında doğalgaza uygun yapıda olmalıdır.
- 40*30 evye kullanılmalıdır.
- Çalışma tezgahı 100* 70* 85* ölçülerinde alt tablalı 304 paslanmaz krom özelliğinde olmalıdır.

13. FRİTÖZ ELEKTRİKLİ DOLAPLI

- Tamamen Paslanmaz Çeliktir
- 12 Litre hazne kapasitesi olmalıdır.
- Termostat Kontrolü 50 / 200 °C arasında olmalıdır.

**14. TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 4 ÇEKMECELİ**

- Standart Norm 150*70*85* mm raf ölçülü 4 çekmeceli buzdolabı olmalıdır.
- HACCP dijital kontrol paneli bulunmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
- Çalışma sıcaklığı 0 / +10 °C arasında olmalıdır.



15. MİKRODALGA FIRIN 20 LT

- Ürün Özellikleri: Buz Çözme, Solo, Analog, Fırın Hacmi: 20 lt, Basmalı, Güç: 700 W, Genişlik: 44 Derinlik: 34 cm özellikleri olması beklenmektedir.



16. DÖNER OCAĞI GAZLI 4 RADYANLI

- 4 radyanlı olması beklenmektedir.
- Gazlı çalışma düzeneği olmalıdır.



17. DÖNER KESME MAKİNESİ ELEKTRİKLİ

- 220 Volt, kesim dilim aralığı 0-8 mm. Kesim halinde güvenlik önlemi bulunması beklenmektedir.



18. ETİKET MAKİNASI

- 8 haneli, 70 metreden 150 metreye kadar etiketleme olması gerekmektedir.



19. CEVİZ KIRACAĞI

- Paslanmaz metal döküm malzemeden üretilmiş olması gerekmektedir.



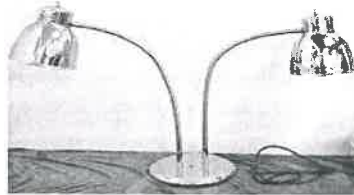
20. SICAK YÜZEY AYDINLATMA TAVANDAN ASMALI

- Isıya dayanıklı elektrik tüketimli askılı olmalıdır.



21. ALT SEHPALI, TEK LAMBALI SICAK YÜZEY AYDINLATMA SETÜSTÜ

- 250 watt elektrik tüketimi olmalıdır. Isıya dayanıklı yapıda olmalıdır.



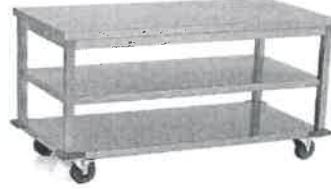
22. SUŞİ HASIRI 24*24

- 24 cm X 24 cm boyutlarında hasır olmalıdır.

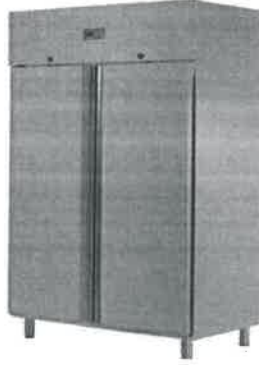


23. DOLAPLI, ARA RAFLI HAREKETLİ TEZGAH

- 190*60*85* ölçülerine paslanmaz krom olması gerekmektedir.
- 304 paslanmaz çelik krom yapıda olmalıdır.
- 1.5 mm krom kalınlığı olmalıdır.

**24. DİK TİP ÇİFT KAPILI DERİN DONDURUCU**

- Depo tipi derin dondurucunun boyutları 700* 800*2100* olmalıdır.
- -18/-20 C soğutma özelliği olmalıdır.

**25. TEK KAPILI ET YAŞLANDIRMA DOLABI**

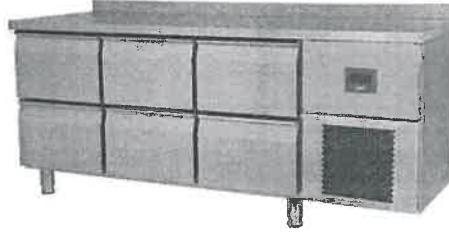
- 70 x 80 x 205 cm (uzunluk x derinlik x yükseklik)
- 4 sıra paslanmaz tel raflı olmalıdır.
- Işığının et kurutmaya uygun şartlarda bağıl neme uygun olması gerekmektedir.

**26. POLİETİLEN ET KÜTÜĞÜ**

- 60*60*85* ölçülerinde olması gerekmektedir.
- Ayarlanabilir plastik rotol ayaklı olması gerekmektedir.

**27. TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 6 ÇEKMECELİ**

- 1780*700*850mm boyutlarında olmalıdır.
- Kapasite: 457 L olmalıdır.

**28. POLİETİLEN KESME PANOSU KIRMIZI**

- 140*70*40* boyutlarında kırmızı olmalıdır.

**29. ET KEMİK TESTERESİ**

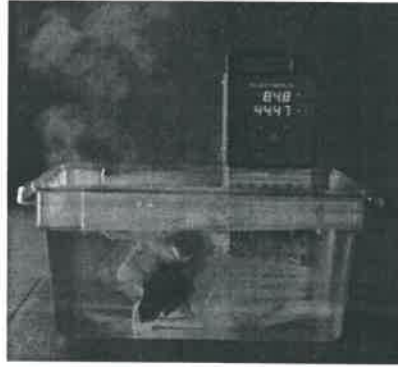
- 480*680*950* ölçülerine olmalıdır.
- VOLT 380 olmalıdır.
- Kısa parçaları kesmeye uygun güvenlik kollu olmalıdır.

**30. VAKUM MAKİNASI 55 CM**

- - 220 V. 50 Hz elektrik bağlantısı olmalıdır.
- - 430x8 mm mühürleme ebadı olmalıdır.
- - 20 m³/h pompa kapasitesi olmalıdır.
- - Şeffaf üst kapak kapasitesi olmalıdır.
- - Paslanmaz çelik gövde olmalıdır.

**31. SOUS WIDE MAKİNESİ**

- Isıtıcı: 2.0Kw olmalıdır.
- Sıcaklık Hassasiyeti: 0,1°C olmalıdır
- Rezistans koruyucu kafes olmalıdır.
- Kapasite: 50lt olmalıdır.

**32. TEKLİ EVYE**

- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
- 60*70*85* boyutlarında krom tezgah olmalıdır.
- Alt tablalı kapaklı olmalıdır.

**33. KOMPLE PASLANMAZ ET KIYMA MAK. 32 LİK SOĞUTMALI TRİFAZE**

- Güç: 220V - 50Hz olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde sacı ve et haznesi olmalıdır.
- İleri - geri çalışma sistemi olmalıdır.

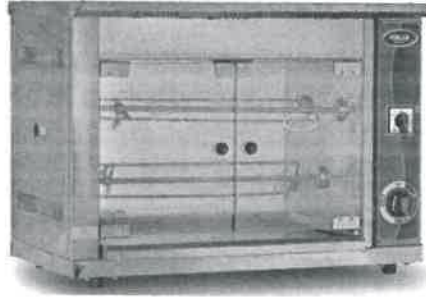


34. ÇALIŞMA TEZGAHI ALT TABLALI

- 120*70*85* cm. ebatlarında olmalıdır.
- Krom çelikten mamül olmalıdır.
- Ayarlanabilir rotil ayaklı olmalıdır.
- 304 paslanmaz krom çelik malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- Krom çelik malzemenin yapısı 1.2 mm'den az olmamalıdır.

**35. PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 9 PİLİÇ KAPASİTELİ**

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme olmalıdır.
- 2 kademeli ısınma olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş olmalıdır.
- Motor Gücü: 230/40 Volt/Watt olmalıdır.

**36. SALAMANDER ELEKTRİKLİ**

- Paslanmaz çelik gövde olmalıdır.
- Eşit ısı dağılımı olmalıdır.
- Asansör sistemi olmalıdır.
- Ürün Ölçüleri: 450x500x500 mm olmalıdır.
- Ağırlık: 28 kg olmalıdır.
- Paslanmaz 304 çelik yapıda olmalıdır.

**37. ET ASKI ARABASI**

- 110x55x170 cm ebatlarında portatif kancalı olmalıdır.

**38. GIDA DİLİMLEME 35 CM-KORUYUCULU**

- Yüksek kaliteli AISI 304 paslanmaz çelikten yapılmış gövde olmalıdır.
- Kesme ekipmanı olmalıdır.
- Otomatik kaydırmalı sürücü olmalıdır
- Eğimli kesici olmalıdır.
- Bıçak çapı: 300 mm olmalıdır
- Yukarıda belirtilen özelliklere sahip gıda dilimleyici temin edilmelidir.

**39. TEKLİ EVYE**

- Tek gözlü olmalıdır.
- Ön kapaklı olmalıdır.
- Damlalıksız olmalıdır.
- Evye gözü 60- 70- 85 boyutlarında olmalıdır.
- Kalınlık: 1 mm olmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**40. TEZGAH TİPİ BUZDULABI 3 KAPILI**

- 3 Kapılı 200x60x85 boyutlarında olmalıdır.
- Çalışma Aralığı; +0° C, + 5° C olmalıdır.
- 220 V-230 V -1 +N -50 60 hz elektrik gücü olmalıdır.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik kaplama iç raf olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde olmalıdır.

**41. POLİETİLEN KESME PANOSU**

- 190*70*40* boyutlarında yeşil olmalıdır.

**42. SOĞAN DOĞRAMA ROBOTU CUTTER**

- Ürün soğan sebze doğrama 220 volt olmalıdır.
- Yaklaşık 11 lt kapasite olmalıdır.
- Sökülebilir cam kapaklı tencere olabilir.
- Tencere boyutu 260 mm h 150 mm olmalıdır.
- 0.37 kw, 220 Volt olmalıdır.
- Makine Ölçüleri 26 x 28 x 50 cm olmalıdır.

**43. YER IZGARASI**

- Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Gideri olmalıdır.
- Çıkış : Ø70 veya Ø100 PVC boru olmalıdır.

**44. PİZZA FIRIN SEHPASI KIZAKLI RAFLI**

- Çift katlı pizza fırını çapı 30 cm'lik 6+6 adet pizza kapasitelidir.
- İç hazne ölçüsü 92x92x15'dir.
- Fırın iç izolasyonu yüksek ısıya dayanıklı olmalıdır
- Isı aralığı 85°C-450°C' olmalıdır.
- Sehpa'sı pizza fırınına uygun olmalıdır.

**45. PİZZA FIRIN DAVLUMBAZI**

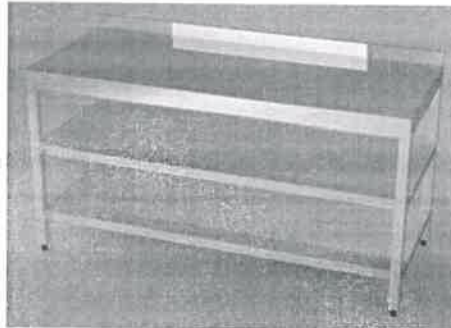
- 95*95* boyutlarında olmalıdır. Paslanmaz krom yapıda olmalıdır.

**46. PİZZA HAZIRLIK DOLABI**

- Güç Kaynağı: elektrikli olmalıdır.
- Ebatları: 150*80*108 olmalıdır.
- Minimum 6 gözlü üst soğutma özelliği olmalıdır.

**47. ÇALIŞMA TEZGAHI ALT TAB ARA RAFLI**

- En 250 mm, derinlik 900 mm, yükseklik 910 mm. olmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**48. MEZE DOLABI**

- 700*1200*1350* olmalıdır.
- Teşhir dolabı R134A olmalıdır.
- 4-6 derece aralığında çalışmaktadır.



49. DOLAPLI ERZAK VE TABAK İSTİF RAFI 4 KATLI 430 KLT

- 1900x400x1600 boyutlarında olmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.



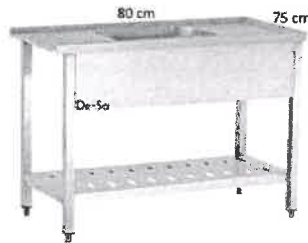
50. BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI

- 125*60*85* boyutlarında olmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.



51. BYM GİRİŞ TEZGAHI TEK EVYELİ

- 140* 75* 85 cm boyutlarında olmalıdır.



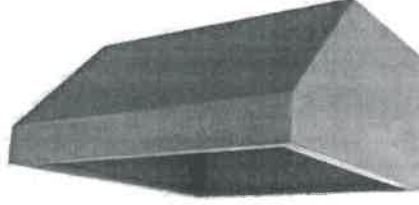
52. BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 1000 TBK/H

- 60°,-90°,-120°,-180° C saniye program özelliği olmalıdır.
- 0.55 kw 2800 D/Dk motor gücü olmalıdır.
- 9.5 kw 380 V makine toplam gücü olmalıdır.
- 2.8 kw tank ısıtma gücü olmalıdır
- 2.5 lt/sefer su sarfiyatı olmalıdır.

Yukarıdaki özelliklere sahip olması gereken bulaşık makinesinin fotoğrafı aşağıda temsil olarak paylaşılmıştır.

**53. DAVLUMBAZ**

- 100*100*50* boyutlarında paslanmaz çelik olma özelliği göstermelidir.

**54. SET ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 500 TBK/H**

- Bulaşık yıkama makinesi, 540 Tb/h kapasiteli, Elektronik, 4.95 kW, 230V 1N AC 50Hz.
- Ebatlar: 600x600x830 mm
- Kaset kapasitesi: 40 Ad/h
- Bardak kapasitesi: 1440 Ad/h
- Tepsi kapasitesi: 360 Ad/h
- Tank kapasitesi: 20 Lt.
- Boyler kapasitesi: 6 Lt.
- Boyler gücü: 4.5 kW
- Motor: 0.45 kW
- Tank ısıtıcısı: 2.7 kW

**55. BYM ÇIKIŞ TEZGAHI**

- En: 700
- Yükseklik: 850
- Bulaşık yıkama tezgahı yukarıda yazan ölçülere ve görsele uygun olmalıdır.

**56. KAZAN YIKAMA**

- 1200x800x570/910 ölçülerinde olmalıdır. 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**57. İSTİF RAFI**

- İstif raflarının boyutları sırası ile
- 120*80*160*
- 183*53*183*
- 183* 61*183*
- 91*61*183* olmalıdır.
- Ürün konstrüksiyonu 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
- 4 ızgara raflı olmalıdır.

**58. YER IZGARASI**

- 94*30*
- Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Gider
- Çıkış : Ø70 olmalıdır.

**59. CHAFİNG DİSH**

- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

- Hacim 11-12 litre olmalıdır.
- 180 derece açılır kapak ekipman da bulunmalıdır.

**60.SERVİS ARABASI 3 KATLI**

- Taşıma kapasitesi: 200 kg
- Tekerlekler: 2 x 150 mm frenli, 2 x 150 mm frensiz, gövde plastik, sırt kauçuk ve tamponlu
- Raf sayısı: 3
- Raf yapısı: 3 tarafı kapalı olabilme özelliğine sahip olmalıdır.
- İtme sapı: İki tarafı ayrılabilir.

**61. YÜK TAŞIMA**

- Teker Ölçüsü: 100x25 mm
- Malzeme: Sac
- Kaldırma Kapasitesi: 200-300 kg arasın da olmalıdır.
- Tabla Ölçüsü: 910x610 mm standart ölçü olarak kabul edilmektedir.

**62. EL BLENDER MİNİ 160 V.**

- Tamamı paslanmaz çelik 160 mm tüp ve bıçak
- 2000-12500 devir/ dk ayarlanır hız
- Aşırı ısınmaya karşı motor koruyucu termal koruyucu
- 240 W monofaze motor
- Çıkarılabilir bıçak ve çan, ekstra harmanlayıcı bıçak.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

**63. MAKARNA KESME MAKİNESİ MANUEL**

- 9 farklı kalınlıkta hamur açabilir özellikte olabilir.
- Hem erişte hem de düz spagetti yapabilme özelliği olmalıdır.
- İnce olan spagetti bıçakları 1,5 mm olmalıdır
- Kalın olan erişte kesicisi 6.5 mm olmalıdır.

**64.EL BLENDERİ**

- 440 Watt
- Değiştirilebilir hız karıştırmada 1500 ile 9000 devir/dk. çırpımda 250 ile 1500 devir/dk
- Toplam uzunluk tüp ile 725 mm
- Çırpıcı ile 805 mm. Ø 125 mm
- Toplam ağırlık: 7.9 Kg
- 220-240V/50-60/1
- El blenderi için aranan özellikler yukarıda belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

**65.ÇİFTLİ FLAMBE ARABASI**

- 1320x560x860 mm
- Ahşap kaplamalı olmalıdır.
- Tüpü iç hazneye yerleştirebilme özelliği olmalıdır.

**66.YUMURTA ÇEMBERİ PASLANMAZ 6 LI GRUP**

- Paslanmaz çelik, kollu olmalıdır.

**67.POLİETİLEN ORTA BOY HAVAN**

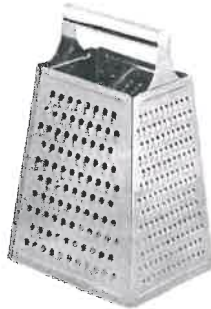
- Polietilen malzemeden olmalıdır.
- 12 yükseklik, 11 cm çap ölçülerinden küçük olmamalıdır.

**68.DÖNER KÜREĞİ BAKALİT SAPLI**

- Paslanmaz çelik krom malzemeden yapılmış olması gerekmektedir.

**69.BÜYÜK BOY RENDE**

- Boy: 20-22,5 cm aralığına olmalıdır.



70.MANDOLİN KESME MAKİNESİ

- Kağıt inceliğinden 9 mm dilimlemeye ve 4.5 mm'den 9mm julienne kesim ayarlanabilir özelliği taşımaktadır.

**71. BÜYÜK TULUMBA KALIBI**

- 8,5 cm çapında 29 cm uzunluğunda paslanmaz kalıp standart boyut olarak kabul edilmektedir.

**72. SALATA KURUTUCUSU 20**

- 20 litre kapasiteli olması gerekmektedir.

**73. SOYACAK**

- Çelikten üretilmektedir.
- Çift taraflı soyma özelliğine sahiptir.

**74. LİMON SIKACAĞI**

- Paslanmaz çelik özelliğine sahip olmalıdır.

**75. ŞEF CİMBİZİ**

- Eğik 180*25 mm paslanmaz olma özelliğine sahip olmalıdır.



76. ŞEF CİMBİZİ

- Düz 145*10 mm paslanmaz olma özelliğine sahip olmalıdır.

**77. IZGARA FIRÇASI**

- Uzunluk: 21,5 cm. Kazıyıcı uzunluk: 7 cm. Fırça boyutu: 8 cm. Fırçaları çelik olmalıdır.

**78. SİLİNDİRİK TENCERE KAPAKLI 40*40**

- Tencere derinlik: 400 mm olmalıdır.

**79. KAÇARELO TABANLI**

- 16*11* boyutlarında düz saplı olmalıdır.

**80. KAÇARELO TABANLI**

- 18*12 boyutlarında düz saplı olmalıdır.

**81. KAÇARELO TABANLI**

- 20*13* boyutlarında düz saplı olmalıdır.

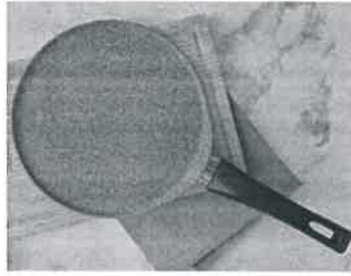


82. SÜZGEÇ TENCERE

- 36*9 boyutların iki yönlü saplı çelik olmalıdır.

**83. GRANİT KREP TAVA**

- 24 CM boyut
- 4.00 mm taban
- Yuvarlak, Tek saplı
- Bu üç özellik sağlanmalıdır.

**84.GRANİT TAVA**

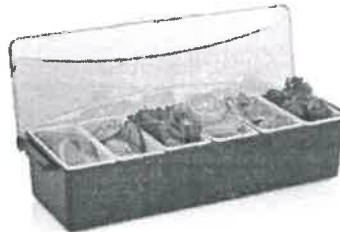
- Granit yapıda olmalıdır.
- 28cm ölçülerinde yanmaz metal sap olmalıdır.

**85.GRANİT WOK TAVA**

- 28 CM boyut
- Yuvarlak
- Tek saplı
- Bu üç özellik sağlanmalıdır.

**86. BAR KONTEYNER**

- 6 bölmeli ve kapaklı olma özelliğindedir.



87. GASTRONOM KÜVET

- GN 1/1-65 standart boyutlarında olmalıdır.

**88.GASTRONOM KÜVET**

- GN 1/1-100 standart boyutlarında olmalıdır.

**89. GASTRONOM KÜVET**

- GN 1/1-200 standart boyutlarında olmalıdır.

**90. GASTRONOM KÜVET-**

- GN 1/4-100 standart boyutlarında olmalıdır.

**91. GASTRONOM KÜVET**

- GN 1/9-100 standart boyutlarında olmalıdır.

GN 1/9 65
Derinliği 6,5 cm



92. DÜZ TAVA

- 40*60 cm, Alüm. 1,5 Mm, kaplamasız özelliğinde olmalıdır.

**93. TEL KEVGİR**

- 14 cm 14 cm çapında 22 cm sap uzunluğu kalay kapaklı dayanıklı olmalıdır.

**94. KARIŞTIRMA KABI**

- 25*14 ve derinlik: 140 ebatlarında olmalıdır.

**95. ALTI KAYMAZ KARIŞTIRMA KABI**

- 20 Cm- 1,7 Lt ebatlarında olmalıdır.

**96. PASLANMAZ ZIRH**

- 50 Cm-Siyah saplı paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.



97. ET DÖVECEĞİ PASLANMAZ

- Krom çelik malzemeden yapılmıştır. 1-1.2 kg arasında ağırlıkta olmalıdır.

**98. POLİETİLEN LEVHA**

- 53*32,5*2 ölçülerinde sarı /mavi /yeşil /beyaz /kahverengi renklerinde polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.

**99. POLİETİLEN TEMİZLEME RENDESİ**

- Ölçüleri 17,5 x 10,5 x 7,5 cm ve polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.

**100. KEPÇE NO:1**

- 8 cm çapında, 90 gram kapasiteli, sap uzunluğu 32 cm.
- Paslanmaz çelik yüzeyli olmalıdır.

**101. KEPÇE NO:2**

- 9 cm çapında, 130 gram kapasiteli, paslanmaz çelik yüzeyli.
- Sap uzunluğu 36 cm olmalıdır.

**102. KEPÇE NO:3**

- 9,5 cm çapında, 170 gram kapasiteli.
- Paslanmaz çelik yüzeyli.
- Sap uzunluğu 42 cm olmalıdır.

**103. KEVGİR NO:1**

- 9 cm çapında paslanmaz çelik yüzeyli, sap uzunluğu 32 cm olmalıdır.

**104. KEVGİR NO:2**

- 10 cm çapında, Paslanmaz çelik yüzeyli, Sap uzunluğu 36 cm olmalıdır.

**105. KEVGİR NO:3**

- 11 cm çapında, Paslanmaz çelik yüzeyli, Sap uzunluğu 42 cm olmalıdır.

**106. DESTEKLİ TEL SÜZGEÇ**

- Çap: 22 cm ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.

**107. ÇİN KÜLAHI 16 CM**

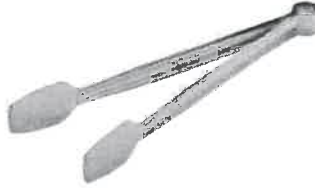
- 16 cm çapında paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.

**108. MAKARNA- SALATA MAŞASI**

- 21 cm ebadında olup 6 dişli darbeye dayanıklı yapıda olmalıdır.

**109. KIZARTMA MAŞASI NO:1**

- Küçük boy 24,5 cm ebatında olmalıdır.

**110. PATATES EZİCİ**

- 25 cm çapında ısıya dayanıklı olmalıdır.

**111. SANAYİ TİPİ TAVA 40*12**

- Çap 400, derinlik 110 mm çift saplı olmalıdır.



112. YAĞ TUTUCU

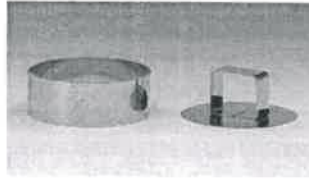
- 20 lt kapasiteli iç yapısı üç süzgeçten oluşmalıdır.
- Süzgeç dahil tüm ürün 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır, krom kalınlığı 1,5 mm olmalıdır.

**113. ET BİÇAK NO:4**

- Paslanmaz yapıda olmalıdır 13-16 cm arasında boyutlara sahip olmalıdır

**114. PİLAV YEMEK FORMASI 2 PARÇA**

- 7.5* 4*5 ölçülerinde olmalıdır.

**115. ÇÖP KOVASI**

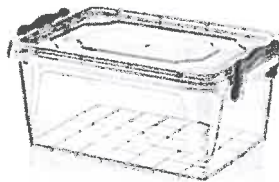
- 8 litre kapasiteli krom ve kapaklı yapıda olmalıdır.

**116. MULTİBOX**

- 1 litre hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.

**117. MULTİBOX**

- 3 litre hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.



118. MULTİBOX

- 5 litre hacim kapasiteli kapaklı olmalıdır.

**119. SERVİS TABAK 26 CM**

- Düz porselen tabak 26 cm olmalıdır.

**120. SİYAH SERVİS TABAĞI 25 CM**

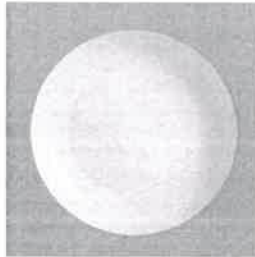
- Porselen tabak ve 25 cm olmalıdır.

**121. YEŞİL SERVİS TABAK**

- Porselen tabak ve 26 cm olmalıdır

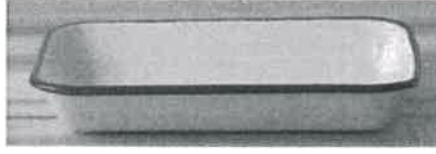
**122. SERVİS TABAK 25 CM**

- Porselen tabak ve 25 cm olmalıdır.



123. MAVİ BEYAZ DİKDÖRTGEN TABAK

- Porselen olmalıdır.

**124. SİYAH DİKDÖRTGEN TABAK**

- 42x24x2 ölçülerinde olmalıdır.
- Porselen yapıda olmalıdır.

**125. KISA SUNUM TABAK**

- 19cm porselen yapıda olmalıdır.

**126. KARE SERVİS TABAK**

- 35 cm boyutunda kare olmalıdır.

**127. MİNT MAVİ-YEŞİL**

- 29 cm çapında porselen olmalıdır. Tabak görseldekine benzemelidir.

**128. KAHVE TABAK**

- 29 cm kahve tonlu porselen tabak görsele uygun olmalıdır.

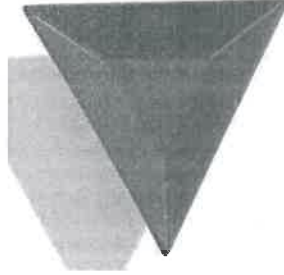


129. SUNUM TABAK

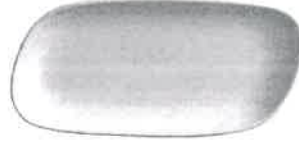
- 32 cm üçgen porselen tabak görsele uygun olmalıdır.

**130. SUNUM TABAK**

- Üçgen Yeşil 32 cm tabak porselen yapıda olmalıdır.

**131. KAYIK TABAK**

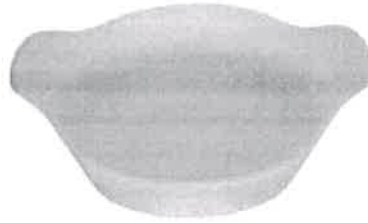
- 10*17* Ölçülerinde porselen olmalıdır

**132. KARE TABAK**

- 27 cm çapında kare porselen yapıda olmalıdır.

**133. BEYAZ TAVA TABAK**

- 28 cm çapında porselen ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.

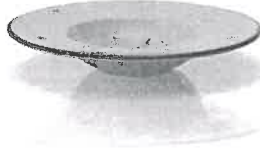
**134. MAKARNA TABAĞI**

- 27 cm ortası çukur yapıda ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.



135. BEJ MAKARNA TABAĞI

- 27 cm ortası çukur yapıda ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.

**136. MAKARNA TABAK**

- 26 cm ortası çukur yapıda ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.

**137. MAKARNA TABAĞI**

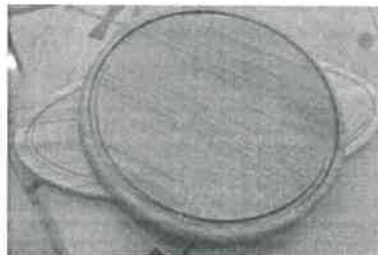
- 28 cm ortası çukur yapıda ısıya dayanıklı yapıda olmalıdır.

**138. YEMEK TABAĞI**

- 25 cm boyutunda porselen tabak görseldeki tabakla benzerlik göstermelidir.

**139. PİZZA SUNUM TAHTASI**

- Çapı 32 olmalıdır.
- Kalınlığı 1.2 cm az olmamalıdır.

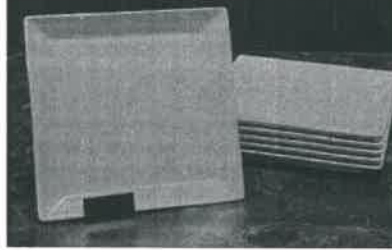


140. TERMOSTAT MAT SAPLI SUNUM TABAK

- 20,5cm x 12 cm 5,5 cm ısı dayanıklı olmalıdır.

**141. KARE PASTA 22 CM BEYAZ**

- 22 cm beyaz kare porselen pasta sunumuna uygun olması gerekmektedir.

**142. SUNUM SETİ**

- Altı ahşaplı üstü oval 18x24cm döküm demir olmalıdır.

**143. FAJİTA SUNUM SETİ**

- Alt kayın panel yapıda olmalıdır.
- Sos için konumlanacak üç alan bulunmalıdır.
- 18x24cm döküm demir olmalıdır.

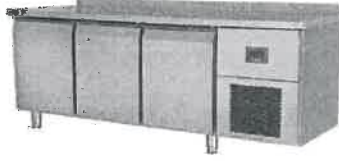
**144. TEŞHİR DOLABI**

- Kapasite: 120 litre
- Soğutucu gaz: R600a
- Isı aralığı: +4 - +6
- Ebatlar: 900x600x700 mm
- Görseldeki teşhir dolapta belirtilen dört maddeye uygun olmalıdır.



145. TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 3 KAPILI

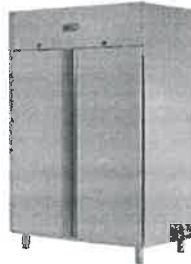
- GN 1/1 raflı 3 kapılı tezgah tipi buzdolabı
- 430 Kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- Çalışma sıcaklığı 0 / +10 °C olmalıdır.
- 700 *1780 *850 boyutlarını
- Kapasite: 457 L olmalıdır.
- Volt: 220-240 V olmalıdır.

**146. DİK TİP ÇİFT KAPILI DERİN DONDURUCU**

- 430 kalite paslanmaz çelik krom malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 830*1344*2000 mm boyutlarında olmalıdır.
- Kapasite: 1300 Litreden az olmamalıdır.

**147. DİK TİP ÇİFT KAPILI BUZDOLABI**

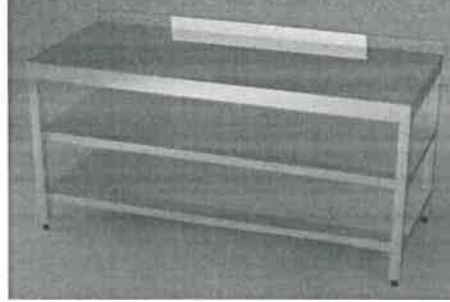
- 1.410 lt kapasitesinde olmalıdır.
- Sıcaklık aralığı (-2/+8) olmalıdır.
- 430 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- 830* 1344* 2000* mm boyutlarında olmalıdır.
- Volt: 220-240 V arasında enerji tüketmelidir.

**148. TEPŞİ ARABASI**

- Paslanmaz çelikten imal edilmiş olması gerekmektedir.
- 2 adet frenli, 2 adet frensiz tekerlek bulunmalıdır.

**149. ÇALIŞMA TEZGAHI ALT TABLALI**

- 120*50*85* boyutlarında olmalıdır.
- Taban ve ara raflı
- Arkası sırtlı
- Ayarlanabilir rotil ayaklıdır
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.
- Üst Tabla:1.2mm
- Taban ve araraf:1.0mm
- Perde:0.80mm
- 40*40*1.0mm kutu profil kullanılmaktadır.
- Ayarlanabilir plastik rotil ayaklar

**150. PATİSSERİE FIRINI KONVEKSİYONEL**

- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Paslanmaz çelik gövde
- Ebatlar: 1100x1025x1025 mm
- Kapasite: 20 Tepsi
- Tepsi Ebatları: GN 1/1
- Ağırlık: 140 Kg

**151. PATİSSERİE FIRINI STANDI**

- 20 adet 60x40 cm tepsi kapasiteli
- Boyutlar: 915x915x960mm

- Tepsi Ölçüsü: 20x40x60 cm

**152. MERMER TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI 40*40 PROFİL**

- 1270*160*85* boyutlarında olmalıdır.
- Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Üst tabla kalınlığı 3 cm kalınlığında beyaz marmara mermeri
- Ayaklar 304 kalite 40x40 mm paslanmaz çelik kutu profilden imal edilmektedir.
- Ayaklar ayarlanabilir rotol ayaklıdır.

**153. ANKASTRE FIRIN TURBO**

- A+ enerji sınıfı.
- Kolay temizlenebilen geniş iç hazne özelliği bulunmalıdır
- 4 pişirme fonksiyonu bulunmalıdır.
- Turbo fan ve güçlü iç aydınlatma bulunmalıdır.
- Sökülebilir çift cam kapak bulunmalıdır.
- Tel ızgara ve 2 adet geniş emaye pişirme tepsisi bulunmalıdır.
- Tel raf sistemi bulunmalıdır.

**154. ANKASTRE FIRIN STANDI**

- Tezgah laminat 2,8cm kalınlıktadır.
- H90*60*60 cm ebatlarında.



155. UN ŞEKER ARABASI

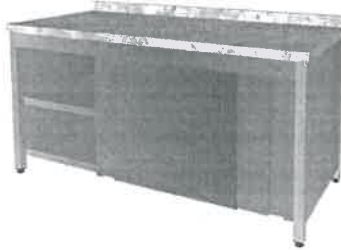
- Paslamaz, 45x65 cm boyutlarında olmalıdır.

**156. MİKSER SETÜSTÜ 4,8 KG**

- Paslanmaz çelik paslanmaz çırpıcı, d üz çırpıcı, çengel çırpıcı özellikleri bulunmalıdır.
- Motor Tipi -AC (Alternatif Akım) uygun olmalıdır.
- Gerilim (V) -220 – 240 enerji tüketimine uygun olmalıdır.
- Frekans (Hz) -50/60 enerji tüketimine uygun olmalıdır.

**157. EĞİTMEN ÇALIŞMA TEZGAHI ALT DOLAPLI-MERMER TABLALI**

- Çalışma tezgahı mermer tablalı dolaplı ara raflı 160*70*85* boyutlarında olmalıdır.

**158. DOLAPLI SÜRGÜ KAPAKLI TEZGAH OCAK**

- 8 AD 20*20 boyutunda paslanmaz yapıda ocak özelliği olmalıdır.

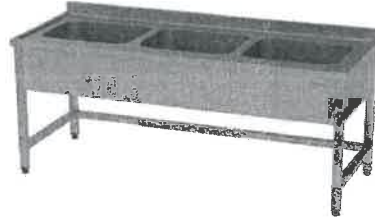
159. İKİ EVYELİ TEZGAH ALT TABLALI

- 180*40*85* ölçülerinde olmalıdır.
- Paslanmaz 304 kalite krom kullanılmalıdır.

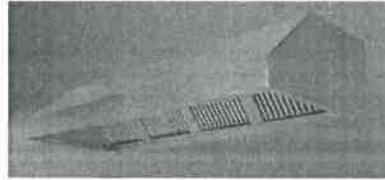


160. ÜÇ EVYELİ TEZGAH ALT TABLALI

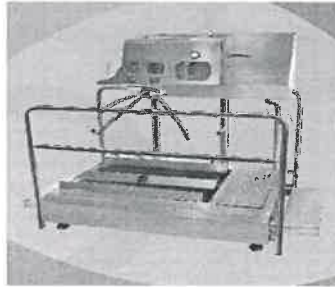
- 270*40*85* boyutlarında olmalıdır.
- 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**161. DUVAR TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ**

- Ürün konstrüksiyonu paslanmaz çelikten mamul olmalıdır. 300*60* ölçülerinde olmalıdır.

**162. KOMPAKT TURNİKELİ HİJYEN KONTROL NOKTASI**

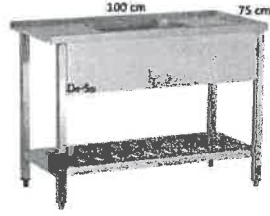
- Makine el yıkama, el kurutma ve el dezenfektan turnikesi, ayakkabı taban yıkamayı da içerisinde barındıran kapsamlı bir hijyen istasyonu olarak tasarlanmış olmalıdır. Evye sensörle çalışır, el dezenfeksiyonu istasyonu da hiçbir fiziksel temasa gerek duymadan sensörler aracılığı ile yıkama, kurutma ve dezenfekte işlemlerini bir arada sunmalıdır.

**163. BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI**

- 160x60 ölçülerinde 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**164. BYM GİRİŞ TEZGAHI TEK EVYELİ**

- 100x75x85 ölçülerinde 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**165. BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ 1000 TBK/H**

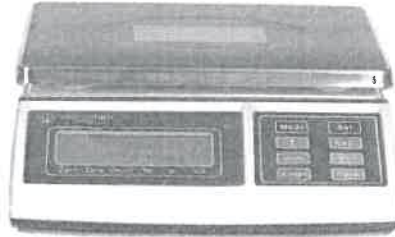
- 11.4 kW, 230/400V
- 730*740*1580
- Kaset kapasitesi: 65Ad/h
- Bardak kapasitesi: 1625Ad/h
- Tepsi kapasitesi: 520Ad/h
- Tank kapasitesi: 33Lt.

**166. BYM ÇIKIŞ TEZGAHI**

- En: 700
- Yükseklik:850
- Makaralı sistem

**167. TARTI 15 KG İTHAL**

- Endüstriyel Kullanıma Uygun CE Belgeli olmalıdır.

**168. PİLAV TENCERESİ**

- 36X15 Kapaklı Saplı 14 Lt hacmi olması gerekmektedir.

**169. HELVANE TAVA**

- 30*8 CM çapında iki kulplu olması beklenmektedir.

**170. DİKDÖRTGEN BORCAM**

- Fırın ısısına dayanıklı olması gerekmektedir. Cam malzeme olması gerekmektedir.

**171. DONDURMA MAKASI**

- Paslanmaz çelik 56 mm olması gerekmektedir.

**172. PENSE END**

- Paslanmaz yapıda olması gerekmektedir.

**173. TURTA TESTERESİ**

- Tutma yeri plastiktir.

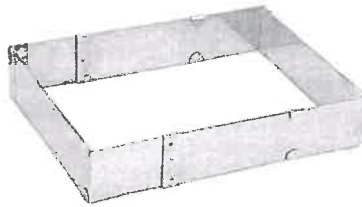
- Çapı maksimum 46 cm'e kadar olan pastalarda kullanılır.

**174. RENDE ÇELİK ORTA BOY**

- Paslanmaz çelik yapıdadır.

**175. TULUMBA KALIBI BÜYÜK**

- 28 cm yükseklik, 9 cm çap Dış çelikten yapılmış olmalıdır.

**176. AYARLI DÖRTGEN KALIP (ÇELİK) 30*60 CM****177. AYARLI ÇEMBER**

- 7*28 cm paslanmaz yapıda olmalıdır.



178. YAN KESKİ SPATULA

- 12 cm boyutunda olmalıdır.



179.

SPATULA

- 20 cm boyutunda olmalıdır.

**180. KEK KALIBI PAPATYA BORULU NO:7**

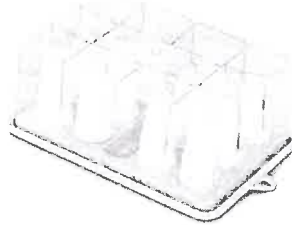
- En 280 ve boy 50 cm görsele uygun olmalıdır.

**181. KREMA TORBASI**

- 53 cm olmalıdır.

**182. DUY TAKIMI**

- 12 li plastik yapıda olmalıdır.

**183. PÜRMÜZ**

- İş sağlığı kurallarına uygun ayarlanabilir gaz vanası ve çakmaklı olmalıdır.

**184. SOS HUNİSİ**

- 1 lt hazneli paslanmaz yapıda olmalıdır.

**185. ISIYA DAYANIKLI SİLİKON SPATULA**

- 35,5 cm boyutunda silikon yapıda olmalıdır.

**186. BAKLAVA OKLAVASI**

- 3,5 cm kalınlık 120 cm uzunluğunda olması gerekmektedir.

**187. TEZGAH FIRÇASI**

- 17,5X 3 ahşap saplı yapıda olmalıdır.

**188. SİLİKON YUMURTA FIRÇASI BÜYÜK**

- 26 cm silikon yapıda olmalıdır.

**189. FİBER SİLPAT 40*60 CM**

- Uzunluk: 60 cm
- Genişlik: 40 cm
- Kalınlık: 1 mm

**190. TART KALIBI SIK YİVLİ**

- 150/130 MM çıkarılabilir taban yivli olmalıdır.

**191. YUVARLAK YİVLİ TART KALIBI SETİ 4LÜ**

- 45 mm, ısıya karşı dayanıklı olması beklenmektedir.

**192. İKİLİ PARİZYEN KAŞIK**

- 22-25 cm çift kaşık bilekten güce karşı dayanıklı olması gerekmektedir.

**193. PİZZA RULETİ**

- 10 cm çapında görsel uygun olmalıdır.

**194. AYARLI RULET ÇİFT TARAFLI 5 Lİ**

- Ruletler: 5 Adet Düz, 5 Adet Dişli olmalıdır.
- Kapalı Halde Genişlik: 6 cm olmalıdır.

**195. DÖRTLÜ ÖLÇEK SETİ**

- 1/4 - 1/3 - 1/2 - 1/1 Cup ölçülerinde olmalıdır.

**196. ÇELİK DÖNERLİ PASTA STANDI**

- 30*10 cm ölçülerinde olmalıdır.

**197. EFES KEK KALIBI NO:2**

- 24 X 2,7 cm olmalıdır.

**198. PİZZA TAHTASI**

- 26 cm pizza sunumu için ahşap yapıda olmalıdır.



199. DELİKLİ PİZZA TAVASI 26 CM

- Çap: 26 cm Kalınlık: 0,5mm Yükseklik:2,5 cm ölçülerinde olmalıdır.

**200. MUFFİN MİNİ**

- 12 li 51*28 cm ölçülerinde olmalıdır.

**201. ALÜMİNYUM BAKLAVA TEPSİSİ**

- 30x40x3 ölçülerinde olmalıdır.

**202. KALBUR**

- Paslanmaz çelik, 40 cm çapında olmalıdır.

**203. KÜNEFE TEPSİSİ**

- 40 cm genel ölçü olarak belirlenmiştir.



204. FIRIN ELDİVENİ KÜÇÜK

- Yanmaz, yapışmaz yapıda olmalıdır.
- 43 cm yeterli görülmektedir.

**205. ÇELİK ELDİVEN- MEDIUM**

- 24.5 cm olmalıdır.
- Paslanmaz yapıda olmalıdır.

**206. PASTA KESİCİ 26 PARÇA ALFABETİK**

- Paslanmaz yapıda olmalıdır.
- Isıya dayanıklı olmalıdır.

**207. TEŞHİR-PASTANE-BOMBE-SOĞUK-120 CM**

- Teşhir dolabı, R404A soğutucu gazlı, üfleme olmalıdır.
- Yaklaşık 850 watt gücünde +4/+6 °C sıcaklık aralıklarında çalışmalıdır.
- Kullanıcı kısmındaki sürgülü camlar 10 mm ısıcam olmalıdır.
- Yaklaşık 290 lt kapasiteli olmalıdır.

**208. GRANİT WOK TAVA 24 CM**

- 24 cm çapında granit yapıda yanmaz metal saplı olma özelliği göstermelidir.

**209. ÇELİK UN ELEĞİ**

- Çelik yapıda iç haznesinde mandal bulunmalıdır.

**210. PASLANMAZ TEL KEVGİR 12 CM**

- Paslanmaz çelik yapıda ve 12 cm boyutunda olmalıdır.

**211. POLİETİLEN KESME TAHTASI KIRMIZI 53*32,5*2**

- 53*32.5*2 boyutlarında kırmızı renkte polietilen yapıda olmalıdır.

**212. POLİETİLEN KESME TAHTASI**

- 53*32.5*2 boyutlarında yeşil renkte polietilen yapıda olmalıdır.

**213. SOS KEPÇE NO:2**

- 28 cm boyutunda paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.

**214. DESENLİ MERDANE SİLİKON**

- 25 cm silikon yapıda desenli olmalıdır.

**215. BAKLAVA BIÇAĞI**

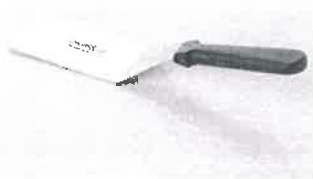
- Karbon çelikten yapılmış olma 16 cm boyutlarında olmalıdır.

**216. ÇELİK TENCERE 7,5 LT**

- 32x7.5 6 lt boyutlarında çift saplı kapaklı paslanmaz çelik tencere yapıda olmalıdır.

**217. BELLİ PASTA SPATULA**

- 15 cm paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.

**218. ÇIRPMA TELİ**

- 31 cm boyutunda çelik saplı paslanmaz malzemeden olması gerekmektedir.

**219. ŞAŞULA**

- 135 mm krom çelik paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.

**220. AYARLI OKLAVA**

- 30 cm olmalıdır. İç içe geçmeli ayarlanabilir olmalıdır.

**221. MAKARON SİLPAT**

- 30*40* boyutlarında olmalıdır.
- Yanmaz, yapışmaz yapıda olmalıdır.

**222. EKMEK TEPSİ**

- 40x60cm boyutlarında baston ekme yapımına uygun olmalıdır.

**223. EKMEK KALIBI**

- 10x10x20 ısıya dayanıklı olmalıdır.



224. TOST EKMEK KALIBI

- 11x11x30cm malzemeden olmalıdır.

**225. PASLANMAZ PRATİK ÇÖP KOVASI**

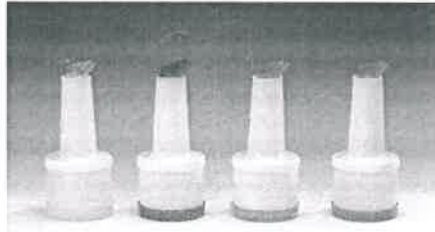
- 45 LT kapasiteli paslanmaz krom çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.

**226. SUNUM TEPSESİ BEYAZ**

- 25X25 cm ebadında porselen olmalıdır.

**227. ŞURUP DÖKÜCÜ ÖRDEK**

- 1 LT kapasiteli olmalıdır.

**228. KAKAO-PUDRA DÖKÜCÜ**

- 7x10 cm boyutlarında olmalıdır.



229. DUY SETİ 52 Lİ

- Paslanmaz yapıda olmalıdır.

**230. DELİCİ RULET**

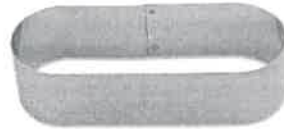
- 50x50x50 mm ebatlarında olmalıdır.

**231. KAFES KESİCİ RULET**

- Plastik silikon yapıda olmalıdır.

**232. OBLONG KALIP**

- 110*40 mm ölçülerinde paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.

**233. KALPLI TART KALIP**

- Paslanmaz teflon yapıda olmalıdır.



234. TART ÇEMBERİ

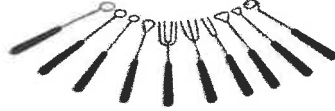
- 8x2 cm boyutlarında paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.

**235. AYAKLI GLOSSO TELİ**

- Ebatlar: 40*60* 5 cm ölçülerinde paslanmaz çelik yapıda olması gerekmektedir.

**236. ÇİKOLATA FİRKETE TAKIMI**

- Firkete takımları farklı şekillerdedir. Aşağıda belirtilen görsele uygun yapıda olmalıdır.

**237. DEKOR KAŞIK SET**

- Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.

**238. ELMA OYACAĞI**

- Epinox elma oyacağı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Oyacak kısmı 8 cm uzunluğunda olup toplam 21,5 cm uzunluğundadır.

**239. Kesme Matı**

- Ebat: 27x43cm 3mm çapında çift taraflı olmalıdır.

**240. YUVARLAK METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ**

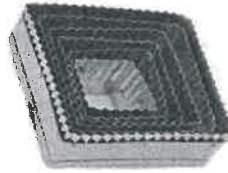
- Paslanmaz yapıda olmalıdır.

**241. YUVARLAK METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ**

- Paslanmaz yapıda olmalıdır.

**242. KARE METAL VOLOVON 6'LI SET DİŞLİ**

- Set paslanmaz yapıda olmalıdır.

**243. KARE METAL VOLOVON 6'LI SET DÜZ**

- Set paslanmaz yapıda olmalıdır

**244. KALP METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ**

- Kalp metal dişli volovan set 6' lı olmalıdır.

- 4 cm x 4 cm 5 cm x 5 cm 6,5 cm x 6,5 cm 7,5 cm x 8 cm 9 cm x 9 cm 10 cm x 10 cm 430 kalite çelik yapıda olmalıdır.

**245. KALP METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ**

- Kalp metal düz volovan set 6'lı olmalıdır.
- 3,5 cm x 3,5 cm 5 cm x 4,5 cm 6 cm x 6 cm 7 cm x 7 cm 8,5 cm x 8 cm 10 cm x 10 cm olmalıdır.
- 430 kalite çelik olmalıdır.

**246. DAMLA METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ**

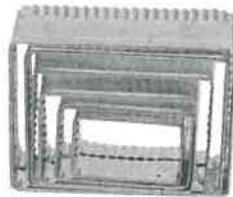
- Damla şekilli metal dişli volovan set 6'lı olmalıdır.
- 4.5- 6- 7.5- 9- 10.5- 12 cm ölçülerinde olmalıdır.
- 430 kalite çelik yapıda olmalıdır.

**247. DAMLA METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ**

- Damla şekilli metal düz volovan set 6'lı yapıdadır.
- 4.8- 6.2- 8- 9.2- 10.7- 12 cm ölçülerinde olmalıdır.
- 430 kalite çelik yapıda olmalıdır.

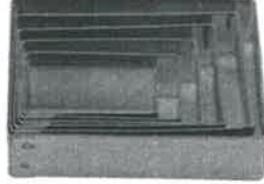
**248. DİKDÖRTGEN METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ**

- Dikdörtgen metal dişli volovan set 6'lı yapıda olmalıdır.
- 3.5x5- 4.3x6.3- 5.5x7.5- 6.7x8.5- 7.7x9.5- 8.5x10.5 cm olmalıdır.
- 430 kalite çelik yapıda olmalıdır.



249. DİKDÖRTGEN METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ

- Dikdörtgen Metal Dişli Volovan Set 6'lı olmalıdır.
- 3.5X5- 4.3X6.3- 5.5X7.5- 6.7X8.5- 7.7X9.5- 8.5X10.5 Cm boyutlarında olmalıdır.
- 430 kalite çelik yapıda olmalıdır.

**250. OVAL METAL VOLOVAN 6 LI SET DİŞLİ**

- Oval Dişli Volovan 6'lı Set olmalıdır.
- 3-4,5-5,5-7-8,3-9,7-11 Cm olmalıdır.

251. OVAL METAL VOLOVAN 6 LI SET DÜZ

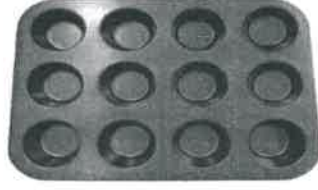
- Oval Dişli Volovan 6'lı Set olmalıdır.
- 3-4,5-5,5-7-8,3-9,7-11 Cm olmalıdır.

**252. BRİOCHE**

- 22*9,5 cm ölçülerinde olmalıdır.

**253. MUFFIN KEK KALIBI**

- 12 Gözlü olmalıdır.
- 26x35x3cm ölçülerinde olmalıdır.

**254. MEKİK KEK KALIBI**

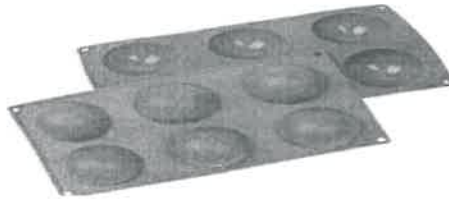
- 5x12 cm ölçülerinde olmalıdır.

**255. SUFLE**

- Sufle Kalıbı 7cm boyutunda olmalıdır.
- Çap:7cm-Derinlik:6.7cm olmalıdır.
- Porselen yapıda olmalıdır.

**256. SİLİKON KALIP YARIM KÜRE 6 LI**

- Ebat: 30x17 cm; olmalıdır.
- Ölçü: 7 cm H: 4.5 cm ölçülerinde olmalıdır.

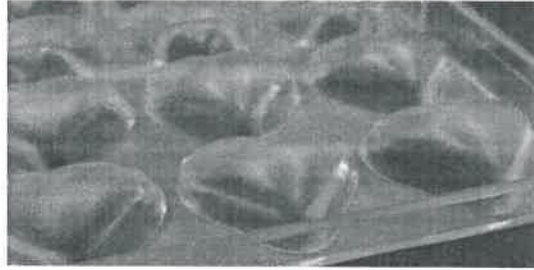


257. SİLİKON KALIP YARIM KÜRE 8 Lİ

- Kalıp Ebat : 30X17,5 cm olmalıdır.
- Ürün Çapı : 5 cm olmalıdır.
- Yükseklik : 3 cm olmalıdır.

**258. KALP ORTA 8Lİ**

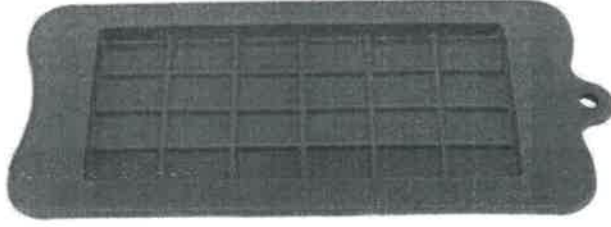
- Ebatlar: 20 cm x 30 cm olmalıdır.
- Silikon yapıda olmalıdır.

**259. PİRAMİT 6 Lİ**

- Kalıp ebat : 30x17,5cm yapıda olmalıdır.
- Ürün genişlik: 7,1 x 7,1cm yapıda olmalıdır.
- Yükseklik : 4cm olmalıdır.

**260.ELMAS ÇİKOLATA KALIBI**

- Polikarbon Çikolata Kalıbı Elmas olmalıdır.
- Ebatlar : 33x33 boyutlarında olmalıdır.
- Yükseklik: 15mm boyutlarında olmalıdır.

**261. KAKAO-ÇİKOLATA KALIBI**

- Polikarbon Çikolata Kalıbı Kakao Çekirdeği kalıpları olmalıdır.
- 27,5 x 13,5 cm ölçülerinde olmalıdır.
- Çikolata ölçüsü 5 x 2,5 x 1,5 cm ölçülerinde olmalıdır.

**262. BOMBELİ KALP ÇİKOLATA KALIBI**

- Bombeli Kalp Şekilli Polikarbon Çikolata Kalıbı olmalıdır.
- Kalıbın Ölçüleri: 27 x13 cm olmalıdır

**263. BÜYÜK KESTANE ÇİKOLATA KALIBI**

- Polikarbon yapıda olmalıdır.
- Ölçüler: 38 x 34 x 15 mm olmalıdır.
- Hacim: 13 gr x 18 adet olmalıdır.

**264. MADLEN ÇİKOLATA KALIBI**

- Kalıp Boyutu: 275*175*25 olmalıdır.

**265. KÜP ÇİKOLATA KALIBI**

- Polikarbon Çikolata Kalıbı Kare olmalıdır.
- Çikolata Ebat (cm) : 2,6 x 2,6 x 1,6 olmalıdır.

**266. ETEKLİ ELİPS ÇİKOLATA KALIBI**

- Boyut: 275x135 mm olmalıdır.
- Hacim: 24x13 ml olmalıdır.

**267. ŞEFFAF PLASTİK FİŞEK 1000 CC**

- Plastik Ölçülü Şeffaf Fişek Sosluk 1000 cc olmalıdır.
- Yükseklik: 26 cm olmalıdır.
- Çap: 9,5 cm olmalıdır.

**268. BEYAZ PLASTİK FİŞEK 500 CC**

- Plastik Ölçülü Şeffaf Fişek Sosluk 500 cc olmalıdır.
- Yükseklik: 22,5 cm olmalıdır.
- Çap: 7,5 cm olmalıdır.

**269. POLİKARBONAT ÖLÇME KABI 1000 CC**

- 1000ml, çap 11.4 * yükseklik 16.2cm olmalıdır.
- Sert PC polikarbonat olmalıdır.



270. LAVA DÖKÜM TENCERE OVAL

- Oval Tencere çift saplı yapıda olmalıdır.
- Ölçü 21x27 cm.

**271. DÖKÜM TENCERE YUVARLAK**

- Döküm Yuvarlak Tencere çift saplı yapıda olmalıdır.
- 22 cm boyutlarında olmalıdır.

**272. BUZ KÜREĞİ İÇİN PLASTİK KOVA**

- Plastik Polikarbonat Şişe ve Buz Kovası olmalıdır.
- Hacim: 2 L ve Ölçüler: 200x150 mm olmalıdır.

**273. TAMPER**

- Ahşap Saplı Tamper yapıda olmalıdır.
- 57,6mm Taban Çapı olmalıdır.
- Paslanmaz Çelik yapıda olmalıdır.

- Ahşap Kayısı Sap olmalıdır.

**274. SOSLUK**

- Çap:7 cm Yükseklik: 3.5 cm boyutlarında olmalıdır.
- Mini boy, yuvarlak olmalıdır.

**275. AHŞAP PİZZA KÜREĞİ**

- Ölçü: 30 cm x 55 cm
- pizza küreğinin tamamı ahşap yapıda olmalıdır.

**276. PASTA KESME BİÇAĞI**

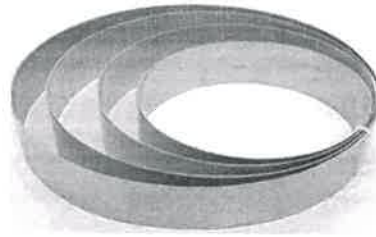
- Pasta Bıçağı Dişli Geniş olmalıdır.
- 30 Cm boyutunda olmalıdır.

**277.PASTA SIVAMA PALETİ**

- Pasta Paleti 25 Cm olmalıdır.
- Paslanmaz

278.ÇEMBER 7 CM 4 LÜ

- Çember 7 Cm 4'lü Takım - Yuvarlak Puntalı olmalıdır.
- No 1 : 14 ÇAP x10 Yükseklik olmalıdır.
- No 2 : 17 ÇAP x10 Yükseklik olmalıdır.
- No 3 : 20 ÇAP x10 Yükseklik olmalıdır.
- No 4 : 23 ÇAP x10 Yükseklik olmalıdır.

**279. PASLANMAZ KAZIYICI 25 CM**

- En:25 cm olmalıdır.
- Paslanmaz olmalıdır.

**280. EKMEK/HAMUR JİLETİ**

- Hamur Çizme Jileti Somun Ekmek Çizme Aparatı paslanmaz olmalıdır.
- Ürün uzunluk: 18,5 cm Jilet kısmı: 1 cm olmalıdır.



281. TURTA VE PASTA SİLİKONU NO:1

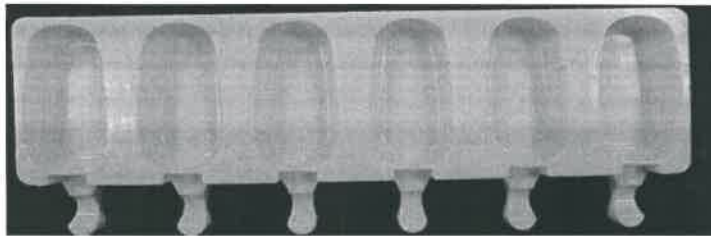
- No 1 Turta ve Pasta Silikonu olmalıdır.
- Yanmaz ve Yapışmaz olmalıdır.

282. TURTA VE PASTA SİLİKONU NO:2

- No.1 Turta Silikonu
- Yastık şeklinde olmalıdır.
- Yanmaz ve Yapışmaz olmalıdır.

**283.SİLİKON MAGNUM KALIP**

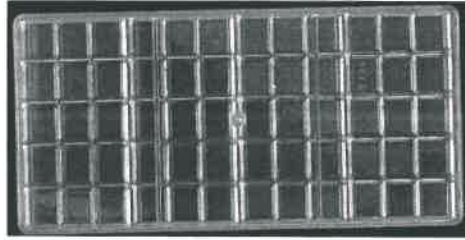
- 6'lı silikon magnum kalıbı şeklinde olmalıdır.
- Kalıp ebatları: 385*107 mm olmalıdır.
- Magnum ebatları: 90*44 mm olmalıdır.
- Yükseklik (H): 25 mm olmalıdır.

**284. PASKALYA YUMURTA ŞEKLİ POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI**

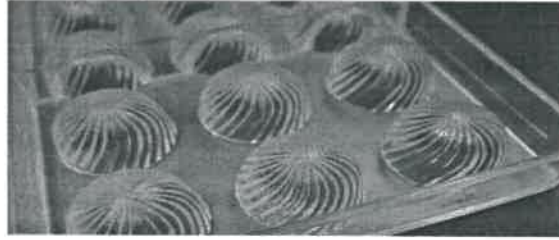
- Çikolata Ölçü (mm) : 32 x 23 olmalıdır.
- Çikolata Kalıp Ölçü (mm) : 275 x 135 x 24 olmalıdır.

285. TABLET POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI

- Çikolata Kalıp : 1 x 3 adet olmalıdır.
- Çikolata Ağırlık (gr) : 50 olmalıdır.
- Çikolata Ölçü (mm) : 127 x 67 x 5 olmalıdır.
- Çikolata Kalıp Ölçü (mm) : 275 x 175 x 25 olmalıdır.

**286. KUBBE ŞEKLİ POLİKARBON ÇİKOLATA KALIBI**

- Kubbeşekilli olmalıdır.
- Polikarbon Çikolata Kalıbı olmalıdır.

**287. HAMUR SARMA APARATI/KORNE KALIBI**

- Taban çapı: 40 mm olmalıdır.
- Uzunluk: 100 mm olmalıdır.
- Paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.



288. MİNİ KARŞIK ŞEKLİ KUPAT SET

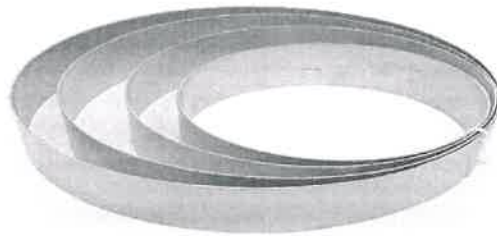
- Mini Karışık Şekli Metal Kupat Set paslanmaz olmalıdır.

**289. YUVARLAK GLASO TELİ**

- Galvaniz Glaso Teli paslanmaz olmalıdır.
- Yuvarlak 30 Cm set olmalıdır.

**290.YUVARLAK İNOX ÇEMBER 10 LU SET**

- Yuvarlak Çember Kek Pasta Kalıbı olmalıdır.
- 10'lu set olmalıdır.

**291. DELİKLİ TART ÇEMBERİ ELİPS 10 LU SET**

- Delikli Tart Çemberi – Elips | 10'lu Set olmalıdır.
- Standart Yükseklik (H): 2

Cm olmalıdır.

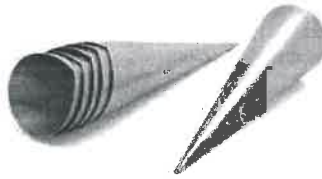


292. DELİKLİ TART ÇEMBERİ YUVARLAK 10 LU SET

- Standart yükseklik (H): 6 cm olmalıdır.

293.KORNE KALIBI HAMUR SARMA APARATI

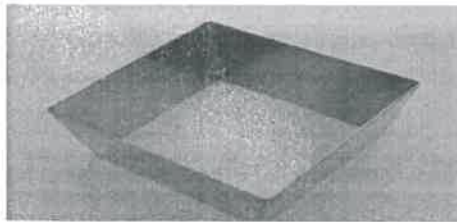
- Paslanmaz yapıda olmalıdır.

**294.KAISER BORULU KEK KALIBI**

- Malzeme/Materyal: Metal yapıda olmalıdır.
- Ölçü: 24 cm olmalıdır.

**295.KARE ÇEMBER 10 LU SET**

- Kare Çember 10'lu Set olmalıdır.
- Paslanmaz olmalıdır.

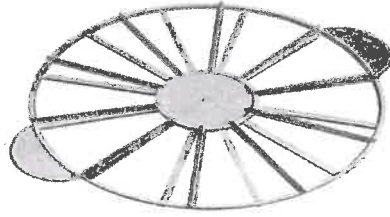


296.KARE ŞEKİLLİ PASTA ÇEMBERİ 10 LU SET

- Standart ölçü: 8*8 cm olmalıdır.

**297.PASTA DİLİMLEYİCİ PLASTİK**

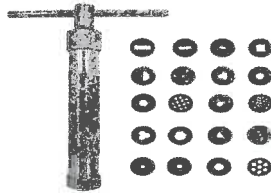
- Bir Tarafı Eşit 8 Dilim olmalıdır.
- Diğer Tarafı Eşit 12 Parça olmalıdır.
- Ürün Ebat 26.5 cm olmalıdır.

**298. PRETZEL KALIP**

- Paslanmaz yapıdadır.
- Tekli Kalıp olmalıdır.

**299.KİL TABANCASI**

- Şekil Verme Aparatları olmalıdır.
- Değiştirilebilir Başlık olmalıdır.



300. DONUT KALIBI

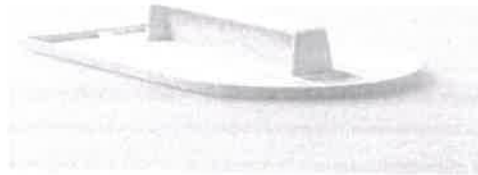
- Malzeme/Materyal: Plastik yapıda olmalıdır.
- Ölçü: 8,5 cm olmalıdır.

**301. PASTA ÜTÜSÜ KESKİN KENAR PEMBE RENK**

- Şanti Ütüsü kırılmaz yapıda olmalıdır.
- Sert Plastik yapıda olmalıdır.

**302.PASTA ÜTÜSÜ**

- Yapısı: Sert plastik yapıda olmalıdır.
- Boyutu 15cm olmalıdır.

**303. EV TİPİ WAFFLE MAKİNESİ**

- Ayarlanabilir ısı kontrolü olmalıdır.
- Yapışmaz pişirme plakaları olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde olmalıdır.
- 1000 WOLT olmalıdır.



304. HAMUR DAĞITICI

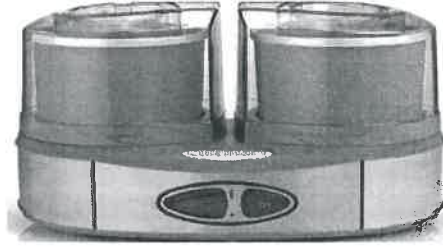
- Hamur Porsiyonlayıcı olmalıdır.
- Dağıtıcı 900 ML. Olmalıdır.
- Ürün Tipi: Plastik olmalıdır.
- Ölçü: 18x18x28 cm olmalıdır.

**305. ÇELİK KETİL**

- Güç: 1800 W olmalıdır.
- Kapasite: 1,8 Lt. olmalıdır.
- Otomatik Kapanma olmalıdır.
- Kettle Malzemesi: Paslanmaz Çelik yapıda olmalıdır.

**306. KREMA DONDURMA MAKİNESİ 35 WATT 2*1 LT**

- 2 soğuk hava deposu (2 x 1l) kapasiteli olmalıdır.
- Malzeme Metal olmalıdır.
- Brüt kapasite 2l olmalıdır.

**307.BÖREK BIÇAĞI**

- Börek Bıçağı 18 cm olmalıdır.

**308. YUVARLAK BAKLAVA TEPSİSİ EN KÜÇÜK BOY**

- Yuvarlak Baklava Tepsisi: 25 cm olmalıdır.
- Yükseklik: 3.5-4cm olmalıdır.
- Malzeme: Alüminyum yapıda olmalıdır.

**309.YUVARLAK BAKLAVA TEPSİSİ EN BÜYÜK BOY**

- Yuvarlak Baklava Tepsisi: 40 cm olmalıdır.
- Yükseklik: 3.5-4cm olmalıdır.
- Malzeme: Alüminyum olmalıdır.

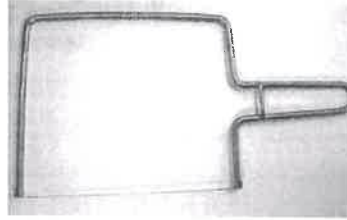
**310. ÇİKOLATA PÜSKÜRTME MAKİNASI**

- Çikolata Boya Püskürtme Makinesi olmalıdır.

- Giriş gücü 410 W olmalıdır.
- Hazne hacmi 800 ml olmalıdır.
- Türü: Elektrikli olmalıdır.

**311.PEYNİR TELİ**

- Paslanmaz Krom olmalıdır.
- 1 Adet Peynir Dilimleyici olmalıdır.
- 1 Adet Yedek Tel olmalıdır.
- Ölçüler: 23cm X 12cm olmalıdır.
- Tel Uzunluğu: 14cm olmalıdır.

**312.PEYNİR BIÇAĞI**

- 28 cm uzunluğundadır.
- Paslanmaz Çelik yapıdadır.

**313. CAM SÜTLÜ TATLI KASESİ**

- Hacim: 280 * 61 mm.*105 mm. Ölçülerindedir.

Taban Çapı: 65 mm. Olmalıdır.



314.KREMA SIFONO 1000 ML

- Kapasite: 1 L / 1000 ml olmalıdır.
- Paslanmaz çelik şişe olmalıdır.
- Paslanmaz çelik düz paslanmaz yapıdadır.

**315. ŞEKER HAMURU SİLİKON KALIP (SET)**

- Üçlü Şerit Bordür Şeker Hamuru Modelleme Kalıbıdır.
- Ürün Ölçüsü: 20 x 12,5 cm. olmalıdır.

**316. SİLİKON ZİNCİR**

- Silikon Zincir olmalıdır.
- 31,5 X 5 CM olmalıdır.
- 5 *6 *7,5 mm olmalıdır.

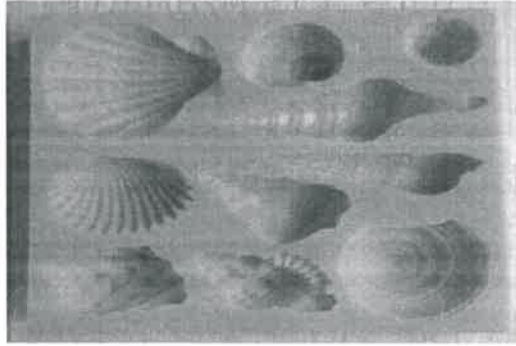
**317. SİLİKON KELEBEKLER**

- Silikon Kalıp olmalıdır.
- Kelebekler, Sekizli (8*8cm) olmalıdır.



318. DENİZ CANLILARI SİLİKON KALIP

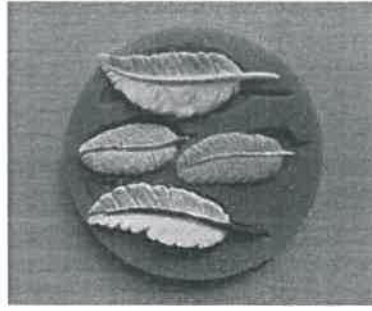
- Deniz Canlıları Silikon Kalıp olmalıdır.
- Boyutlar; 8 cm * 7,5 cm olmalıdır.

**319. SİLİKON ALFABE VE RAKAM SETİ**

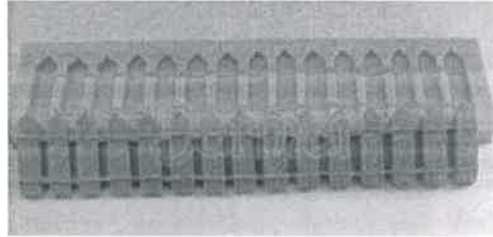
- Silikon Alfabe ve Rakam Set (Büyük) olmalıdır.

**320. SİLİKON TÜYLER SE-432**

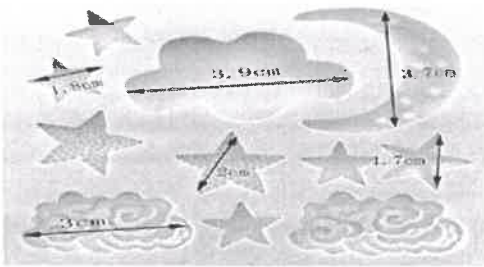
- 4,5 -7 CM ARASI olmalıdır.

**321. SİLİKON ÇİT SE-526**

- Uzunluk cm ve Çit yüksekliği : 2,2 cm olmalıdır.

**322. SİLİKON GÖKYÜZÜ SET**

- Obje Ebatları: 2-3 cm olmalıdır.
- Gökyüzü Temalı Çoklu Silikon Kalıp olmalıdır.

**323. İNCİ SİLİKON BORDÜR**

- Ortalama boy: 20 CM olmalıdır.

324. SİLİKON ZEBRA WOOD FONT ALFABE KALIBI

- 24mm Yükseklik olmalıdır.
- 3.5mm Derinlik olmalıdır.

**325.SİLİKON ZEBRA WOOD FONT RAKAM KALIBI**

- Silikon Rakam Set 3 zebra olmalıdır.

**326.SİLİKON ÇİMEN**

- ölçüleri : 11 x 3,5 cm olmalıdır.

**327.SİLİKON ÇİÇEKLER-3**

- Silikon Kalıp olmalıdır.

- Çiçekler (10*8,5 Cm) olmalıdır.

**328. SİLİKON 6 LI CAKEPOP/LOLİPOP KALIBI**

- Derinlik: 5 cm altı olmalıdır.

**329. KROM DİSK 22,5 CM**

- Boyut: 22,5 Cm olmalıdır.

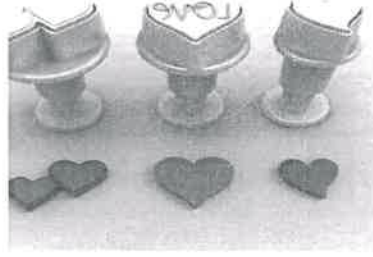
**330.6 YAPRAKLI ÇİÇEK BASMALI 4 LÜ**

- 6 Yaprak Çiçek Basmalı olmalıdır.
- Enjektörlü Kopat olmalıdır.

**331 MİNİ FARKLI KALPLER BASMALI 3 LÜ**

- Küçük Enjektör Figür Çapı: 1 cm olmalıdır.

- Orta Enjektör Figür Çapı: 1,5 cm olmalıdır.
- Büyük Enjektör Figür Çapı: 2 cm olmalıdır.



332. 60 W SİLİKON TABANSACI BÜYÜK

- Güç: 60 W olmalıdır.
- Voltaj: 100-240V olmalıdır.



333. YILDIZ BASMALI KOPAT SET 3 LÜ

- Ölçüleri: 0,5 cm - 1,5 cm - 2,5 cm olmalıdır.



334. DAİRE BASMALI KOPAT 3 LÜ

- Yuvarlak 3'Lü Basmalı olmalıdır.
- En büyük 1cm olmalıdır.



335. KELEBEK KOPAT SET

- 3 parça olmalıdır.
- 3 CM olmalıdır.
- 4 CM olmalıdır.
- 5 CM olmalıdır.

**336. SİLİKON ATATÜRK İMZALI PORTRİ SE-452**

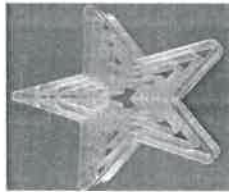
- Silikon ve yaklaşık 10 cm olmalıdır.

**337. POLİCARBON VOLOVAN SET 7 Lİ (DÜZ KALP)**

- Polikarbon Kalp Düz Volovan 7'Li Set olmalıdır.
- Boyutlar: 2,2-3,5-4,8-6,3-7,8-9,5-11 Cm olmalıdır.

338. POLİCARBON VOLOVAN SET 5 Lİ (DÜZ YILDIZ)

- 2 cm-11 cm arası olmalıdır.



339. HAMUR AÇMA ÇUBUKLARI 6 LI

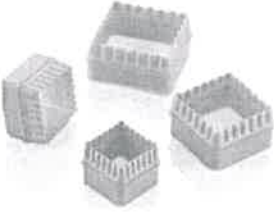
- ÖLÇÜ ÇUBUKLARI: Sert Plastik olmalıdır.
- 1,5 MM olmalıdır

340. POLİCARBON VOLOVAN DÜZ ÇİÇEK SET 6 LI

- Polikarbon Çiçek Düz Volovan yapıda olmalıdır.
- 6'lı Set olmalıdır.
- Ölçüler: 5-6,3-7,5-9,3-10,5-11,5 Cm olmalıdır.

341.KARE KURABIYE KESİCİ 4 LÜ PD-3302

- Tırtıklı Kare Çift Taraflı Hamur ve Kurabiye Kesici Kalıp olmalıdır.

**342.TEK KİŞİLİK PASTA ÇEMBERİ**

- Çap:8cm-Derinlik:6 olmalıdır.

343..SİLİKON LOLİPOP ŞEKER KALIBI (İNCE)

- Silikon 6'lı Kalıp 3.5cm kalınlığında olmalıdır.



344. KARE PARFE 8

- 8*6*cm paslanmaz çelik yapıda olmalıdır.

**345. KALP PARFE ÇEMBER 6*8 CM**

- Kalp şeklinde olmalıdır.
- 8 cm Yükseklik 6 cm olmalıdır .

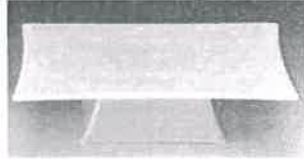
AÇIK BÜFE BÖLÜMÜ**346. AHŞAP ALTLIKLI MUHAFAZA KABU ROLLTOP KAPAKLI**

- Ahşap altlık ve Polikarbon malzeme rolltop kapak yapısında olmalıdır.
- Ebatlar: 59x39 cm olmalıdır.

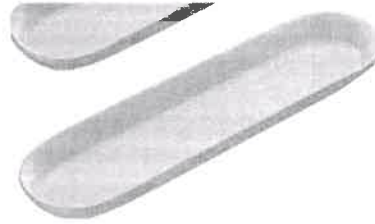


347. BEYAZ SUNUMLUK

- Polikarbon yapı malzeme olmalıdır.
- Ebatlar: 20x20 x 7 cm olmalıdır.
- Ayaklı, tek katlıdır.

**348. OVAL SUNUMLUK**

- Mermer Desen yapıdadır.
- Oval Uzun Sunum yapıdadır.
- Ölçü: 25x6,5*3cm boyutlarındadır.

**349. PANO 1/1-10**

- Mermer Efektli yüzey yapıdadır.
- Dayanıklı thermoset yapıdadır.
- Sıcak ve soğuk gıda ile temasa uygun olmalıdır.
- Ölçü , GN.1/1 – 53x32,5 cm olmalıdır.

**350. SALATA KABI**

- Açık Büfe Elips Salata Sunum Kasesi ve 37.5*31*13 Cm boyutlarında olmalıdır.

351. 4 LÜ SOSLUK AHŞAP

- 8 Cm Porselen ve sosluk takımı olmalıdır.

352 .STEAK TAHTASI

- Ölçüler: 38x28 Cm Tahta yapıda olmalıdır.

**353.OSMANLI ŞERBETLİK KÜÇÜK BOY SARI MUSLUK**

- Malzeme : Cam Yükseklik:46-50 cm arasında olmalıdır.
- Hacim : 4,5 LT

**354.OSMANLI ŞERBETLİK BÜYÜK BOY SARI MUSLUK**

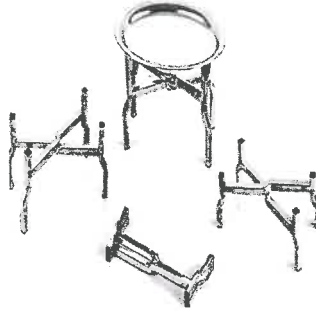
- 19 lt Musluklu Cam Şerbetlik Damacana Sebil
- 6 mm cam kalınlığı olmalıdır.

**355. KAŞIKLIK 3 LÜ**

- Ürün Ölçüleri 41x29x9 Cm olmalıdır.
- Üç Gözlü
- Materyal Propilan

**356. ÇELİK PALSANMAZ YÜKSELTİCİ**

- 304 Paslanmaz çelik olmalıdır.
- Ölçüler: 22 x 22 x 9 cm olmalıdır.

**357. PLASTİK SOS KAŞIK**

- Ölçüler:18,5 cm plastik yapıda olmalıdır.

358.ÇEMBER-YÜKSELTİCİ

- Ölçüler : 10 cm X 15 cm X 20 cm olmalıdır.

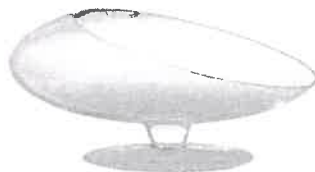
- Daire Çapı :15 cm olmalıdır.

**359. 3 KATLI SUNUMLUK BEYAZ**

- 3 katlı stan – Tabak: yuvarlak olmalıdır.
- Renk: Beyaz olmalıdır.
- Malzeme: Porselen/metal olmalıdır.
- Kat Ölçüler: yakl. 25/20/16,5 cm çap olmalıdır.
- Yükseklik: yakl. 35 cm olmalıdır.

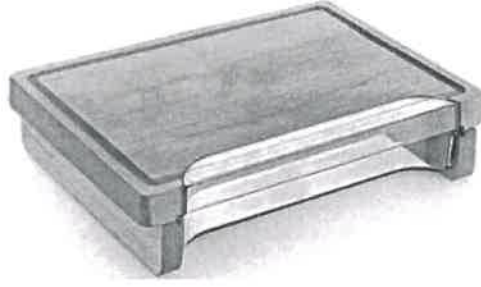
**360. 3 LÜ YARIM AY SUNUMLUK**

- Ayaklı Cam kase 15cm olmalıdır.

**361. AHŞAP KESME PANOSU ÇEKMECELİ**

- Hazneli Ahşap Kesme Panosu - 35 x 24cm Kesme olmalıdır.
- Dilimleme Panosu Ürün Özellikleri : 35cm x 24cm olmalıdır.

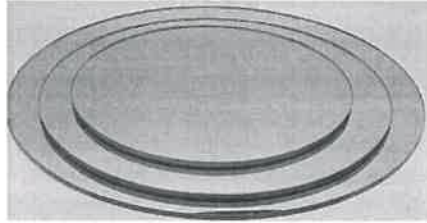
- 5cm kalınlık olmalıdır.

**362. 4 LÜ AHŞAP KASA AÇIK BÜFE**

- Ahşap Sunum Kasası
- Kayın 17x22
- H:7 Cm

**363. 4 LÜ AYNA SETİ**

- Ayna seti Yuvarlak Ayna
- 20 cm - 25 cm - 30 cm- 35 cm

**364 SALATA KABI**

- Salata Kurutucu
- ölçü hacim : 5.5 L olmalıdır.

**365. ARA SICAK SUNUMLUK**

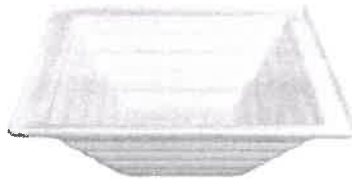
- Beyaz 32,8x21 cm olmalıdır.

**366 . MEZE SUNUMLUK**

- 10x17x3 Cm Isıya Dayanıklı ve Seramik yapıda olmalıdır.

**367. KARE SUNUMLUK**

- Ölçü: 34,5 cm X 34,5x 10,5 cm olmalıdır.

**368. DEMLİKLİ ÇAY KAZANI ŞAMANDIRALI ŞEBEKE**

- Damacanadan otomatik su alma özelliğidir.
- 304 krom 18/10 paslanmaz çelik olmalıdır.

- Ürün Ölçüleri: 480x360x625mm ölçülerinde olmalıdır.
- Ağırlık: 9 kg kapasiteli olmalıdır.
- Kapasite: 23 lt olmalıdır.
- Güç: 2200 W olmalıdır.
-

**369. BAR BLENDER**

- Bıçak
- Fonksiyonlar: Blender, Buz Kırma olmalıdır.
- Gövde Malzemesi: Çelik olmalıdır.
- Güç (W): 1500 W olmalıdır.
- Doğrayıcı Hazne Kapasitesi: 2 lt olmalıdır.

Özelliği: Çelik olmalıdır.

**370. PORTAKAL****SIKMA MAKİNESİ**

- Ürün ortalama 50 kg/saat sıkma kapasitesinde olmalıdır.
- Ağırlık 5.750 kg ağırlığında olmalıdır.
- Genişlik 18*55 * 24 olmalıdır.

ucm. nu. B.Y. S.K.

371. KAHVE MAKİNASI TEK KAŞIKLI

- Özellikler Ölçüler: 24-36-45 Cm olmalıdır.
- Kapasite: 1,5 Litre olmalıdır.
- Ağırlık: 5,1 kg kapasiteli olmalıdır.
- Basınç: 15 Bar özeliği olmalıdır.

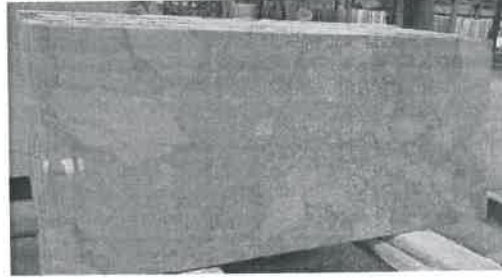
**372. KATI MEYVE SIKACAĞI**

- Güç 800 W enerji kullanımı olmalıdır.
- Hız Ayarı 2 Kademeli olmalıdır.
- Çıkarılabilir Posa Kabı olmalıdır.



373. -MERMER YÜZEYLİ BAR BANKOSU- 2 KATLI ÖN CEPHE DEKOR GİYDİRME

Barın genel ebatları 235cm uzunluk 90 cm yükseklik olmalıdır. yan uzunluğu 80cm, yükseklik 90 cm olmalıdır. üst mermer iki parçalı olmalıdır. görseldeki gibi L yapıda olmalıdır. Dışı kaplama olmalıdır.

**374.KOKTEYL ÜNİTESİ**

- Paslanmaz çelik yapıdadır.
- 600x600x850 ölçülerinde olmalıdır.
- 430 kalite paslanmaz krom yapıdadır.

**375. BUZ MAKİNESİ 30 KG/GÜN**

- 30 kg buz kapasitesi olmalıdır.
- 15 kg depo haznesi olmalıdır.
- Alüminyum panelli bakır borulu evaporatör olmalıdır.
- Kayar kapı olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde olmalıdır.

376. ŞİŞE SOĞUTUCU ÇİFT KAPILI

- İç aydınlatma olmalıdır.
- Temperli cam kapı olmalıdır.

- Yüksekliği ayarlanabilen ayaklar olmalıdır.
- Analog veya dijital termometre seçeneği olmalıdır.
- Kapı kilidi seçeneği

olmalıdır



377.DAVLUMBAZ

- Aydınlatma 2x18 watt 80x20x11 cm
- Tamamı 304 kalite, paslanmaz çelik
- 110*50* boyutlarında olmalıdır.



378. BAKIR CEZVE TAKIMI 4 LÜ

- Klasik Model 4'Lü Cezve Seti
- Isınmayan pirinç saplı
- İçi Kalaylı
- No:1 (1-2 Fincan)
- No : 2 (2-3 Fincan)
- No:3 (3-4 Fincan)
- No: 4 (5-6 Fincan)
- Yukarıda yazan özellikler sağlanmalıdır.



379. ÇELİK BUZ KÜREĞİ 23 CM

- Paslanmaz
- Toplam Uzunluk : 23 Cm olmalıdır.
- Yükleme Ölçüleri : 12 x 7 Cm olmalıdır.
- Tutma Sapı Sap Uzunluk : 11 Cm olmalıdır.

**380. JIGGER ÇELİK 20/40 ML**

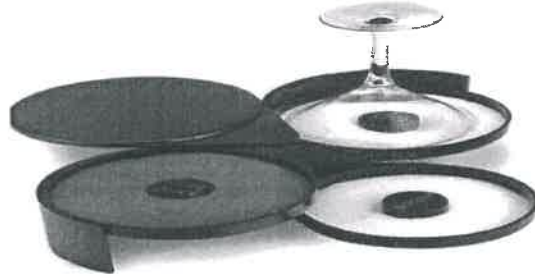
- Kapasite: 20-40 ml olmalıdır.
- Paslanmaz çelik malzeme kullanılmalıdır.

**381.BUZ KIRACAĞI**

- En: 16 cm
- Boy: 13 cm
- Yükseklik: 26 cm

**382.KADEH TATLANDIRICI**

- MALZEME BOYUT (ÇAP) cm YÜKSEKLİK cm
- AĞIRLIK 0,420 Kg olmalıdır.

**383. KAHVE DEĞİRMENİ**

- Paslanmaz çelik bıçaklar olmalıdır.
- 220 gr kahve öğütme haznesi olmalıdır.
- 2-12 bardak sayısı kahve çekme ayar düğmesi olmalıdır.

**384. PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ OTOMATİK**

- Dakikada 38 portakal sıkma kapasitesi olmalıdır.
- 15 kg Portakal stoklama kapasitesi olmalıdır.
- Güç : 220 / 230 V olmalıdır.



385. BAR BLENDER

- 2 ayrı hız ayarı olmalıdır.
- Bıçakları paslanmaz çelik olmalıdır.
- Çalışma esnasında üst kapak açılabilir olması sayesinde ürün ilave edilebilmelidir.

**386. AMERİKAN SERVİSİ 30*45 CM**

- Dikdörtgen, ıslak bezle silinerek kolayca temizlenebilir
- Leke tutmaz malzemedan kullanılmıştır.

**387. YARIM SIRLI SÜTLAÇ GÜVEÇ**

- çap:11,5 cm h: 3,8 cm
- Doğal toprak kullanılarak üretilen
- İçi Sırlı 1. sınıf sır
- Renk: Kahverengi
- Ürün Formu: Yuvarlak
- Yukarıdaki özellikleri sağlamalıdır.





388. MONOBLOCK SERVİS KAŞIK

- 27cm paslanmaz yapıda olmalıdır.



389. MONOBLOCK DELİKLİ SERVİS KAŞIK NO:1

- Servis Kaşık Delikli
 - Sap uzunluk 38 Cm
 - Delikli
 - NET AĞIRLIK (Kg): 0,16
- Yukarıdaki özellikleri belirtilen özellikler görselde yer almalıdır.



390.. SERVİS SPATULA (DELİKSİZ) NO:1

- Paslanmaz Çelik
 - Deliksiz Servis Spatula No:1
 - Ağız Genişliği 8 cm
 - Sap Uzunluğu 28,5 cm
- Yukarıdaki özellikleri belirtilen özellikler görselde yer almalıdır



391. MONOBLOCK SERVİS ÇATAL NO:2 AĞIZ NO:1

- Monoblok servis çatalı
- 50 cm
- 2 Ağızlı
- Paslanmaz Çelik



- Yukarıdaki özellikleri belirtilen özellikler görselde yer almalıdır



392. ÇORBALIK

- 9lt hazneli elektrikli olmalıdır.



393. PORSELEN SÜT POTU MİNİ 80 CC

- Porselen olmalıdır.
- Banquet Sütçük olmalıdır.
- Hacim (cc)80 cc olmalıdır.



394 . LAMİNE YUVARLAK KAYMAZ TEPSİ 38 CM

- Lamine olmalıdır.
- Yuvarlak Kaymaz olmalıdır.
- Ahşap desenli olmalıdır.
- 38 cm Çap olmalıdır.



395. LAMİNE DİKDÖRTGEN KAYMAZ TEPİ 56*68 CM

- Büyük Kaymaz Servis Tepsi olmalıdır.
- En: 56 * 68* c m boyutlarında olmalıdır.



396.BAR SETİ

- Burgu kaşık 27 cm
- Bar süzgeci
- Mojito tokmağı
- Şampanya stoper
- Şişe dökücü
- Vakum aparatı
- Garson çakısı
- Shaker 500 ml
- Jigger 2/4 cl
- Akrilik stand belirtilen malzemeler bar setinin içinde yer almalıdır.



397.BUZ KOVASI

- Ürün 304 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- Ebatlar: 21.5x15.5 cm olmalıdır.



398. BUZ MAŞASI

- Buz Maşası Küçük olmalıdır.
- Ölçü : 15 cm olmalıdır.
- Paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.



399..ŞAMPANYA KOVASI NO:3

- Halka Saplı olmalıdır.
- Ebatlar: 21x22 cm olmalıdır.

**400.ŞARAP KOVASI**

- Ölçü: 21 cm olmalıdır.

**401. ŞAMPANYA AYAKLIĞI**

- Ölçüsü: 17 cm X 67 cm olmalıdır.

**402.BAR LASTİĞİ**

- Büyük boy
- Ebatlar:
- 30x45 cm

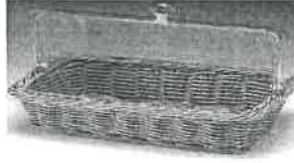
**403. BAR LASTİĞİ**

- Küçük Bar Lastiği
- Ebatlar: 8x60 cm
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



404.. EKMEK SEPETİ

- Polikarbon rolltop kapak
- Ebatlar: 44x29 cm
- Yükseklik: 11 cm
- Hasır
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

**405 PATATES CİPSLİĞİ**

- Metal Cipslik
- Patates Ve Atıştırmalık Sunum Sepeti
- Ebat:9x10.5x6 cm
- Yukarıda

belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

**406.. HAMUR MAYALAMA SEPETİ**

- Genişlik: 25 cm
- En: 15 cm
- Yükseklik: 9 cm
- Sert Bambu



407. KASEROLA 12 CM KIRILMAZ

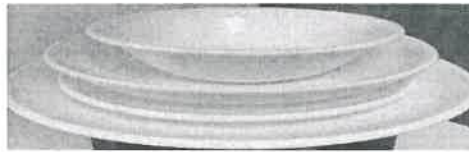
- Çelik Kaçerola 12 cm Sütlük No 1
- Paslanmaz çelik
- Ölçüler: Çap 12 cm Yükseklik 6 cm
- Kulp ile Tava Uzunluk: 24.5 cm



PROTOKOL

408. KREM SERİ 12 KİŞİLİK YEMEK TAKIMI

- 12 Adet 25 Cm
- 12 Adet Servis Tabağı
- 12 Adet 19 Cm Tatlı Tabağı
- 12 Adet 20 Cm Çukur Yemek Tabağı
- 12 Adet 16 Cm Çorba Kasesi
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



409. 4 LÜ TUZLUK TAKIMI

- 1 Adet Tuzluk Çap 3.4 Cm H 10.5 Cm
- 1 Adet Biberlik Çap 3.4 Cm H 10.5 Cm
- 2 Adet Baharatlık Çap 5.4 Cm H 13 Cm
- 1 Adet Stand 11.5x12.5x19 Cm
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır



410. PEÇETELİK

Mat paslanmaz yapıda olmalıdır.

- 14 cm olmalıdır.



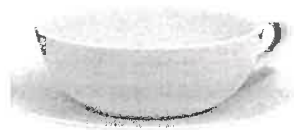
411. TÜRK KAHVE FİNCANI

- 6 Adet Fincan
- 6 Adet Tabak
- Renk: Krem veya beyaz olmalıdır.
- Ölçü: 90 cc
- Porselen



412. ÇAY FİNCANI

- Beyaz Tabaklı Çay Fincanı
- Renk : Beyaz
- Ürün : Fincan
- Malzeme : Porselen
- Sıvı Hacim: 320.00 cc
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



413. JOKER KASE 12 CM

- Joker Kase
- 12 Cm
- Renk : Beyaz olmalıdır.
- Malzeme : Porselen olmalıdır.

**414.JOKER KASE ALTLIK**

- Ölçüler: 17 cm
- Renk : Beyaz
- Malzeme : Porselen
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

**415. BEYAZ ŞARAP BARDAK BÜYÜK BOY PROTOKOL**

- Beyaz Şarap Bardağı
- Hacim: 350 cc
- Ölçüler: H:217 mm
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



ucm . NUB.Ş. SK

416. KIRMIZI ŞARAP BARDAK BÜYÜK BOY PROTOKOL

- Bistro Kırmızı Şarap Bardağı
- Kapasite: 225 cc

**417. SU BARDAĞI PROTOKOL**

- Çapı 22 cm
- Genişliği 6,3 cm
- Su Bardağı 425 cc
- Materyal: Cam

**418. MEYVE SUYU BARDAĞI PROTOKOL**

- Materyal: Cam
- İçerik: 350ml.
- Boyutlar: 7cm
- Yükseklik: 11cm.



ucm . nu . B . Y . S . K .

419.TARSUSİ KAHVE BARDAĞI

- Tarsusi Çay ve Kahve Bardağı
- Ölçü: 90 CC

**420.VİSKİ BARDAK**

- Hacim: ~300 cc. 10 oz.
- Yükseklik: 89 mm.
- Ağız Çapı: 83 mm.
- Taban Çapı: 78 mm.

**421. LONG DRİNK BARDAK**

- Long Drink Bardağı
- Hacim: 315 cc
- Ölçüler: H:170 mm T:52 mm



Ucm . NU . BÖ . S.K

422.KOKTEYL BARDAK

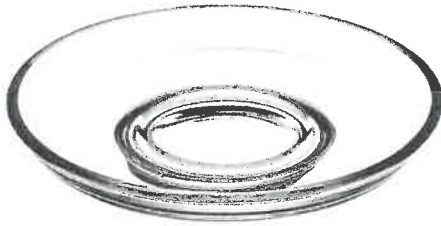
- Ürün kapasitesi: 460 cc.
- Yükseklik:19.5 cm
- Materyal: cam olmalıdır.

**423. ÇAY BARDAK**

- İnce Belli Çay Bardak
- Ağız Çap: 6 cm
- Yükseklik: 9 cm
- Hacim: 130 cc

**424. ÇAY TABAK**

- Sade çay tabağı olmalıdır.
- Materyal: Cam olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



ucm.nu.B.Y.S.K.

425. SHOW PLATE

- Renk : Beyaz
- Tabak Tipi : Düz Tabak
- Malzeme : Porselen
- Ürün : Tabak
- Ölçü : 30 cm



426. ŞAMDAN İKİLİ SET

- Şamdan 2li Set
- 22,75cm
- Renk: Gold
- Malzeme Türü: Alüminyum
- Ürün Grubu: Dekoratif Obje



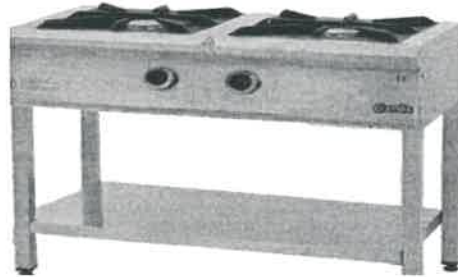
427. İKİLİ TÜRK KAHVESİ

- Seramik İkili Fincan Takımı
- 2 Adet Kahve Fincanı 160 ml
- 2 Adet Kahve Fincan Tabağı

Ucm.NV.B.Ö.5K.

428. İKİ GÖZLÜ OCAK, TABAN RAFLI

- Paslanmaz çelik
- Emniyet ventilli valf
- Alev denetleme tertibatı
- Sanayi tipi döküm
- Ayarlanabilir ayaklar
- Teknik Özellikler
- Back Adet: 2
- KW-NG: 14,32
- Ölçü: 1000x600x850 mm
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

**429..ESPRESSO POT 9 CUPS**

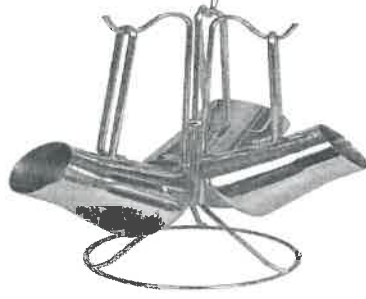
- Ürün alüminyum döküm malzeme
- Plastik kulp
- Dokuz shot kahve (420 mL)
- 460 mL su hacmi
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



Ucm .NU.B.B.S.K.

430. 3 LÜ CEZVE TAKIMI

- 18/10 Cr-Ni Paslanmaz Çelik Gövde
- Isının dengeli ve ekonomik dağılımını sağlayan 3 katmanlı kapsül taban
- Özenle yüzeyler
- El yakmayan
- Yukarıda belirtilen



polisajlanmış parlaklığını koruyan dış

paslanmaz çelik tepe ve kulplar
özelliklere uygun olmalıdır.

431. ÇAY KAŞIĞI

- Ölçü: 11,4 cm
- Malzeme:



Paslanmaz Çelik

432. KAHVE KAŞIĞI

- 18/10 Cr-Ni Paslanmaz Çelik
- Parlaklığını koruyan özenle polisajlanmış dış yüzeyler,

**433. LATTE ART KALEMİ**

- Renk: Metal
- Brüt Ağırlık: 11,1 g
- Net Ağırlık: 7,3 g



- Çap: 5 mm
- Boy: 135 mm

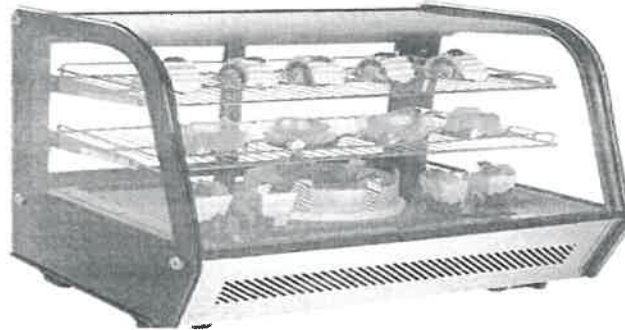
434. ÇAYDANLIK MEGA BOY

- Ürün Özellikleri: Toplam 6 Litredir (Alt: 3,95 lt + Üst: 2,05 lt).
- 18/10 Cr-Ni Paslanmaz Çelik
- Ürün 4 Parça
- Alt Demliğin Buhar Kapağı
- El Yakmayan Silikon



435. TEZGAH ÜSTÜ TEŞHİR DOLABI-SOĞUTMALI

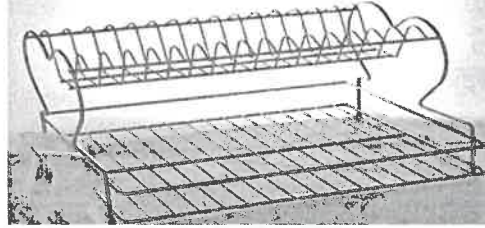
- Set Üstü Soğuk Teşhir Dolabı
- Ölçü: 70x56x68 cm
- 220V / 50 Hz elektrik gücü
- Çalışma aralığı 0 °C +12 °C
- R-134 A soğutucu gaz
- Led aydınlatma
- Çift cam
- Ayarlanabilir 2
- Dijital sıcaklık



adet raf
kontrolü

436. ÇELİK BULAŞIK KURUTMA SEPETİ, 2 KATLI

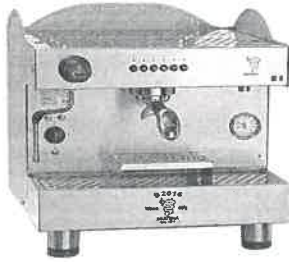
- 2 Katlı Tezgah Üstü Tabaklık Bulaşıklık Sepeti
- GOLD Sarı kaplama
- Damlayan suların tezgahı ıslatmaması için plastik hazne tepsisi
- Kaşık çatallar için ayrı hazne
- 44 x 35,5 x 25 cm

**437.KAHVE MAKİNESİ, TEK GRUP, TAM OTOMATİK**

- El yakmayan buhar çubuğu
- Ölçüler (cm):
- Yukarıda

50x55x51,5

belirtilen özelliklere uygun olmalıdır

**438.ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENİ**

- Dozaj ayarı olmalıdır.
- 64 mm öğütücü dişli çapı olmalıdır.
- Ayarlanabilir çatal, bıçak sıcaklığı ve nem göstergesi olmalıdır.
- Paslanmaz çelik akış ağzı, alüminyum gövde olmalıdır.



ucm .NU.B.Y. S.K -

439.KAHVE, FINDIK VE FISTIK ÖĞÜTÜCÜ

- Paslanmaz çelik malzeme olmalıdır.
- Çelik hazne boyutları: 240mmx140mm
- Hazne Kapasite: 6 Litre olmalıdır.
- Ağırlık: 15,5 Kg olmalıdır.

**440.SOĞUK ÇAY/MEYVE SUYU SEBİLİ (SOĞUTUCULU)**

- Cam meyve suyu haznesi 7 litre olmalıdır.
- Meyve suyu soğutucusunun ayakları pirinç döküm üzeri 18/10 nikel krom olmalıdır.
- Paslanmaz çelik olmalıdır.

**441.ÇELİK ÇAY MAKİNESİ 2 MUSLUKLU 60 BARDAK**

- 60 Bardak 6 L Çay Makinası olmalıdır.
- Metal Musluklu olmalıdır.
- 304 Krom paslanmaz gövde olmalıdır.
- Otomatik termostat kontrolü olmalıdır.



442.DİKEY TİP BUZDOLABI, TEK KAPILI

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C) olmalıdır.
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü olmalıdır.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz olmalıdır.

443.BUZ MAKİNASI

- 24Kg/Gün küp buz yapılmaktadır.
- Depolama Hazne Kapasitesi: 6 kg olmalıdır.
- Tip: Elektrikli olmalıdır.
- Boy (mm): 455 *333* 597 ölçülerinde olmalıdır.

**444.EVYELİ TEZGAH (ALTI DOLAPLI)**

- Taban raflı sürme kapılı evyeli dolaplı çalışma tezgahı olmalıdır.
- Ürün Kalitesi 304 Kalite Dir.
- Saç Kalınlığı Gövde etrafı 1 mm, tezgah üstü tablası 1.5 mm'dir.
- Ebatlar: 1500 cm X 60 cm X 85 Cm olmalıdır.

**445.ESPRESSO TAMPERİ**

- Espresso tamperi, kahve tamperi, barista tamperi olarak da geçmekte
- Tamper çapı 58 mm olmalıdır.

**446.SÜT KÖPÜRTME SÜRAHİSİ ÇELİK 3LÜ**

- 3'lü Set
- 304 Kalite
- Paslanmaz Çelik
- Kahve Potu Süt Potu Süt Köpürtme Sürahisi Pitcher
- 0,3 Lt 0,5 Lt 1 Lt olmalıdır.

**447.KAHVE POSA KUTUSU PASLANMAZ ÇELİK**

- Malzeme: Paslanmaz çelik yapısında olmalıdır.
- L: Çap: 140 mm / Yükseklik
- Yükseklik: 90 mm / 3,54 inç
- Toplam yükseklik: 160 mm / 6,3 inç.

**448.KAHVE ÖLÇÜ KAŞIĞI 12 Lİ**

- Paslanmaz çelik Kahve Ölçü Kaşığı 7 gram
- 304 paslanmaz çelik
- 18,5 cm uzunluğundadır.
- Ölçü kaşık genişlik 3,5 cm. olmalıdır.

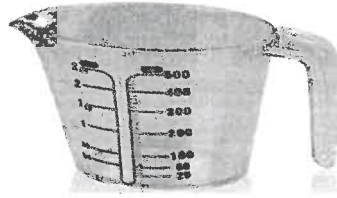
**449. ÖLÇÜ KABI, 1 LT PASLANMAZ ÇELİK**

- Çelik Ölçü Kabi

- Paslanmaz
- Hacim: 1 Litre

**450.ÖLÇÜ KABI, 0,5 LT PASLANMAZ AKRİLİK**

- Ürün Ölçüleri: 10x17,5x11
- Sağlıklı Plastikten üretilen
- 0,50 lt

**451.TERAZİ**

- Tartım Kapasitesi: 30 kg
- Tartım Hassasiyeti: 1 gram
- Kefe Ölçüsü: 226 mm x 187 mm
- Dara Alabilme
- Terazinin Ebadı 250mm x 280mm x 115



452.ŞURUP POMPASI

- Şurup Pompası 70 cl' e uygun olmalıdır.

**453.KÖPÜKLÜ SÜT TERMOMETRESİ**

- Prob ölçüm aralığı 0°C.....100 °C
- Dış yapısı: Paslanmaz çelik
- Ebat: 31x26 x140 mm
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır

**454.ZAMANLAYICI**

- Elektronik Mutfak Saati Zamanlayıcı
- Zaman aralığı maximum 99 dakika 59 saniyeye
- Arka kısım mıknatıslı
- Ürün plastik olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır



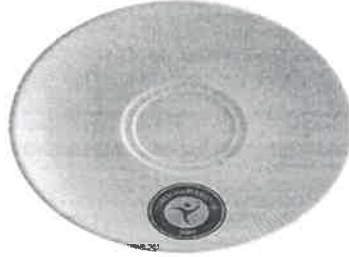


455.KAHVE KUPASI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Seramik Kupa Bardak
- Yükseklik: 90 Mm
- Çap: 85 Mm
- Çevre: 250 Mm
- Baskı Alanı (Önerilen):85 X 200 Mm

456.KAHVE FİNCANI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Renk : Beyaz
- Ürün : Fincan
- Malzeme : Porselen
- Ağırlık: 179.00 gr
- Sıvı Hacim: 75.00 cc
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



457. KAHVE FİNCANI TABAĞI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Kahve Fincan Tabağı 16 cm
- Malzeme : Porselen
- Renk : Beyaz



458.ÇAY FİNCANI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Renk : Beyaz
- Ürün : Fincan
- Malzeme : Porselen
- Ağırlık: 179.00 gr
- Sıvı Hacim: 75.00 cc
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



**TOROS
ÜNİVERSİTESİ**



459.ÇAY FİNCANI TABAĞI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Kahve Fincan Tabağı 16 cm olmalıdır.
- Malzeme : Porselen olmalıdır.
- Renk : Beyaz olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



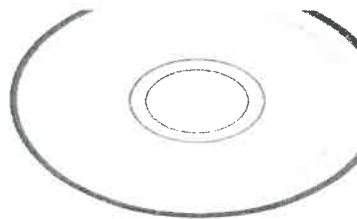
460. ÇAY BARDAĞI

- Yükseklik: 9 cm
- Ağız çapı: 6 cm.
- Kapasite: 125 cc
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



461.ÇAY TABAK

- Çay tabağı boyutu: Genişlik: 10,2 x Yükseklik: 2,2 cm olmalıdır.



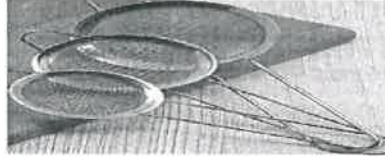
462.ESPRESSO KAHVE FİNCANI (TOROS ÜNİVERSİTESİ LOGOLU)

- Renk: Beyaz
- Malzeme: Porselen
- Kapasite: 55 Mm, 56 Mm
- Ürün Boyutları: 8.7 x 14.2 x 5.9 santimetre
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



463.ELİK ÇAY DEMLEME SÜZGEÇİ

- Paslanmaz çelik
- 3 boy çay süzgeçi.
- Ürün boyutları: 6*6
- 7*7
- 9*9 cm.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



464.ŞEKERLİK

- Yükseklik : 142 mm
- Ağız Çapı : 130 mm
- Taban Çapı : 55 mm
- Renk Şeffaf olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.



465.LATTE ART SÜT POTU (50 CL)

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Teflon iç yüzey yapıda olmalıdır.
- Hacim:50 cl olmalıdır.

**466. SÜRGÜ KAPAKLI, ARA RAFLI, EĞİTMEN ÇALIŞMA ÜNİTESİ**

- Çalışma Tezgahı
- Dolaplı Sürgü Kapaklı
- Ara Raflı
- 180x70x85 cm
- Yukarıda belirtilen ölçülere uygun olmalıdır.

**467. GÖZLÜ OCAK, 1 ADET 40*40 EVYELİ**

- 304 Krom paslanmaz çelik yapıdadır. 80*80 ölçülerinde ara raflı kapaklı ve tüplü olmalıdır.
- Evye 40*40* ölçülerinde kapaklı ara raflı olmalıdır.

**468.ARA MAKARNA HAŞLAMA DOLAPLI**

- Makarna Haşlama
- Monoblok, Elektrikli
- Hazne kapasitesi 12 litre
- 30-120 °C termostat
- Su dolum musluğu ve tahliye vanası
- Teknik Özellikler
- Ebatlar: 80x70x85 cm
- Kapasite: 12+12 litre
- Voltaj: 400 V
- Sıcaklık: 110 °C
- Yukarıda belirtilen ölçülere uygun olmalıdır.

469. FRİTÖZ ELEKTRİKLİ DOLAPLI

- Tekli, Elektrikli
- Paslanmaz çelik gövde
- Pilot lamba. Termostat kontrollü (50°C - 200°C)
- Güvenlik termostadı
- Yağ boşaltma musluğu
- Soğuk yağ bölgesi
- Ölçü: 400x700x850 mm ölçülerinde olmalıdır.
- Kapasite: 12 litre kapasiteli olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen

ölçülere uygun olmalıdır.

**470. ORTA TİP FİLTRELİ DAVLUMBAZ**

- Tamamı 304 kalite
- 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saç
- Tamamı 1,0 mm kalınlığında
- Ölçü: 350x200x50 cm
- Çift Sıra Alevsalar Filtrelili
- Yağ Tahliye Vanalı
- Yukarıda belirtilen ölçülere uygun olmalıdır.

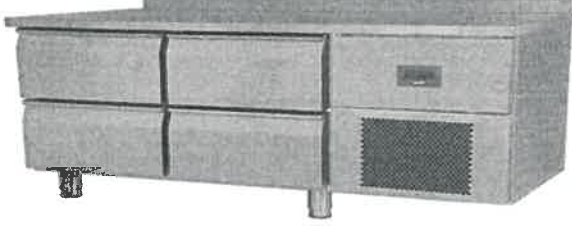
471. TEZGAH TİPİ BUZDOLABI 4 ÇEKMECELİ

- Standart Norm 325 x 430 mm raf ölçülü 4 çekmeceli buzdolabı
- 304 Kalite paslanmaz çelik
- Çalışma sıcaklığı 0 / +10
- Tip: Elektrikli

Ucm. Nu-B.Ö. S.K

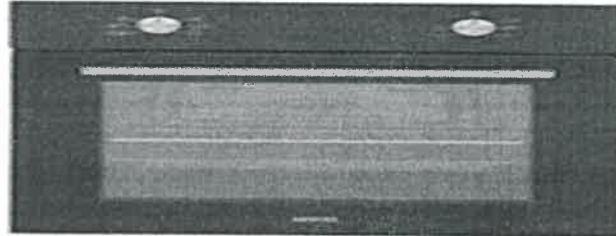


- En: 600 mm
- Boy: 1344 mm
- Yükseklik: 850 mm
- Kapasite: 252 L
- Yukarıda belirtilen ölçülere uygun olmalıdır.



472 ANKASTRE FIRIN TURBO

- LED Ekran
- Gömülebilir Düğmeler
- Kombi Tel Izgara
- Yukarıda belirtilen ölçülere uygun olmalıdır
- Buz Çözme
- Hızlı Isıtma





473. MONOBLOCKDELİKLİ SERVİS KAŞIK

Paslanmaz yapıda olmalıdır. Uzunluk 38 cm olmalıdır.



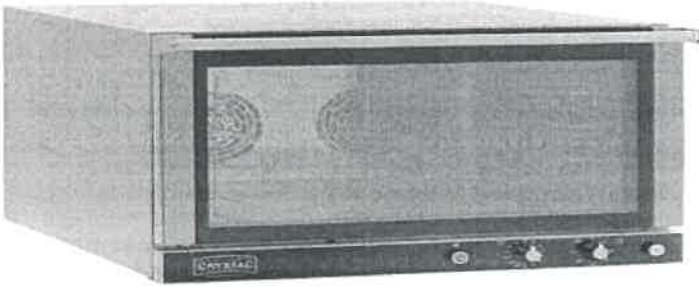
474. SERVİS SPATULA (DELİKSİZ)

Görsele uygun paslanmaz yapıda olmalıdır. Numarası 1 olarak ifade edilmektedir.



475. KONVEKSİYONEL FIRIN

4 Tepsili Oile 300 C arasında ayaraydınlatma, dokunmatik buton ve buhar verebilme özelliği olmalıdır.
40*60 cm boyutlarında



Ucm. NU-B.O.SK