



**DEPARTMENT OF PUBLIC WORKS**

**STANDARD SPECIFICATION  
FOR  
KITCHEN EQUIPMENT  
(AFRIKAANS VERSION)**

**JUNE 2004**

# INHOUDSOPGAWE

## ONDERWERP

## BLADSY

<b>1. KOMBUISTOERUSTING</b>	1
1.1 SABS-SPEKIFIKASIES	1
1.2 DOEANEREGTE	1
1.3 HANDLEIDINGS	1
1.4 HANDELSNAME	1
1.5 TOEVOER	1
1.6 RESERWE ONDERDELE	1
1.7 VLEKVRYSSTAAL	1
1.8 AANSLUITINGS	1
1.9 AFWERKING	1
1.10 HOOFAANBOD EN ALTERNATIEWE-AANBOD	1
1.11 WAARBORG	2
1.12 VEILIGHEID: VERPLIGTE SPEKIFIKASIE	2
1.13 UITLEGPLAN EN ONDERRIG IN TOERUSTING	2
1.14 SKADE	2
<b>2. TAFELS</b>	3
2.1 VLEKVRYSSTAALTAFEL	3
2.2 MOBIELE TAFEL	3
2.3 INLAATTAFEL MET SKRAAPGAT EN VOORSPOEL	3
2.4 UITLAATTAFEL	3
2.5 TAFEL MET SKRAAPGAT EN SPATLYS	4
2.6 DOELGEMAAKTE VLEKVRYSSTAALTAFEL MET KAS ONDER	4
2.7 DOELGEMAAKTE TAFEL EN GROENTEHOUERS (GROENTEVERWERKINGS-AREA)	4
2.8 AARTAPPELSORTEERTAFEL (SKUINS BODEM)	4
2.9 AARTAPPELSORTEERTAFEL MET KOM	5
<b>3. OPWASBAKKE</b>	5
3.1 ENKELKOMOPWASBAK	5
3.2 DUBBELKOMOPWASBAK	5
3.3 ENKELKOMOPWASBAK MET SKRAAPGAT	5
3.4 ENKELKOMPOTOPWASBAK	6
3.5 DUBBELKOMPOTOPWASBAK	6
3.6 DOELGEMAAKTE ENKELKOMPOTOPWASBAK	6
3.7 DOELGEMAAKTE DUBBELKOMPOTOPWASBAK	6
3.8 MOBIELE POTOPWASBAK	7
3.9 HALFRONDE VLEISTROG	7
3.10 GROENTEVOORBEREIDINGSOPWASBAK (LINKERKANT)	7
3.11 GROENTEVOORBEREIDINGSOPWASBAK (REGTERKANT)	7
<b>4. KASTE</b>	8
4.1 MOBIELE AARTAPPELSKYFIEKAS	8
4.2 DOELGEMAAKTE VLEKVRYSSTAALTOERUSTINGKAS	8
4.3 KAS VIR DIE BERG VAN BROOD	8
4.4 DOELGEMAAKTE SLUITBARE VLEKVRYSSTAALKASSIE VIR SLAGTERSTEL	8
<b>5. RAKKE</b>	9
5.1 VERSTELBARE WEEKSTAALRAKKE	9
5.2 VERSTELBARE VLEKVRYSSTAALRAKKE	9
5.3 VERSTELBARE VLEKVRYSSTAALRAKKE VIR BROOD	9
5.4 VLEKVRYSSTAALRAK VIR SKOTTELGOED	9
5.5 VLEKVRYSSTAALRAKKE TEEN MUUROPPERVLAKTE	9
5.6 MUURGEMONTEERDE VLEKVRYSSTAALLATRAKKE (POTOPWASAREA)	9
5.7 GROENTERAK/KE	10
5.8 POTRAK	10
5.9 MOBIELE POTRAK	10
5.10 MOBIELE SKOTTELGOEDRAK	10
5.11 MOBIELE BORD- EN BEKERRAK	10
<b>6. TROLLIES</b>	11
6.1 TEETROLLIE MET PLINT EN DRUPBAK	11

6.2	DOELGEMAAKTE KOMBUISGEREEDSKAPTROLLIE.....	11
6.3	LAEBASISTROLLIE.....	11
6.4	WERKTROLLIE.....	11
6.5	DOELGEMAAKTE TROLLIE VIR GASTRONORMHOUSERS.....	11
6.6	MOBIELE VOETSTUK MET VULLISHOUER.....	12
6.7	LAEBASISMANDJIETROLLIE.....	12
6.8	SKINKBORD- EN EETGEREITROLLIE.....	12
6.9	AFDEKTROLLIE.....	12
<b>7.</b>	<b>ALGEMEEN.....</b>	<b>12</b>
7.1	SKINKBORDGLYRELING.....	12
7.2	VLEISKAPBLOK.....	12
7.3	VLEKVRYSTAALONVERHITTETOONBANK.....	13
7.4	MOBIELE ONVERHITTETOONBANK.....	13
7.5	PALET.....	13
7.6	POLIPROPILEEN SNYBORD.....	13
7.7	HANDMODEL BROODSNYER.....	13
7.8	HANDMODEL AARTAPPELSKYFIESNYER MET BRUGSTUK.....	13
7.9	VLOERGEMONTEERDE VLEISRELING.....	13
7.10	MOBIELE VLEISRELING.....	14
7.11	MULTIPOT.....	14
7.12	VERFWERK.....	14
7.13	MARMERBLAD.....	14
7.14	MOBIELE MENGTRUG.....	14
7.15	SKINKBORDTROLLIE.....	14
7.16	SKINKBORD- EN EETGEREISTAANDER.....	15
7.17	OPRUIMTAFEL MET OORHOOFSE RAK EN SKRAAPGAT.....	15
7.18	PLINT EN DRUPBAKKE.....	15
7.19	NISSKERM MET RAK.....	15
7.20	GLASHOUERRAK.....	15
7.21	GROENTERAKKE.....	15
7.22	EETGEREIHOUERS.....	16
7.23	AARTAPPELSKYFIE-TAFEL MET PLASTIEK HOUERS.....	16
7.24	SKINKBORD- EN EETGEREITOONBANK.....	16
7.25	DROOGRAK VIR SKOTTELGOED (ITEM 12 OP TEKENING).....	16
<b>8.</b>	<b>AARTAPPELSKILLER.....</b>	<b>16</b>
8.1	AARTAPPELSKILLER (12kg).....	16
8.2	AARTAPPELSKILLER (25kg).....	17
<b>9.</b>	<b>BROODSNYMASJIE.....</b>	<b>17</b>
9.1	BAIN MARIE MET WARMKAS (3 AFDELING).....	17
9.2	BAIN MARIE MET WARMKAS (5 AFDELING).....	18
9.3	BAIN MARIE MET WARMKAS (6 AFDELING).....	19
9.4	MOBIELE BAIN-MARIE.....	19
<b>10.</b>	<b>BROODROOSTER.....</b>	<b>20</b>
10.1	VIERSNY OUTOMATIESE WIPTIPE BROODROOSTER.....	20
10.2	SESSNY OUTOMATIESE WIPTIPE BROODROOSTER.....	21
10.3	ELEKTRIESE VERVOERBANDTIPE BROODROOSTER.....	21
10.4	ELEKTRIESE TOEBROODJIEROOSTER (9 SNYE).....	22
<b>11.</b>	<b>DAMPKAPPE.....</b>	<b>22</b>
11.1	DAMPKAP (1200 mm).....	22
11.2	DAMPKAP (9700 x 3000mm).....	22
11.3	DAMPKAP (Grootte 7000 x 3000mm).....	24
11.4	KONDENSAAT DAMPKAP (3600 X 1 100MM).....	25
11.5	DAMPKAP (3000 X 1200).....	25
11.6	DAMPKAP.....	26
<b>12.</b>	<b>ELEKTRIESE BORDERAK.....</b>	<b>27</b>
12.1	TWEE-BUIS ELEKTRIESE BORDERAK.....	27
12.2	VIER-BUIS ELEKTRIESE BORDERAK.....	27
<b>13.</b>	<b>ELEKTRIESE BRAAIPLAAT/ROOSTER.....</b>	<b>28</b>
13.1	ELEKTRIESE BRAAIPLAAT/ROOSTER.....	28
<b>14.</b>	<b>GROENTEKERWERS.....</b>	<b>28</b>
14.1	GROENTEKERWER (25kg/min).....	28
14.2	GROENTEKERWER (40kg/min).....	29

14.3	GROENTEKERWER (5kg/min).....	30
14.4	VOEDSELVERWERKER.....	30
14.5	GROENTEKERWER.....	31
<b>15.</b>	<b>KOMBINASIE KONVEKSIE/STOOMOOND</b> .....	<b>31</b>
15.1	KOMBINASIE KONVEKSIE / STOOMOOND (20 PAN).....	31
15.2	KOMBINASIE KONVEKSIE/STOOMOOND (10 PAN).....	32
<b>16.</b>	<b>KONVEKSIE-OONDE</b> .....	<b>32</b>
16.1	ELEKTRIESE VLOERSTAANDE KONVEKSIE-OOND: (20 PAN).....	32
16.2	ENKELDEK ELEKTRIESE KONVEKSIE-OOND.....	33
16.3	DUBBELDEK ELEKTRIESE KONVEKSIE-OOND.....	34
<b>17.</b>	<b>KANTELBRAAIPANNE</b> .....	<b>34</b>
17.1	ELEKTRIESE KANTELBRAAIPAN.....	34
17.2	KANTELBRAAIPAN(NE).....	35
<b>18.</b>	<b>KOELKASTE</b> .....	<b>35</b>
18.1	REGOPTIPE KOELDRANK KOELKAS (1200 liter).....	35
18.2	KOMBINASIE KOELBLAD EN ONDERTOONBANK KOELKASTE.....	36
18.3	ONDERTOONBANK TIPE YSKAS.....	37
<b>19.</b>	<b>KOOKPOTTE</b> .....	<b>38</b>
19.1	ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPE KOOKPOT (225 LITER).....	38
19.2	ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPE KOOKPOT (70 LITER).....	38
19.3	ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPE KOOKPOT (135 LITER).....	39
19.4	ELEKTRIESE VERHITTE STOOMMANTEL KANTEL KOOKPOT (200 liter KAPASITEIT).....	39
<b>20.</b>	<b>MENGENS</b> .....	<b>39</b>
20.1	VOEDSELMENGER (10 LITER).....	39
20.2	VOEDSELMENGER (60 LITER).....	40
20.3	VOEDSELMENGER (30 LITER).....	40
<b>21.</b>	<b>POTSKUURDER</b> .....	<b>41</b>
21.1	POTSKUURDER (MUURMONTERING).....	41
<b>22.</b>	<b>SKOTTELGOEDWASMASJIENE</b> .....	<b>41</b>
22.1	SKOTTELGOEDWASMASJEN (280 RAKKE/UUR).....	41
22.2	SKOTTELGOEDWASMASJEN (130 RAKKE/UUR).....	41
22.3	SKOTTELGOEDWASMASJEN (60 RAKKE/UUR).....	42
22.4	KOMBUISGEREEDSKAP WASMASJEN.....	43
22.5	SKOTTELGOEDWASMASJEN.....	44
<b>23.</b>	<b>STOWE</b> .....	<b>44</b>
23.1	SWAARDIENS ELEKTRIESE STOOF MET OOND.....	44
23.2	HUISHOUDELIKE ELEKTRIESE STOOF.....	44
23.3	ELEKTRIESE KOOKTAFEL (SONDER OOND).....	45
23.4	HUISHOUDELIKE ELEKTRIESE INBOU-OONDE.....	45
23.5	VIER BRANDER GASSTOOF.....	46
23.6	TOONBANK MODEL - ELEKTRIESE KOOKPLAAT.....	46
<b>24.</b>	<b>VISBRAAIERS</b> .....	<b>47</b>
24.1	ENKELPAN HOËSPOED ELEKTRIESE VISBRAAIER.....	47
24.2	DUBBELPAN HOËSPOED ELEKTRIESE VISBRAAIER.....	47
24.3	MOBIELE OLIE FILTREEREENHEID VIR VISBRAAIERS.....	47
<b>25.</b>	<b>VOEDSELKABINET</b> .....	<b>48</b>
25.1	ELEKTRIESE MOBIELE VOEDSELVERWARMINGSKABINET.....	48
25.2	VERHITTE VOEDSELVERTOONKABINET.....	49
25.3	WARMKABINETTE.....	49
25.4	MOBIELE VOEDSELBEDIENINGS- EN HOUERKABINET.....	49
<b>26.</b>	<b>VLEISMEUL</b> .....	<b>50</b>
26.1	SWAARDIENS TAFELMODEL VLEISMEUL.....	50
26.2	SWAARDIENS TAFELMODEL VLEISBEUK.....	51
<b>27.</b>	<b>WATERKETELS</b> .....	<b>51</b>
27.1	ELEKTRIESE WATERKETEL (50 LITER).....	51
27.2	ELEKTRIESE WATERKETEL (90 LITER).....	52
<b>28.</b>	<b>WEEGSKALE</b> .....	<b>52</b>
28.1	ELEKTRONIESE WEEGSKAAL (15kg).....	52
28.2	PLATFORMWEEGSKAAL (120 kg).....	52
28.3	PLATFORM WEEGSKAAL (250 kg).....	53
28.4	PLATFORMWEEGSKAAL (150 kg).....	53
28.5	MUURGEMONTEERDE KARKAS WEEGSKAAL (300 kg).....	53

<b>29. YSMASJIEN</b> .....	54
29.1 YSMASJIEN (130kg/24 uur) .....	54
29.2 YSMASJIEN (100kg/24 uur) .....	54
<b>30. ALGEMEEN (ELEKTRIESE TOEBEHORE)</b> .....	54
30.1 KOFFIEFILTERMASJIEN .....	54
30.2 ELEKTRONIESE KASREGISTER .....	55
30.3 INDUSTRIËLE TIPE MIKROGOLFOOND .....	55
30.4 VOEDSELTOEDRAAIMASJIEN .....	55
30.5 PASTEIVERWARMER.....	56
30.6 ELEKTRIESE WARMDRANKMAKER (200 LITER) .....	56
<b>31. ALGEMEEN (MEGANIESE TOEBEHORE)</b> .....	56
31.1 BROODSNYMASJIEN .....	56
31.2 VLEISSNYMASJIEN (BANDSAAG) .....	57
31.3 KOUEVLEISSNYMASJIEN.....	57
31.4 DRIE-BAK VRUGTESAP BEDIENINGSEENHEID .....	57
31.5 WORSSTOPPER.....	57
31.6 AARTAPPEL SKYFIESNYER: (KAPASITEIT 25 KG/MM).....	58

## 1. KOMBUISTOERUSTING

### 1.1 SABS-SPESIFIKASIES

Alle verwysings na spesifikasies en gebruikerskodes van die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaarde, moet geag word as verwysings na die jongste uitgawes van sodanige spesifikasies en kodes.

### 1.2 DOEANEREGTE

Pryse moet doeanereg op ingevoerde goedere teen die voorgeskrewe tarief insluit. Tendersaars sal dus nie vrystelling vir invoerreg ingevolge item 326 van die doeanetarief met betrekking tot enige ingevoerde artikel kan eis nie.

### 1.3 HANDLEIDINGS

'n Instandhoudings- en bedienershandleiding asook 'n onderdelelys moet saam met elke meganiese- en elektriese eenheid voorsien word.

### 1.4 HANDELSNAME

Waar handelsname en modelnommers gemeld word kan ander soortgelyke goedgekeurde toerusting van dieselfde spesifikasie aangebied word.

### 1.5 TOEVOER

Die elektriese toerusting moet geskik wees vir aansluiting aan 'n 380.220V 50 Hz driefase 4-draad wisselstroom toevoer.

### 1.6 RESERWE ONDERDELE

Reserwe onderdele vir elke meganiese en elektriese item moet maklik in die Republiek van Suid-Afrika bekombaar wees vir 'n minimum tydperk van tien jaar.

### 1.7 VLEKVRYS STAAL

Tensy anders gespesifiseer moet alle vlekvry staal wat gebruik word vir die vervaardiging van die eenhede/toerusting van tipe 304 (18/8 kwaliteit) wees en nie minder as 1,2 mm dik nie. Die vervaardiging van die eenhede moet in die algemeen voldoen aan die vereistes van die Standaardspesifikasie vir Vlekvrystaalopwasbakke vir Gebruik in Inrigtings, SABS 907. **Alle blootgestelde oppervlakke van vlekvry staal moet van satynafwerking wees, behalwe waar andersins gespesifiseer. Die grintafwerking moet tussen 220 tot 240 wees.**

Die eenhede, behalwe waar gespesifiseer of aangedui dat eenhede verskuifbaar of mobiel moet wees, moet stewig aan betonvloer by wyse van nie-ysterhoudende boue vasgebout of stewige nie-ysterhoudende skroewe in proppe in vloer vasgekroef word.

Alle sweiswerk moet op die nuwerwetse manier gedoen word en waar dit blootgestel is, gelyk en glad afgewerk word.

### 1.8 AANSLUITINGS

Pryse van alle toerusting moet toelaat vir die aansluiting aan kragpunte asook die opkoppeling van water- en vuilwaterpype, met inbegrip van die voorsiening van die nodige koppelstukke, ens.

### 1.9 AFWERKING

Pryse van alle toerusting moet, waar van toepassing, toelaat vir gebakte poeierlaagemalje afwerking op alle blootgestelde metaalwerk, behalwe op vlekvrystaalwerk.

### 1.10 HOOFAANBOD EN ALTERNATIEWE-AANBOD

Die tenderaar se aandag word daarop gevestig dat die hoofaanbod van die toerusting gebaseer moet wees

op die spesifikasie in die Hoeveelheidslys, alvorens 'n alternatiewe tender ingedien kan word.

Indien die tenderaar alternatiewes wil aanbied, moet die volgende inligting saam met sy alternatiewe tender ten opsigte van elke alternatief verskaf word:

- (a) Die bladsy en item nommer waarvoor 'n alternatief aangebied word.
- (b) Die naam van die alternatiewe fabrikaat of model wat aangebied word, tesame met die tegniese pamflette en/of volledige besonderhede wat verband hou met die inligting wat in die Hoeveelheidslys beskrywing voorkom.
- (c) Die naam van die vervaardiger.
- (d) Die land van herkoms.
- (e) Die alternatiewe tarief.
- (f) Die bedrag wat weggelaat of bygevoeg moet word tot die hoofaanbod ten opsigte van elke alternatief.

#### 1.11 WAARBORG

Die tenderaar moet die kombuistoerusting **vir 'n tydperk van twaalf maande waarborg, bereken vanaf die datum van eerste oornam van die Kontrak**. Die kontrakteur moet enige gebreke, wat gedurende die waarborg tydperk weens minderwaardige materiale of vakmanskap voorkom op eie koste herstel (gewone slytasie is nie hierby ingesluit nie). Enige materiaal wat vervang is, moet vir 'n verdere jaar gewaarborg word vanaf datum van vervanging.

Al die toebehore en installering daarvan moet in alle opsigte voldoen aan die regulasies van PW379.

#### 1.12 VEILIGHEID: VERPLIGTE SPESIFIKASIE

Waar toepaslik moet alle toestelle voldoen aan die "Verpligte Spesifikasie vir die Veiligheid van Elektriese Toestelle" soos in die Staatskoerant No 17548, Kennisgewing R1792 van 8 November 1996, en Staatskoerant No 22166, Kennisgewing R261 van 30 Maart 2001, gepubliseer.

Alle elektriese toerusting moet van 'n stewige aardaansluiting voorsien wees waaraan alle metaal gedeeltes verbind moet word.

Tenderaars moet die volgende sertifikate saam met hulle tenders indien:

- (1) Sertifikaat ter voldoening aan die veiligheidsvereistes van die Verpligte Spesifikasie SABS IEC 60335 – Veiligheid van huishoudelike toestelle. Radio sturing.
- (2) Sertifikaat ter voldoening aan die geldende vereistes vervat in die "Radiokommunikasiesteuringsgrense" uitgereik deur die Posmeester-generaal ingevolge die Radioregulasies kragtens artikel 18(i)(e) van die Radiowet, 1952 (Wet 3 van 1952) Spesifikasie vir huishoudelike en soortgelyke toestelle SABS EN 55014 (1997).

#### 1.13 UITLEGPLAN EN ONDERRIG IN TOERUSTING

Voorsien 'n uitlegplan, grootte ongeveer 400 x 450mm, wat die uitleg van die toerusting aandui, die uitlegplan moet geraam en met 'n glas voorkant voorsien word. Elke item moet genommer en met benaming op die tekening aangedui word.

Die tenderaar moet die beambte in beheer van die kombuis, waar die kombuistoerusting geïnstalleer gaan word, onderrig in die gebruik van die toerusting.

#### 1.14 SKADE

Die tenderaar sal ten volle aanspreeklik gehou word vir enige skade wat aan kombuistoerusting mag voorkom gedurende vervoer, plasing in posisie en bevestiging, asook enige skade aan die gebou en dergelyke skade moet teen sy eie koste herstel word.

Geen lap- of opknapwerk aan beskadigde toerusting sal toegelaat word nie tensy dergelyke skade deeglik, doeltreffend en tot volkome tevredenheid van die Verteenwoordiger/Agent verrig kan word.

## 2. TAFELS

### 2.1 VLEKVRYSTAALTAFEL

Die tafel moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenhede in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die tafel moet aan die muurkante met spatlyste voorsien word.

Die tafel moet naby die onderkante met soliede 1,6mm dik tipe 430-vlekvystaalrak toegerus wees.

### 2.2 MOBIELE TAFEL

Die mobiele tafel moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalstanders vir en die aanbring van twee vaste- en twee swaaitipe swaardiens wiele met rubber- of neopreen oorgetrek. Twee van die wiele moet met remme toegerus wees.

Die tafel moet naby die onderkante met soliede 1,6mm dik tipe 430-vlekvystaalrak toegerus wees.

### 2.3 INLAATTAFEL MET SKRAAPGAT EN VOORSPOEL

Die eenheid moet volgens grootte en omvang wees soos op tekening aangedui, toegerus met ongeveer 500 x 450 x 230mm diep kom. Die tafel se hoogte en wydte moet by skottelgoedwasmasjien aanpas.

Die blad van eenheid moet uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal vervaardig word, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin, en moet reg rondom van opstaande rand voorsien word, behalwe waar dit by skottelgoedwasmasjien aansluit.

Die eenheid moet ondersteun word deur weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote. Onderente van pote voorsien met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid op betonvloer met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet met 'n standaard grootte skraapgat met rubberhuls voorsien word.

'n Integrale vlekvrystaalpatlys van ongeveer 500 x 600mm wyd moet aan die agterkant van kom voorsien word.

Die eenheid moet met 'n voorspoelsproeier toegerus word, bestaande uit 'n standaard swaarmodel 15mm diameter opwasbakmenger met staankrane en 15mm diameter verchroomde stygpyp ongeveer 450mm lank aan muuropervlakte, bevestig met verchroomde verstelbare muursteun, en met 'n veeraksie tipe hoëdruk buigbare verchroomde weekstaalslang toegerus, met inbegrip van verchroomde vingeraksie straalstuk voorspoel spuitklep met ring.

### 2.4 UITLAATTAFEL

Die uitlaattafel moet volgens grootte en omvang wees soos op tekening aangedui. Die tafel se hoogte en wydte moet by skottelgoedwasmasjien aanpas.

Die blad van eenheid moet uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal vervaardig word, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin en moet reg rondom van opstaande rand voorsien word, behalwe waar dit by skottelgoedwasmasjien aansluit.

Die eenheid moet ondersteun word deur weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote. Onderente van



pote moet met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien word, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid op betonvloer met nie-ysterhoudende boutte of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet met 'n 1,6mm dik tipe 304-vlekvrystaalpyprak toegerus wees.

## 2.5 TAFEL MET SKRAAPGAT EN SPATLYS

Die eenheid moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvry- staalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende boutte of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet waar aangedui van 'n skraapgat voorsien wees, maar sonder rubberring. 'n Tipe 304-vlekvrystaalstortgeut moet aan die onderkant van skraapgat voorsien word.

Die eenheid moet aan die muurkante met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien wees.

## 2.6 DOELGEMAAKTE VLEKVRYSTAALTAFEL MET KAS ONDER

Die eenheid moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende boutte of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet aan die muurkante met 150mm hoë spatlyste voorsien word.

Voorsien die eenheid van 'n kas, volgens grootte op tekening aangedui, vervaardig uit tipe 430 - grootte vlekvrystaalromp en met vlekvrystaaldubbeldeur, toegerus.

Hang elke blad aan verchromde klavierskarnier, stewig aan romp en deur geklinknael. Rus deure toe met drieklawerkasslot, verchromde handvatsel en skuifgrendels soos nodig.

Die eenheid moet van 'n tipe 430-vlekvrystaalmiddelrak voorsien wees.

## 2.7 DOELGEMAAKTE TAFEL EN GROENTEHOUERS (GROENTEVERWERKINGS-AREA)

Die eenheid moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende boutte of skroewe te bevestig.

Die tafel moet aan die muurkante met 150mm hoë spatlyste voorsien wees.

Voorsien die eenheid van twee (2) rye soliede 1,6mm dik tipe 430-vlekvrystaalrakke.

Rus eenheid toe met nege (9) swaardiens plastiekgroentehouers.

## 2.8 AARTAPPELSORTEERTAFEL (SKUINS BODEM)

Doelgemaakte eenheid moet volgens mates wees soos op tekening aangedui.

Die tafel moet met 'n skuins bodem en opstaande rande voorsien word, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat, met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die tafel moet ondersteun word op weekstaal raamwerk, toegerus met tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet met standaard grootte skraapgat/e voorsien wees, maar sonder rubberring. 'n Tipe 304-vlekvrystaaltregter moet aan die onderkant van die skraapgat voorsien word.

## 2.9 AARTAPPELSORTEERTAFEL MET KOM

Die doelgemaakte eenheid moet volgens mates wees soos op tekening aangedui.

Die tafel moet uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalboblad vervaardig word, met 700 x 500 x 380mm diep kom by een ent van eenheid, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin. Die tafel moet ondersteun word op weekstaal raamwerk, voorsien met tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die tafel moet met skraapgat voorsien wees, maar sonder rubberring. 'n Tipe 304-vlekvrystaaltregter moet aan die onderkant van skraapgat voorsien word.

## 3. OPWASBAKKE

### 3.1 ENKELKOMOPWASBAK

Die enkelkomopwasbak moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad, volledig met droogblaaie en kom, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalboblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet aan die muurkante met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien word.

Die eenheid moet naby die onderkant met 1,6mm dik tipe 430-vlekvrystaalplaatrak toegerus wees.

### 3.2 DUBBELKOMOPWASBAK

Die dubbelkomopwasbak moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad, volledig met droogblaaie en komme, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalboblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenhede moet aan die muurkante met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien word.

Die eenheid moet naby die onderkant met 1,6mm dik tipe 430-vlekvrystaalplaatrak toegerus wees.

### 3.3 ENKELKOMOPWASBAK MET SKRAAPGAT

Die eenheid moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad en kom, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalboblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down")

met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet waar aangedui van 'n skraapgat voorsien wees, maar sonder rubberring. 'n Tipe 304-vlekvrystaaltregter moet aan die onderkant van skraapgat voorsien word.

Die eenheid moet aan die muurkante met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien wees.

#### 3.4 ENKELKOMPOTOPWASBAK

Die enkelkompotopwasbak moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad en kom, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet aan die agterkant met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien word.

#### 3.5 DUBBELKOMOPOTOPWASBAK

Die dubbelkompotopwasbak moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaalblad en kom, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet aan die agterkant met ongeveer 150mm hoë spatlyste voorsien word.

#### 3.6 DOELGEMAAKTE ENKELKOMPOTOPWASBAK

Die doelgemaakte eenheid moet volgens afmetings wees soos op die tekening aangedui.

Blad moet van 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal wees met integrale kom, volgens grootte soos op tekening aangedui, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Droogblad moet gegroef en met 'n val na kom gevorm word en met onderste kant van afdraaiing voorsien. Rus eenheid toe met teëllys.

Die eenheid moet die afmetings van kas pas.

#### 3.7 DOELGEMAAKTE DUBBELKOMPOTOPWASBAK

Die doelgemaakte eenheid moet volgens afmetings wees soos op die tekening aangedui.

Blad moet van 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal wees, met integrale middel komme volgens grootte soos op tekening aangedui, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Droogblad moet gegroef en met 'n val na komme gevorm word en met onderste kant van afdraaiing voorsien. Rus eenheid toe met teëllys.

Die eenheid moet die afmetings van kas pas.

### 3.8 MOBIELE POTOPWASBAK

Die mobiele potopwasbak moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad en kom, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Eenheid geplaas op weekstaal raamwerk en vlekvrystaalstanders, met onderente van standers met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

Twee van die wiele moet met remme toegerus wees.

### 3.9 HALFRONDE VLEISTROG

Die eenheid moet van afmetings wees soos op tekening aangedui.

Die halfronde romp moet uit 1,6mm dik tipe 304-vlekvystaal vervaardig word en moet ongeveer 300mm diep wees.

Die eenheid moet aan die wielkant van 'n 40mm diameter uitlaat en 'n geelkoper wielklep voorsien word.

Die raamwerk en standers moet uit tipe 304-vlekvystaal vervaardig word. Voorsien eenheid aan die eenkant van 'n tipe 304-vlekvystaal stoothandvatsel, stewig aan romp vasgesweis.

Rus die eenheid aan die uitlaat kant toe met twee 125mm diameter vaste swaardiensrolwiele, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

### 3.10 GROENTEVOORBEREIDINGSOPWASBAK (LINKERKANT)

Die eenheid moet volgens grootte wees soos op tekening aangedui, volledig met twee verskillende grootte komme, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die linkerkantse kom by die ent van eenheid moet 500mm lank x 500mm wyd x 230mm diep wees. Die oorblywende kom moet 750mm lank x 500mm wyd x 380mm diep wees. Die eenheid moet aan die agterkant van 'n 150mm hoë spatlys voorsien word.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenhede in posisie met nie-ysterhoudende boute of skroewe te bevestig.

### 3.11 GROENTEVOORBEREIDINGSOPWASBAK (REGTERKANT)

Die eenheid moet volgens grootte wees soos op tekening aangedui, volledig met twee verskillende grootte komme, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die regterkantse kom by die ent van eenheid moet 500mm lank x 500mm wyd x 230mm diep wees. Die oorblywende kom moet 750mm lank x 500mm wyd x 380mm diep wees. Die eenheid moet aan die agterkant van 'n 150mm hoë spatlys voorsien word.

Die kante van vlekvrystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenhede in posisie met nie-ysterhoudende boute of skroewe te bevestig.

## 4. KASTE

### 4.1 MOBIELE AARTAPPELSKYFIEKAS

Die aartappelskyfiekas moet geskik wees om drie (3) 1:1 gastronormhouders te akkommodeer.

Die eenheid moet uit tipe 304-vlekvrystaal vervaardig word, voorsien van vlekvrystaalrelings om houders in te skuif.

Rus eenheid toe met drie (3) 1:1 x 150mm diep tipe 304-vlekvrystaalgastronormhouders.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardienswiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek, toegerus wees.

### 4.2 DOELGEMAAKTE VLEKVRYSTAALTOERUSTINGKAS

Die eenheid moet van afmetings wees soos op tekening aangedui.

Die blad moet uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal vervaardig word, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin. Kante van blad moet rondom afgedraai word.

Die romp moet uit 0,9mm dik tipe 430-vlekvrystaal vervaardig word, ondersteun op weekstaal raamwerk of aanmekaar gevoeg by wyse van skulpkonstruksie-metode.

Deure moet vervaardig word met soortgelyke vlekvrystaal, gehang aan verchromde klavierskarnier, stewig aan romp en deure geklinknael. Rus eenheid toe met drieklawerkasslot en 76mm verchromde skuifgrendels.

Voorsien eenheid met kort lengte tipe 304-vlekvrystaalpote, met onderente van pote van nie-ysterhoudende verstelbare voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende boute of skroewe te bevestig.

Voorsien eenheid aan muurkante van spatlyste. Voorsien eenheid van bodem en middel rak, gevorm uit soliede 1,6mm dik tipe 430-vlekvrystaal.

### 4.3 KAS VIR DIE BERG VAN BROOD

Die eenheid moet volgens grootte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit 0,9mm dik tipe 304-vlekvrystaalromp en rugkant.

Die eenheid moet volgens die skulpkonstruksie-metode aanmekaar verbind word. Voorsien die romp van die nodige ventilasie-opeeninge.

Rus die eenheid toe met tipe 304-vlekvrystaalhortjiesdeur/e.

Hang elke deur aan verchromde klavierskarniere, stewig aan deure en raamwerk geklinknael.

Voorsien deur/e van goeie gehalte knippe.

### 4.4 DOELGEMAAKTE SLUITBARE VLEKVRYSTAALKASSIE VIR SLAGTERSTEL

Die eenheid vir slagterstel moet volgens grootte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit tipe 304-vlekvrystaalromp en rugkant met soortgelyke metaal dubbeldeure, gehang aan verchromde klavierskarniere aan deur en romp met klinknaels, bevestig.

Rus die een blad van deur aan die bo- en onderkante toe met 75mm verchromde skuifgrendels en die ander blad voorsien van drieklawerkasslot.

Die kassie moet met twee (2) soliede tipe 304-vlekvrystaalrakke, voorsien wees. Die eenheid moet stewig teen muuropervlakte, vasgeskroef word.

## 5. RAKKE

### 5.1 VERSTELBARE WEEKSTAALRAKKE

Die verstelbare rakke moet van grootte en aantal rye wees soos op tekening aangedui.

Die eenheid moet uit geraamde weekstaal staanders en weekstaal rakke vervaardig word. Die rakke moet ongeveer 900mm lank wees, volledig met bedekte sy- en rugkante.

Die eenhede moet volledig met verspanstukke en bevestigingspenne vir rakke voorsien word.

Die raamwerk en rakke moet met gebakte poeierlaagemalje afgewerk word.

Die rakke moet wees soos vervaardig deur "Symo Corporation" of soortgelyk.

### 5.2 VERSTELBARE VLEKVRYSTAALRAKKE

Die verstelbare rakke moet van grootte en aantal rye wees soos op tekening aangedui.

Die eenhede moet uit geraamde tipe 304-vlekvrystaalstaanders en soortgelyke vlekvrystaalrakke vervaardig word. Die rakke moet ongeveer 900mm lank wees, volledig met bedekte sy- en rugkante.

Die eenhede moet volledig met verspanstukke en bevestigingspenne vir rakke voorsien word.

Die rakke moet wees soos vervaardig deur "Symo Corporation" of soortgelyk.

### 5.3 VERSTELBARE VLEKVRYSTAALRAKKE VIR BROOD

Die verstelbare rakke moet van grootte en aantal rye wees soos op tekening aangedui.

Die eenhede moet uit geraamde tipe 304-vlekvrystaalstaanders en soortgelyke vlekvrystaalrakke vervaardig word. Die rakke moet ongeveer 900mm lank wees, volledig met bedekte sy- en rugkante.

Die eenhede moet volledig met verspanstukke en bevestigingspenne vir rakke voorsien word.

Rakke moet van 'n vlekvrystaalrugkant voorsien wees.

Rakke moet wees soos vervaardig deur "Symo Corporation" of soortgelyk.

### 5.4 VLEKVRYSTAALRAK VIR SKOTTELGOED

Die eenheid moet van afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit soliede 1,2mm dik tipe 304-vlekvry staal, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde weekstaal plaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin gemonteer op stewige nie-ysterhoudende steune, aan muuroppervlakte met nie-ysterhoudende bout vasgebout.

### 5.5 VLEKVRYSTAALRAKKE TEEN MUUROPPERVLAKTE

Die rakke moet volgens mate wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit soliede 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde weekstaal onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die eenheid moet ondersteun word op nie-ysterhoudende steune, stewig teen muuroppervlakte vasgeskroef.

### 5.6 MUURGEMONTEERDE VLEKVRYSTAALLATRAKKE (POTOPWASAREA)

Die eenheid moet volgens afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit tipe 304-vlekvrystaallatte aan nie-ysterhoudende steune bevestig, en steune stewig teen muuroppervlakte vasgeskroef.

## 5.7 GROENTERAK/KE

Die groenterak/ke moet wees volgens afmetings en aantal rye soos op tekening aangedui, vervaardig uit 40 x 40 x 3mm dik geraamde hoekysterstaanders op ongeveer 1000mm hartafstande met soortgelyk hoekysterrelings omgekeerd, ingevul met weekstaal plaatgaas.

Die eenhede moet met gebakte poeierlaagemalje afgewerk word.

NB: By kusgebiede moet metaal eers warmpompel-gegalvaniseerd word.

## 5.8 POTRAK

Die potrak moet van grootte wees soos op tekening aangedui en moet vier (4) rye rakke hê.

Die eenheid moet uit tipe 304-vlekvystaalpypstaanders gevorm word en met tipe 430- vlekvystaalrelings, ingevul met gegalvaniseerde weekstaal pyplatrakke.

## 5.9 MOBIELE POTRAK

Die mobiele potrak moet van grootte wees soos op tekening aangedui en moet vier(4) lae rakke hê.

Die eenheid moet uit tipe 304-vlekvystaalpypstaanders gevorm word en met tipe 430-vlekvystaalrelings, ingevul met gegalvaniseerde weekstaal pyplatrakke.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber-of neopreen- bande oorgetrek.

## 5.10 MOBIELE SKOTTELGOEDRAK

Die mobiele skottelgoedrak moet van grootte wees soos op tekening aangedui.

Die eenheid moet geskik wees om gemengde borde, koppies, pierings en glase te neem, met 'n kapasiteit soos op tekening aangedui.

Die eenheid moet uit weekstaal staanders en raamwerk gevorm word en met plat weekstaal verspanstukke versterk.

Die rak gedeelte moet met plastiek bedekte swaardiensrakke ingevul word.

'n Verwyderbare tipe 430-vlekvystaal of weekstaal druprak met gebakte poeierlaagemalje afwerking moet aan die onderkant van eenheid aangebring word.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek, toegerus wees.

## 5.11 MOBIELE BORD- EN BEKERRAK

Die mobiele bord- en bekerrak moet ongeveer 1180 x 715 x 1600mm hoog wees.

Die eenheid moet uit tipe 304-vlekvystaalstaanders en raamwerk vervaardig word.

Die eenheid moet met drie bord- en twee bekerrakke toegerus word, vervaardig uit plastiek bedekte swaardiens draadrakke.

Die eenheid moet met twee 160mm diameter vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek, toegerus wees.

Die eenheid moet soortgelyk wees soos vervaardig deur "Vulcan" of ander goedgekeurde.

## 6. TROLLIES

### 6.1 TEETROLLIE MET PLINT EN DRUPBAK

Die teetrollie met plint en drupbak moet van grootte wees soos op tekening aangedui, volledig met blad en twee rakke.

Die raamwerk moet uit weekstaal pyp vervaardig word, ingevul met 1,2mm dik tipe 430- vlekvrystaalblad en rakke, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die eenheid moet aan beide ente van 'n stootreling voorsien wees.

Die trollie moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

Voorsien eenheid van tipe 304-vlekvrystaalplint en drupbak.

### 6.2 DOELGEMAAKTE KOMBUISGEREEDSKAPTROLLIE

Die doelgemaakte eenheid moet van grootte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit tipe 304-vlekvrystaalblad en tipe 430-vlekvrystaalromp, met skulpkonstruksie aanmekaar verbind.

Die eenheid moet met drie (3) laaie voorsien wees, vervaardig met soortgelyke vlekvrystaal. Laaie moet op rollers- of glybane skuif om 'n gladde werking te verseker wanneer die laaie volgelaai is.

Elke laai moet met 'n drieklawerlaaislot en met 'n verchromde of vlekvrystaalhandvatsel toegerus wees.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

### 6.3 LAEBASISTROLLIE

Die laebasistrollie moet ongeveer van grootte wees soos op tekening aangedui.

Die trollie moet geskik wees om swaar goedere na die voorrade stoor te vervoer.

Die trollie moet uit weekstaal raamwerk met weekstaalplaat platform vervaardig word. Die platform moet ongeveer 200mm bokant die vloervlak wees.

Die trollie moet met 'n weekstaal trekstang of stootreling voorsien wees. Voorsien eenheid met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

### 6.4 WERKTROLLIE

Die werktrollie moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit weekstaal raamwerk en staanders, ingevul met tipe 430-vlekvrystaalblad en rak, voorsien van opstaande rande, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

### 6.5 DOELGEMAAKTE TROLLIE VIR GASTRONORMHOUEERS

Die doelgemaakte trollie moet geskik wees om twee (2) 1:1 gastronormhouers langs mekaar te kan akkommodeer, en moet onder tafel kan in pas.

Die trollie moet aan die eenkant van 'n tipe 430-vlekvrystaal stootreling voorsien word.

Die trollie moet uit tipe 430-vlekvrystaal raamwerk vervaardig word. Die materiaal moet van geskikte grootte en dikte wees, sodat dit 'n stewig konstruksie kan vorm.

Die trollie moet met 1,6mm dik tipe 430-vlekvrystaalplaatrak toegerus wees. Die rak moet opstaan rande hê.



Die trollie moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek, toegerus wees.

Vier (4) 1:1 x 150mm diep tipe 304-vlekvrystaalgastronormhouers moet saam met die trollie voorsien word.

## 6.6 MOBIELE VOETSTUK MET VULLISHOUER

Die mobiele voetstuk se planoppervlakte moet groot genoeg wees om 'n standaard vullishouer te akkommodeer.

Die voetstuk moet uit tipe 304-vlekvrystaal vervaardig word met opstaan rand.

Die voetstuk moet met drie- of vier swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

Voorsien eenheid met 'n standaard swaardiens nie-toksiese plastiekvullishouer.

## 6.7 LAEBASISMANDJIETROLLIE

Die laevlak mandjietrollie moet van grootte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit weekstaal raamwerk en stootstang aan die een kant.

Die trollie moet die standaard mandjies van skottelgoedwasmasjien kan akkommodeer.

Voorsien trollie van twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

## 6.8 SKINKBORD- EN EETGEREITROLLIE

Die eenheid moet volgens afmetings wees soos op tekening aangedui, gevorm uit weekstaalraamwerk.

Voorsien eenheid van 1,2mm dik tipe 430-vlekvrystaalrak om ongeveer 100 skinkborde te kan akkommodeer. Voorsien in die bo-raam 2 x 4 - afdeling verwyderbare swaardiens plastiekeetgereihouers.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

## 6.9 AFDEKTROLLIE

Die eenheid moet wees volgens grootte soos op tekening aangedui, vervaardig uit weekstaal raamwerk en staanders, ingevul met drie swaardiens plastiek of tipe 304-vlekvrystaalskottelgoedhouers en aanhaak vullishouers, en een tipe 430-vlekvry staal verwyderbare plaatrak.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

## 7. ALGEMEEN

### 7.1 SKINKBORDGLYRELING

Die skinkbordglyreling moet ongeveer 300mm wyd wees en volgens lengte op tekening aandui, gevorm uit tipe 304-vlekvrystaalbuis of latte, gesteun op en bevestig aan nie-ysterhoudende steune aan die eenhede met nie-ysterhoudende skroewe vasgeskroef.

### 7.2 VLEISKAPBLOK

Die vleiskapblok moet van afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit gelamelleerde loofhoutblok met pote of voorsien van weekstaalraamwerk en pote.

Die hoogte van die eenheid moet ongeveer 900mm wees.

Indien metaalraamwerk gebruik word, moet dit met gebakte poeierlaagemalje afgewerk word.

### 7.3 VLEKVRYSTAALONVERHITTETOONBANK

Die onverhittetoonbank moet ongeveer die grootte wees soos op tekening aangedui, met blad en romp vervaardig uit 1,2mm dik tipe 430-vlekvystaal.

Die romp gevorm met skulpkonstruksie "Monocoque" metode. Die blad versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die eenheid moet van kort lengte tipe 304-vlekvystaalpote voorsien wees, met nie-ysterhoudende voetstukke toegerus om eenheid in posisie met nie-ysterhoudende boute of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet met 'n middel rak toegerus wees, vervaardig uit 1,6mm dik tipe 430-vlekvystaalplaat.

### 7.4 MOBIELE ONVERHITTETOONBANK

Die eenheid moet van afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit tipe 304-vlekvystaalblad en tipe 430-vlekvystaalromp, ondersteun op weekstaalraamwerk of aanmekaar gevoeg by wyse van die skulpkonstruksie-metode.

Voorsien eenheid met soliede 1,6mm dik tipe 430-vlekvystaalrak.

Die eenheid moet met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele toegerus wees, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

### 7.5 PALET

Die palet moet van grootte wees soos op tekening aangedui.

Die palet moet stewig genoeg wees om sakke mieliemeel te dra.

Die palet moet uit gegalvaniseerde of vlekvystaalpyp-raamwerk gevorm word, ingevul met gegalvaniseerde weekstaalpyplatte.

Die eenheid moet deur tipe 304-vlekvystaalpote ondersteun word.

### 7.6 POLIPROPILEEN SNYBORD

Die snyborde moet volgens grootte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit polipropileen met afgeskerpte kante.

### 7.7 HANDMODEL BROODSNYER

Die eenheid moet 'n standaard handmodel broodsnier wees van 'n goeie kwaliteit.

Die eenheid moet uit tipe 304-vlekvystaal vervaardig wees. Die lem moet ongeveer 280mm in diameter wees.

### 7.8 HANDMODEL AARTAPPELSKYFIESNYER MET BRUGSTUK

Die eenheid moet stewig vervaardig wees, spesifiek vir die kommersiële spyseniersbedryf.

Die eenheid moet 'n kombinasie van 'n positiewe dubbeldra-glyer hê, asook 'n versonke veerbeheerde handvatsel.

Die lemme moet van tipe 304-vlekvystaal wees, beide messamestelling en blok moet 12mm vierkantige skyfies kan sny.

### 7.9 VLOERGEMONTEERDE VLEISRELING

Die eenheid moet volgens afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit gegalvaniseerde

pypstaanders met nie-ysterhoudende voetplate, stewig aan vloeroppervlakte vasgebout met nie-ysterhoudende uitdyboute.

Voorsien aan die bokant van staanders 'n tipe 304-vlekvrystaaldwarsreling, toegerus met vier (4) nie-ysterhoudende hake.

#### 7.10 MOBIELE VLEISRELING

Die eenheid moet volgens afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit 50 x 10mm dik tipe 304-vlekvrystaalplatstaaf vleisreling, beide ente ondersteun deur A-raam, vervaardig uit 45mm diameter tipe 304-vlekvrystaalpypstaanders, op 2mm dik tipe 304-vlekvrystaal kanaalprofiel voetstuk nie wyer as 750mm nie, om toegang deur 'n standaard deuropening te verkry.

Die A-raam moet tussenverbind word om stewigheid aan raam te verleen en om 'n verwyderbare tipe 304-vlekvrystaaldruprak te ondersteun.

Voorsien die eenheid met vier (4) verwyderbare dubbele nie-ysterhoudende ronde-staaf vleishake.

Rus eenheid toe met twee vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

#### 7.11 MULTIPOT

Die eenheid moet van kapasiteit wees soos op tekening aangedui, vervaardig met binne voering en buite omhulsel van tipe 304-vlekvrystaal, geïsoleer met glasvesel of minerale wol. Die isolasie-eienskap moet so wees dat die temperatuur daling van vloeistof wat teen 82 grade Celsius gestoor word, nie 12 Grade Celsius oor 'n tydperk van twee ure sal oorskry nie.

Die eenheid moet volledig met sterk metaal handvatsels voorsien wees, asook tipe 304-vlekvrystaaldeksel en aftapkraan met groot binnemaat en maklik om skoon te maak.

#### 7.12 VERFWERK

Alle metaalwerk, behalwe vlekvrystaal moet met gebakte poeierlaagemalje afgewerk word.

#### 7.13 MARMERBLAD

Marmereblad moet nie minder as 25mm dik wees nie en volgens grootte op die tekening aangedui.

Blad moet glad gepoleer wees met sigbare hoeke netjies glad afgerond.

#### 7.14 MOBIELE MENGTRUG

Die eenheid moet van mates wees soos op die tekening aangedui, vervaardig uit 1,6mm dik tipe 304-vlekvrystaal halfronde trog en moet 300mm diep wees, voorsien van 'n uitlaat aan die eenkant van trog, toegerus met geelkoper sluisleëp. Die ander ent toegerus met 'n tipe 304-vlekvrystaal handvat.

Die eenheid moet ondersteun word op vier tipe 304-vlekvrystaal raamwerk en pote. Die pote naaste aan die uitlaat moet voorsien word van swaardiens rolwiele met rubber of neopreenbande oorgetrek.

Die eenheid moet wees soos deur Vulcan verskaf of ander soortgelyke goedgekeurde.

#### 7.15 SKINKBORDTROLLIE

Die skinkbordtrollie moet van afmetings wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit weekstaalraamwerk met stootstang aan die eenkant.

Die blad moet vervaardig word uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal, versterk met 1,6mm dik gegalvniseerde onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Voorsien die trollie met twee ongeveer 125mm diameter vaste- en twee swaai swaardiensrolwiele, met rubber- of neopreenbande oorgetrek.

#### 7.16 SKINKBORD- EN EETGEREISTAANDER

Die eenheid moet volgens vorm en grootte wees soos op tekening aangedui.

Die romp en vlak vir skinkborde moet uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal gevorm word, aanmekaar verbind deur middel van skulpkonstruksie ("Monocoque") metode.

Die bokant van eenheid moet met 'n skuinste gevorm word, met 'n opening vir en die aanbring van twee x 4 afdeling standaard tipe 304-vlekvrystaal verwyderbare eetgereihouers.

Die eenheid moet met 150mm lank x 45mm diameter tipe 304-vlekvrystaalpote voorsien word, met nie-ysterhoudende verstelbare voetstukke, toegerus.

#### 7.17 OPRUIMTAFEL MET OORHOOFSE RAK EN SKRAAPGAT

Die eenheid moet volgens vorm en grootte wees soos op die tekening aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal, versterk met 1,6mm dik gegalvani-seerde weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdem-pende materiaal tussenin.

Die kante van blaaie moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvrystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenhede in posisie met nie-ysterhoudende bout of skroewe te bevestig.

Die eenheid moet met 'n standaard grootte skraapgat met rubberhuis voorsien word.

Voorsien eenheid van oorhoofse rak volgens die omvang soos aangedui, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvrystaal rak, met 42 x 42mm tipe 304-vlekvrystaalpote en raamwerk, stewig op tafel bevestig.

#### 7.18 PLINT EN DRUPBAKKE

Voorsien elke urn van 'n plint en drupbak, vervaardig uit 0,9mm dik tipe 304-vlekvrystaal.

#### 7.19 NIESSKERM MET RAK

Die niesskerm moet volgens lengte wees soos op tekening aangedui, vervaardig uit nie-ysterhoudende raamwerk, ingevul met 4mm dik helderglas.

Die bovlak van niesskerm moet 305mm wyd wees, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 430-vlekvrystaal, versterk met 1,6mm dik gegalvaniseerde onderplaat met rotdigte klankdempende materiaal tussenin. Die kante van blad moet alom ongeveer 30mm afgedraai word. Die sykante van eenheid moet skuins gevorm word, soos die standaard niesskerms.

Die eenheid moet op toerusting met nie-ysterhoudende skroewe, vasgeskroef word.

#### 7.20 GLASHOUERRAK

Die glashouerrak ("lowerator") moet ongeveer 500 x 500 x 750mm hoog wees, vervaardig uit tipe 304-vlekvrystaal bo-sieromranding, bodemraam en skuifbasis.

Dit moet 'n veerbelaste eenheid wees vir maklike verwydering van glase. Die eenheid moet met ses plastiek oorgetrekte gegalvaniseerde draadrasse, toegerus wees. Eenheid moet in tafel gepas word.

#### 7.21 GROENTERAKKE

Die groenterakke moet volgens afmetings wees soos op tekening aangdui, vervaardig uit 40 x 40 x 3mm dik geraamde hoekysterstaander op ongeveer 700mm hartafstande, volledig met skuifrelings vir vyf (5) rye mandjies, vervaardig uit weekstaal raamwerk, ingevul met plaatgaas.

Die eenheid moet met gebakte poeierlaagemalje of epoksie afgewerk word.

## 7.22 EETGEREIHOUSERS

Die eetgereihouers moet elk bestaan uit 4 afdelings en moet van standaard grootte wees, vervaardig uit tipe 304-vlekvystaal.

## 7.23 AARTAPPELSKYFIE-TAFEL MET PLASTIEK HOUSERS

Die eenheid moet ongeveer 600 x 560 x 1040mm hoog wees, vervaardig uit 1,2mm dik tipe 304-vlekvystaalblad, versterk met 1,6mm dik weekstaal onderplaat en met rotdigte klankdempende materiaal tussenin.

Die kante van vlekvystaalblad moet alom afgedraai word, met onderste kant van afdraaiing ("turn-down") met kraal voorsien. Blad geplaas op weekstaal raamwerk en tipe 304-vlekvystaalpote, onderente van pote met verstelbare nie-ysterhoudende voetstukke voorsien, volledig met soortgelyke metaal flense om eenhede in posisie met nie-ysterhoudende boute of skroewe te bevestig.

Die tafel moet aan die agterkant met 'n spatlys voorsien word.

Vlekvystaal hoekysterrelings moet aan die voor- en agterpote vasgesweis word om as glyrelings te dien vir en die voorsiening van drie (3) swaardiens plastiek aartappelskyfiehousers.

## 7.24 SKINKBORD- EN EETGEREITOONBANK

Die eenheid moet volgens afmetings wees soos op tekening aangedui, gevorm uit 0,9mm dik tipe 304-vlekvystaalromp en blad, aanmekeer verbind deur middel van skulpkonstruksie ("Monocopque") metode.

Die eenheid moet geskik wees om 144 skinkborde te kan akkommodeer. Voorsien in die bo-raam 4 x 130mm diameter x 150mm diep eetgereihouers, gevorm met dieselfde tipe vlekvystaal.

Die eenheid moet ondersteun word deur 150 x 42 x 42mm tipe 304-vlekvystaalpote.

## 7.25 DROOGRAK VIR SKOTTELGOED (ITEM 12 OP TEKENING)

Voorsien 'n dubbele 1100mm lank x 370mm diep x 610mm hoog droograk vir skottelgoed in 'n bodemlose muurkas geplaas, elders gemeet.

Die eenheid moet uit weekstaalraamwerk gevorm word, afgewerk met gebakte poeieremaljeverf, ingevul met geplastiseerde weekstaalrakke. Die eenheid moet stewig teen muuropervlakte met M6-uitduiboute, vasgebout word.

Die eenheid moet wees soos deur "Vulcan" verskaf of ander soortgelyke goedgekeurde.

## 8. AARTAPPELSKILLER

### 8.1 AARTAPPELSKILLER (12kg)

Die aartappelskiller moet van stewige konstruksie en ontwerp wees en moet op 'n geskikte staander gemonteer word.

Die motor moet gekoppel word deur 'n geskikte reduksie ratstelsel gehuisves in 'n ratkas. 'n Verstelbare V-band aandrywing is ook aanvaarbaar.

'n Gepaste aansitter moet voorsien word met oorbelasting beskerming.

Die motor moet geskik wees vir enkelfase kragtoevoer.

'n Skilspeder of afval uitwerper moet saam met die masjien voorsien word.

### **Die volgende aartappelskillers is aanvaarbaar:**

GRYPPE PEERLES: MODEL C28F

I M C: MODEL S12/28H

PEELTECH: MODEL F12

## 8.2 AARTAPPELSKILLER (25kg)

Die aartappelskiller moet van stewige konstruksie en ontwerp wees en moet op 'n geskikte staander gemonteer word.

Die motor moet gekoppel word deur 'n geskikte reduksie ratstelsel gehuisves in 'n ratkas. 'n Verstelbare V-band aandrywing is ook aanvaarbaar.

'n Gepaste aansitter moet voorsien word met oorbelasting beskerming.

Die motor moet geskik wees vir enkelfase kragtoevoer.

'n Skilspeder of afval uitwerper moet saam met die masjien voorsien word.

### **Die volgende aartappelskillers is aanvaarbaar:**

GRYPIE PEERLESS  
I M C MODEL S25/56H  
PEELTECH F25

## 9. BROODSNYMASJIE

Die broodsnymasjien moet van die volle outomaties veellem-tipe wees wat 'n hele brood met 'n snydikte van ongeveer 9mm in een operasie kan opsny.

Die masjien moet van die vrystaande vloergemonteerde tipe wees en moet van 'n stewige aaneengesweisde plaatmetaal konstruksie wees, met 'n wit gebakte emalje afwerking.

Die motor moet geskik wees vir enkelfase kragtoevoer.

### **Die volgende broodsnymasjiene is aanvaarbaar:**

OKTO: MODEL 9MM  
KUHN : MODEL A

### 9.1 BAIN MARIE MET WARMKAS (3 AFDELING)

Die warmkas moet 'n skulpkonstruksie hê en op vier vlekvrige staal pote met verstalbare voetsukke gemonteer wees.

#### **BAIN MARIE :**

- 1) Die waterput en die omranding moet van tipe 304 vlekvrige staal, 1,6mm dik, vervaardig wees. Die omranding moet verby die warmkas strek en moet rondom afgebuig wees. Al die hoeke moet gesweis wees.
- 2) Die put moet vervaardig wees om **drie 1/1 Gastronorm voedselhouders**, 150mm diep, te kan akkommodeer en moet met die volgende toegerus wees:
- 3) 2,5kW (minimum) dompelement met lae watervlakuitskakelaar;
- 4) Reëlbare termostatische of driehitteskakelaar beheer;
- 5) Aanwysliggie;
- 6) Dreineerklap

#### **VOEDSELHOUDERS:**

- 1) Die volgende tipe 304 vlekvrige staal houders en deksels moet voorsien word:

#### **WARMKAS:**

- 1) Die warmkas en deure moet met veselglas geïsoleer wees. Die buitepanele moet van tipe 430 vlekvrige staal wees en die binnepanele van óf vlekvrige staal óf gealuminiseerde staal.
- 2) Die warmkas moet met die volgende toegerus wees:
- 3) Twee bogehangde skuifdeure met nylon of rollaers;
- 4) 2kW omhulde tipe element;
- 5) Termostatische beheer;

- 6) Aanwysliggie;
- 7) Een rak

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

#### **BUITEAFMETINGS:**

- 1) Ongeveer 1,13m x 0,74m x 0,915m hoog.

#### **Die volgende eenhede is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL BMHC 115  
VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL BMHC 113OE

#### **9.2 BAIN MARIE MET WARMKAS (5 AFDELING)**

Die warmkas moet 'n skulpkonstruksie hê en op vier vlekvrystaal pote met verstelbare voetsukke gemonteer wees.

#### **BAIN MARIE :**

- 1) Die waterput en die omranding moet van tipe 304 vlekvrystaal, 1,6mm dik, vervaardig wees. Die omranding moet verby die warmkas strek en moet rondom afgebuig wees. Al die hoeke moet gesweis wees.
- 2) Die put moet vervaardig wees om **drie 1/1 Gastronorm voedselhouders**, 150mm diep, te kan akkommodeer en moet met die volgende toegerus wees:
- 3) 2,5kW (minimum) dompelement met lae watervlakuitskakelaar;
- 4) Reëlbare termostatische of driehitteskakelaar beheer;
- 5) Aanwysliggie;
- 6) Dreineerklap

#### **VOEDSELHOERS:**

- 1) Die volgende tipe 304 vlekvrystaal houders en deksels moet voorsien word:

#### **WARMKAS:**

- 1) Die warmkas en deure moet met veselglas geïsoleer wees. Die buitepanele moet van tipe 430 vlekvrystaal wees en die binnepanele van óf vlekvrystaal óf gealuminiseerde staal.
- 2) Die warmkas moet met die volgende toegerus wees:
- 3) Twee bogehande skuifdeure met nylon of rollaers;
- 4) 3kW omhulde tipe element;
- 5) Termostatische beheer;
- 6) Aanwysliggie;
- 7) Een rak

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

#### **BUITEAFMETINGS:**

- 1) Ongeveer 1,75m x 0,74m x 0,915m hoog.

#### **Die volgende eenhede is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL BMHC 175  
VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL BMHC 1800E

### 9.3 BAIN MARIE MET WARMKAS (6 AFDELING)

Die warmkas moet 'n skulpkonstruksie hê en op vier vlekvrystaal pote met verstelbare voetsukke gemonteer wees.

#### **BAIN MARIE :**

- 1) Die waterput en die omranding moet van tipe 304 vlekvrystaal, 1,6mm dik, vervaardig wees. Die omranding moet verby die warmkas strek en moet rondom afgebuig wees. Al die hoeke moet gesweis wees.
- 2) Die put moet vervaardig wees om **ses 1/1 Gastronorm voedselhouders**, 150mm diep, te kan akkommodeer en moet met die volgende toegerus wees:
- 3) 3.0kW (minimum) dompelement met lae watervlakuitskakelaar;
- 4) Reëlbare termostatische of driehitteskakelaar beheer;
- 5) Aanwysliggie;
- 6) Dreineerklep

#### **VOEDSELHOUDERS:**

Die volgende tipe 304 vlekvrystaal houders en deksels moet voorsien word:

- 1) 3 x 1:1 GN x 150mm diep
- 2) 6 x ½ GN x 150mm diep

#### **WARMKAS:**

- 1) Die warmkas en deure moet met veselglas geïsoleer wees. Die buitepanele moet van tipe 430 vlekvrystaal wees en die binnepanele van óf vlekvrystaal óf gealuminiseerde staal.
- 2) Die warmkas moet met die volgende toegerus wees:
- 3) Twee bogehangde skuifdeure met nylon of rollaers;
- 4) 3kW omhulde tipe element;
- 5) Termostatische beheer;
- 6) Aanwysliggie;
- 7) Een rak

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

#### **BUITEAFMETINGS :**

- 1) Ongeveer 2,36m x 0,74m x 0,915m hoog.

#### **Die volgende eenhede is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL BMHC 225

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL BMHC 225

### 9.4 MOBIELE BAIN-MARIE

Die eenheid moet 'n skulpkonstruksie hê en op vier rolwiele gemonteer wees.

#### **BAIN MARIE**

- 1) Die droëhitte-put en omranding moet van tipe 304 vlekvrystaal, 1,6mm dik, vervaardig wees. Al die hoeke moet gesweis wees.
- 2) Die put moet vervaardig wees om **drie 1/1 Gastronorm voedselhouders**, 150mm diep, te kan akkommodeer en moet met die volgende toegerus wees:
- 3) 1,5kW (minimum) dompelement met lae watervlakuitskakelaar;
- 4) Reëlbare termostatische of driehitteskakelaar beheer;
- 5) Aanwysliggie;



## **VOEDSELHOERS:**

Die volgende tipe 304 vlekvrystaal houers en deksels moet voorsien word:

- 1) Een 1/1 GN x 150mm diep
- 2) Vier 1/2 x 150mm diep

## **WARMKAS:**

- 1) Die warmkas en deure moet met veselglas geïsoleer wees. Die buitepanele moet van tipe 430 vlekvrystaal wees en die binnepanele van óf vlekvrystaal óf gealuminiseerde staal.
- 2) Die warmkas moet met die volgende toegerus wees:
- 3) Twee bogehangde skuifdeure met nylon of rollaers;
- 4) 1,5kW omhulde tipe element;
- 5) Termostatiese beheer;
- 6) Aanwysliggie;
- 7) Een rak

## **ROLWIELE:**

- 1) Vier 150mm diam. merkvrystaal rubberbandwiele. Een stel wiele moet van die swaaitipe wees en met remme toegerus wees.

## **STOOTHANDVATSEL:**

- 1) Voorsien aan een ent van die eenheid.

## **HOEKBUFFERS:**

- 1) Een stewige PVC of rubberbuffer by elk van die hoeke (onder) van die eenheid.

## **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220V, enkelfase, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

## **BUITEAFMETINGS :**

- 1) Ongeveer 1,13m x 0,75m x 0,9m hoog.

### **Die volgende eenhede is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL BMH 115M

## **10. BROODROOSTER**

### **10.1 VIERSNY OUTOMATIESE WIPTIPE BROODROOSTER**

Die eenheid moet van die swaardiens, outomatiese, wiptipe wees, met 'n roostervermoë van ongeveer 130 snye per uur. Die dekplaat moet van vlekvrystaal wees wat presies op 'n hoogsgepoleerde en roesbestande bakwerk pas.

Die rooster moet oor die volgende eienskappe beskik:

- 1) Vermoë om vier snye gelyktydig te rooster;
- 2) Reëlbare roosterbeheer;
- 3) Outomatiese afskakeling wanneer roosterbrood gereed is;
- 4) Roosterbrood bly warm totdat dit opwip;
- 5) Aanwysliggie;
- 6) Kiesskakelaar vir die aantal snye wat gerooster moet word;
- 7) Inskuiptipe nikkelchroomelemente met 2kW lading;
- 8) Uittrekbare krummelpan;
- 9) Geen voorafverhitting nie.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220v, enkelfase, 50Hz.
- 2) Die broodrooster moet met 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

### **Die volgende broodrooster is aanvaarbaar:**

DUALIT SELECTRONIC: MODEL 4 SNEYE

#### 10.2 SESSNY OUTOMATIESE WIPTIPE BROODROOSTER

Die eenheid moet van die swaardiens, outomatiese, wiptipe wees, met 'n roostervermoë van ongeveer 200 snye per uur. Die dekplaat moet van vlekvrystaal wees wat presies op 'n hoogsgepoleerde en roesbestande bakwerk pas.

Die rooster moet oor die volgende eienskappe beskik:

- 1) Vermoë om ses snye gelyktydig te rooster;
- 2) Reëlbare roosterbeheer;
- 3) Outomatiese afskakeling wanneer roosterbrood gereed is;
- 4) Roosterbrood bly warm totdat dit opwip;
- 5) Aanwysliggie;
- 6) Kiesskakelaar vir die aantal snye wat gerooster moet word;
- 7) Inskuiptipe nikkelchroomelemente met 3kW lading;
- 8) Uittrekbare krummelpan;
- 9) Geen voorafverhitting nie.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220v, enkelfase, 50Hz.
- 2) Die broodrooster moet met 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

### **Die volgende broodrooster is aanvaarbaar:**

DUALIT SELECTRONIC: MODEL 6 SNEYE

#### 10.3 ELEKTRIESE VERVOERBANDTIPE BROODROOSTER

Die rooster moet van die vervoerband tipe wees wat deur middel van geforseerde konveksie die bedrading en die interne werkende onderdele koel hou, om sodoende hulle lewensduur te verleng. Die eenheid moet van vlekvrystaal vervaardig wees, toegerus wees met verstelbare voetstukke en geskik wees vir toonbank gebruik.

Die rooster moet oor die volgende eienskappe beskik:

- 1) Roostervermoë 400 snye per uur;
- 2) Infrarooi kwartz elemente met 2,8kW lading;
- 3) Afsonderlike bo en onder reëlbare hittekontroles;
- 4) Reëlbare vervoerband spoed;
- 5) Koue laaigebied;
- 6) Permanent gesmeerde motor- en vervoerbandlaers.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220v, enkelfase, 50Hz.
- 2) Die rooster moet voorsien wees van 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop.

### **Die volgende broodrooster is aanvaarbaar:**

HOLMAN: MODEL T-710

#### 10.4 ELEKTRIESE TOEBROODJIEROOSTER (9 SNYE)

Die rooster moet bestaan uit 'n vlekvrystaal romp met bo en onder matrysgegote aluminium roosterplate en 'n hitte geïsoleerde handvatsel. Die skarnier van die deksel moet van die ekspansietipe wees om vir vertikale en sydelingse bewegings toe te laat. Die deksel moet teengebalanseer wees.

Die rooster moet oor die volgende eienskappe beskik:

- 1) Vermoë om 9 snye gelyktydig te rooster;
- 2) 2kW verhittingselemente;
- 3) Reëlbare termostatische beheer.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220V, ENKELFASE, 50Hz.
- 2) Die rooster moet met 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

#### **Die volgende rooster is aanvaarbaar:**

OTTO: MODEL 9 SNYE

#### **11. DAMPKAPPE**

##### 11.1 DAMPKAP (1200 mm)

Die eenheid moet 'n muurgemonteerde uitsuigkap wees, ongeveer 1200mm lank x 770mm diep, volledig met fluoseer lig, uitsuigwaaier en uitlaat met kanaal. Die hoogte vanaf vloerafwerking tot aan die onderkant van kap moet ongeveer 1800mm wees.

Die eenheid moet ingeheel, met ingegrip van uitlaat en kanaal, uit 0,9mm dik tipe 304-vlekvystaal, vervaardig word.

Die eenheid moet met ghriesfilters voorsien word, soortgelyk of gelyksoortig aan "Cyclo Clean", met inbegrip van tipe 304-vlekvystaaldripbak, aan die onderkant van filters voorsien.

Die uitlaat moet of horisontaal na 'n buitemuur - of vertikaal deur die dak geneem word. Die horisontale uitlaat moet met 'n 45 grade skoorsteenskap of/en die vertikale uitlaat met 'n gansnekkap, toegerus wees. Die uitlaat van kap moet met ongeveer 25 x 25mm vlekvystaalmaas, bedek word.

Rus die eenheid toe met 'n uitsuigwaaier met 'n kapasiteit van 0,3 kubieke meter per sekonde. Die spoed van waaier moet nie 1400 r.p.m. oorskry nie.

Die eenheid moet wees soos vervaardig deur mnre Uys Engineering Works van Johannesburg, Raeburn Manufacturing van Benoni en F A Sharman van Johannesburg.

##### 11.2 DAMKAP (9700 x 3000mm)

Een uitlaatdampkap met kanale en dakventilators moet voorsien en installeer word waar op die tekening aangedui word.

Die kap moet as geheel uit 0.9mm AISI tipe 304 vleklosestaal met 220 grint afwerking vervaardig word. Die afmetings van die kap word op die tekening aangedui.

#### **LET WEL**

Finale afmetings van die kap moet op die terrein bepaal word.

Die kap moet met ghriesfilters voorsien word. Ghriesfilters moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan "Cyclo-clean" filters soos voorsien deur Uys Engineering Works (Pty) Ltd, Johannesburg.

Vier en dertig (34) filters gerangskik in twee rye van sewentien (17) filters elk moet voorsien word. Filters

moet in "V" - formsie in vleklosestaal rame geïnstalleer word. Verwyderbare opvangsbakke moet onder die filters voorsien word. Die bakke moet van vlekvrystaal vervaardig word.

Die dampkap moet in seksies vervaardig word wat aanmekaar gebout of met klinknaels aanmekaar geheg word.

Dampkappe in modulêre vorm en aanmekaar gebout, sal ook aanvaarbaar wees.

Die binnekant van die dampkap moet glad en sonder uitstaande nate wees om skoonmaak te vergemaklik.

Alle vertikale en horisontale plate moet gedwarsbreek word om vibrasie en kromtrekking te voorkom.

Die dampkap moet deur middel van 10mm ronde gegalvaniseerde staalstawe vanaf 50mm x 50mm x 6mm warm gedompelde gegalvaniseerde weekstaal draagbalke wat bo-op die dakkappe bevestig word, gehang word.

Die nodige warm gedompelde gegalvaniseerde hoekyster draers of "A" rame moet voorsien word waar die drastange aan die dakstrukture geheg word.

## **LET WEL**

Geen sweis of boor van dakbalke sal toegelaat word nie.

Kanale moet van 0,8mm AISI tipe 304 vlekvrystaal met 220 grint afwerking vervaardig word en kan rond of vierkantig wees.

Drie (3) dakventilators moet op die dampkap aangebring word. Dak ventilators moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan die Donkin Series UV gemengde vloei dakventilator met brandtrae strukturele veselglas weerkap. Die vermoë van elke waaier moet minstens drie kubieke meter per sekonde teen die weerstand van elke individuele sisteem wees. Waaierspoed moet nie 960 r/m oorskry nie.

Alle klein openinkies, laste, gaatjies ens, waar enige iets of vuiligheid kan versamel moet gevul word met 'n goedgekeurde wit poli-uretaan seëlaar.

Balansering dempers moet voorsien word soos waar nodig om te verseker dat 'n gebalanseerde lugvloei oor die totale lente van die kap gehandhaaf word.

Fabriekvervaardigde dampkappe soortgelyk aan die dampkappe wat deur mnr Uys Engineering Works van Johannesburg en FA Sharman van Johannesburg vervaardig word, sal ook aanvaarbaar wees.

## **ELEKTRIESE TOERUSTING EN BEDRADING**

Die toevoerspanning is 3 fase, 4 drade, 50Hz.

Tenderaars moet toelaat vir die volledige elektriese installasie en bedrading wat in ooreenstemming moet wees met die Standaardspesifikasie vir die Elektriese Uitrusting en

Installasie vir Werktuigkundige Dienste, Uitgawes VIII Desember 1984.

Skakelborde moet in ooreenstemming wees met tekeninge nr. ME700A/20 muurgemonsteerde tipe I. Krag sal naby die skakelbordposisie deur andere voorsien word. Finale aansluiting vir die skakelbord vorm deel van hierdie kontrak.

Geleierbuise sonder bedrading sal vanaf die skakelbord posisie tot naby elke waaier ook deur andere voorsien word. Finale aansluitings aan elke waaier vorm deel van hierdie kontrak.

Elke waaier moet van 'n isolator of sluitstop voorsien word.

Alle elektriese werk moet volgens IP45 Standaard wees om die insypeling van vog te voorkom.

Die skakelbord moet die volgende bevat:

- (a) Hoof isolator gekoppel met die paneel deure.
- (b) Isolator vir elke aansitter.
- (c) Aansitter en aan/af drukknop vir elke waaier.
- (d) "Klik" lig wat die volgende wys:
  - (i) Krag aan..... Wit
  - (ii) Waaier loop ..... Groen
  - (iii) Sisteem kortsluiting ..... Rooi

Die skakelbord moet volledig vogvry wees.

### 11.3 DAMKAP (Grootte 7000 x 3000mm)

Een uitlaatdampkap met kanale en dakventilators moet voorsien en installeer word waar op die tekening aangedui word.

Die kap moet as geheel uit 0,8mm AISI tipe 304 vleklosestaal met 220 grint afwerking vervaardig word. Die afmetings van die kap word op die tekening aangedui.

#### **LET WEL**

Finale afmetings van die kap moet op die terrein bepaal word.

Die kap moet met ghriesfilters voorsien word. Ghriesfilters moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan "Cylco-clean" filters soos voorsien deur Uys Engineering Works (Pty) Ltd, Johannesburg.

Vier en twintig (24) filters gerangskik in twee rye van twaalf (12) filters elk moet voorsien word. Filters moet in "V" - formsie in vleklosestaal rame geïnstalleer word. Verwyderbare opvangsbakke moet onder die filters voorsien word. Die bakke moet van vleklosestaal vervaardig word.

Die dampkap moet in seksies vervaardig word wat aanmekaar gebout of met klinkaels aanmekaar geheg word.

Dampkappe in modulêre vorm en aanmekaar gebout, sal ook aanvaarbaar wees.

Die binnekant van die dampkap moet glad en sonder uitstaande nate wees om skoonmaak te vergemaklik.

Alle vertikale en horsisontale plate moet gedwarsbreek word om vibrasie en kromtrekking te voorkom.

Die dampkap moet deur middel van 10mm ronde gegalvaniseerde staalstawe vanaf 50mm x 50mm x 6mm warm gedompelde gegalvaniseerde weekstaal draagbalke wat bo-op die dakkappe bevestig word, gehang word.

Die nodige warm gedompelde gegalvaniseerde hoekyster draers of "A" rame moet voorsien word waar die drastange aan die dakstrukture geheg word.

Geen sweis of boor van dakbalke sal toegelaat word nie.

Kanale moet van 0,8mm AISI tipe 304 vleklosestaal met 220 grint afwerking vervaardig word en kan rond of vierkantig wees.

Twee (2) dakventilators moet op die dampkap aangebring word. Dak ventilators moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan die Donkin Series UV gemengde vloei dakventilator met brandtrae strukturele veselglas weerkap. Die vermoë van elke waaier moet minstens drie kubieke meter per sekonde teen die weerstand van elke individuele sisteem wees. Waaierspoed moet nie 960 r/m oorskry nie.

Alle klein openinkies, laste, gaatjies ens, waar enige iets of vuiligheid kan versamel moet gevul word met 'n goedgekeurde wit poli-uretaan seëlaar.

Balansering dempers moet voorsien word soos waar nodig om te verseker dat 'n gebalanseerde lugvloei oor die totale lente van die kap gehandhaaf word.

Fabriekvervaardigde dampkappe soortgelyk aan die dampkappe wat deur mnr Uys Engineering Works van

Johannesburg en FA Sharman van Johannesburg vervaardig word, sal ook aanvaarbaar wees.

## **ELEKTRIESE TOERUSTING EN BEDRADING**

Die toevoerspanning is 3 fase, 4 drade, 50Hz.

Tenderaars moet toelaat vir die volledige elektriese installasie en bedrading wat in ooreenstemming moet wees met die Standaardspesifikasie vir die Elektriese Uitrusting en Installasie vir Werktuigkundige Dienste, Uitgawes VIII Desember 1984.

Skakelborde moet in ooreenstemming wees met tekening nr. ME700A/20 muurgemonteerde tipe I.

Krag sal naby die skakelbordposisie deur andere voorsien word. Finale aansluiting vir die skakelbord vorm deel van hierdie kontrak.

Geleierbuis sonder bedrading sal vanaf die skakelbord posisie tot naby elke waaier ook deur andere voorsien word. Finale aansluitings aan elke waaier vorm deel van hierdie kontrak.

Elke waaier moet van 'n isolator of sluitstop voorsien word.

Alle elektriese werk moet volgens IP45 Standaard wees om die insypeling van vog te voorkom.

Die skakelbord moet die volgende bevat:

- (a) Hoof isolator gekoppel met die paneel deure.
- (b) Isolator vir elke aansitter.
- (c) Aansitter en aan/af drukknop vir elke waaier.
- (d) "Klik" lig wat die volgende wys:
  - (i) Krag aan..... Wit
  - (ii) Waaier loop ..... Groen
  - (iii) Sisteem kortsluiting ..... Rooi

Die skakelbord moet volledig vogvry wees.

### 11.4 KONDENSAAT DAMPKAP (3600 X 1 100MM)

Die eenheid moet 'n muurgemonteerde uitsuigkap wees, ongeveer 3 600mm lank x 1 100mm diep, volledig met uitsuigwaaier en uitlaat met kanaal. Die hoogte vanaf vloerafwerking tot aan die onderkant van die kap moet ongeveer 1 800mm wees.

Finale afmetings van die kap moet op terrein bepaal word.

Die kap moet geheel en al uit 0,9mm AISI tipe 304 vleklosestaal met 220 grint afwerking vervaardig word.

Die uitlaat moet of horisontaal na 'n buitemuur- of vertikaal deur die dak geneem word. Die horisontale uitlaat moet met 'n 45 grade skoorsteenkap of/en die vertikale uitlaat met 'n gansnekkop, toegerus wees. Die uitlaat van die kap moet met ongeveer 25 x 25mm vlekvrystaalmaas bedek word.

Die eenheid moet voorsien word met 'n aksiale vloeiwaaier met 'n kapasiteit van 1,2m kubieke meter per sekonde teen die weerstand van die sisteem. Die spoed van die waaier moet nie 960rpm oorskry nie.

Die waaier moet ondersteun word deur trildempende hangers of monteervoetstukke.

### 11.5 DAMPKAP (3000 X 1200)

Uitlaatsdampkap met kanale en dakventilators moet voorsien en installeer word. Die dampkap moet ongeveer 3000 x 1200mm wees.

Die kap moet uit 0,9 mm dik tipe 304-vleklose staal, met 240 grint afwerking, vervaardig word.

Die kap moet met ghriesfilters voorsien word. Ghriesfilters moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan "Cyclo-clean" filters, soos voorsien deur Alex Murray Metal Systems, Johannesburg of filters soos voorsien deur mnre. H B P Consultants CC, Kosmos, Transvaal.

Die dampkap moet van filters voorsien word oor die volle lengte van die kap. Filters moet in "V" - formasie, in vleklosestaalrame, geïnstalleer word. Verwyderbare opvangbakke moet onder die filters voorsien word. Die bakke moet van tipe 304-vleklose staal vervaardig word.

Die dampkap moet in seksies vervaardig word, wat gebout, gesweis of met klinknaels aanmekaar geheg word.

Dampkappe in modulêre vorm en aanmekaar gebout, sal ook aanvaarbaar wees. Die binnekant van die dampkap moet glad en sonder uitstaande nate wees, om skoonmaak te vergemaklik.

Alle vertikale en horisontale plate moet gedwarsbreek word om vibrasie en kromtrekking te voorkom.

Alle klein openingkies, laste, gaatjies, ens., waar enige vuiligheid kan versamel, moet ingevul word met 'n goedgekeurde wit, polyuretaan seëllaar.

Balanseringsdempers moet, waar nodig, voorsien word om te verseker dat 'n gebalanseerde lugvloei oor die totale lengte van die kap gehandhaaf word.

Die dampkap moet toegerus wees met twee (2) dubbelbuis, 1200 lengte fluoresserligte, een (1) aan elke kant, eweredig gespaseer oor die lengte van die kap.

Die ligte moet van die vogdigte tipe wees, en moet versonke en verseël, ingebou wees in die dampkap, sodat die binne oppervlakte glad en gelyk is.

Die dampkap moet deur middel van 10 mm ronde vleklose- staalstawe vanaf 50 mm x 50 mm x 6 mm gegalvaniseerde weekstaal draagbalke wat bo-op die dakkappe bevestig word, gehang word.

Kanale moet van 0,9 mm tipe 304-vleklose staal met 240 grint afwerking, vervaardig word en kan rond of vierkantig wees.

Een (1) dakventilator soortgelyk of gelyksoortig aan die Donkin Series UV of LUFT-APOLLO, gemengde vloei dakventilator met brandtrae struktuele veselglas weerkap, moet geïnstalleer word. Die vermoë van elke waaier moet minstens 1,26 kubieke meter per sekonde teen die weerstand van die sisteem wees. Waaierspoed moet nie 700r/pm oorskry nie.

#### **LET WEL:**

Finale afmetings moet op terrein bepaal word.

#### 11.6 DAMPKAP

Uitlaatdampkap met kanale en dakventilators moet voorsien en installeer word. Die dampkap moet ongeveer 6000 x 2750 mm wees.

Die kap moet uit 0,9 mm dik tipe 304-vleklose staal, met 240 grint afwerking, vervaardig word.

Die kap moet met ghriesfilters voorsien word. Ghriesfilters moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan "Cyclo-clean" filters, soos voorsien deur Alex Murray Metal Systems, Johannesburg of filters soos voorsien deur mnre. H B P Consultants CC, Kosmos, Transvaal.

Die dampkap moet van filters voorsien word oor die volle lengte van die kap. Filters moet in "V" - formasie, in vleklosestaalrame, geïnstalleer word. Verwyderbare opvangbakke moet onder die filters voorsien word. Die bakke moet van tipe 304-vleklose staal vervaardig word.

Die dampkap moet in seksies vervaardig word, wat gebout, gesweis of met klinknaels aanmekaar geheg word.

Dampkappe in modulêre vorm en aanmekaar gebout, sal ook aanvaarbaar wees. Die binnekant van die dampkap moet glad en sonder uitstaande nate wees, om skoonmaak te vergemaklik.

Alle vertikale en horisontale plate moet gedwarsbreek word om vibrasie en kromtrekking te voorkom.

Alle klein openingkies, laste, gaatjies, ens., waar enige vuiligheid kan versamel, moet ingevul word met 'n goedgekeurde wit, polyuretaan seëllaar.

Balanseringsdempers moet, waar nodig, voorsien word om te verseker dat 'n gebalanseerde lugvloei oor die totale lengte van die kap gehandhaaf word.

Die dampkap moet toegerus wees met vier (4) dubbelbuis, 1200 lengte fluoresserligte, twee (2) aan elke kant, eweredig gespaseer oor die lengte van die kap.

Die ligte moet van die vogdigte tipe wees, en moet versonke en verseël, ingebou wees in die dampkap, sodat die binne oppervlakte glad en gelyk is.

Die dampkap moet deur middel van 10mm ronde vleklose- staalstawe vanaf 50mm x 50mm x 6mm gegalvaniseerde weekstaal draagbalke wat bo-op die dakkappe bevestig word, gehang word.

Kanale moet van 0,9mm tipe 304-vleklose staal met 240 grint afwerking, vervaardig word en kan rond of vierkantig wees.

Drie (3) dakventilator soortgelyk of gelyksoortig aan die Donkin Series UV of LUFT-APOLLO, gemengde vloei dakventilator met brandtrae struktuele veselglas weerkap, moet geïnstalleer word. Die vermoë van elke waaier moet minstens 2,75 kubieke meter per sekonde teen die weerstand van die sisteem wees.

Waaier spoed moet nie 960 r/pm oorskry nie.

Klankdempers moet voor elke waaier voorsien word. Klankdempers moet gelyksoortig of soortgelyk wees aan "LUFT" "Drop-in" tipe R.U.A.L klankdempers vir dakventilator-eenhede.

Die akoestiese media in elke klankdemper moet beskerm wees teen die insypeling van vogtigheid en vet.

Die maksimum klankpeilvlak gemeet, 1.8 meter bokant die afgewerkte grondvlak, moet nie NC45 oorskry nie.

### **LET WEL:**

Finale afmetings moet op terrein bepaal word.

Die waaiermotor en skakelaar moet volgens klas IP45 Standaard teen vog indringing geïsoleer word.

Fabrieksvervaardigde dampkappe, soortgelyk aan die dampkappe wat deur Mnre Uys Engineering Works van Johannesburg en F A Sharman van Johannesburg vervaardig word, sal ook aanvaarbaar wees.

## **12. ELEKTRIESE BORDERAK**

### **12.1 TWEE-BUIS ELEKTRIESE BORDERAK**

Die twee-buis elektriese borderak ("lowerator") moet geskik wees vir die berging, vervoer en verwarming van borde.

Die eenheid moet ingeheel uit tipe 304 vlekvrystaal vervaardig word. Dit moet 'n veerbelaste eenheid wees.

Die eenheid moet met 100mm diameter swaardiens swaairolwiele toegerus wees, met rubber of neopreen oorgetrek.

Die eenheid moet geskik wees vir 230V, 50Hz enkelfase kragtoevoer en met ongeveer 2,4kW verhittelemente toegerus wees.

Die eenheid moet gelyksoortig wees aan dié soos verskaf deur "Vulcan" of ander goedgekeurde.

### **12.2 VIER-BUIS ELEKTRIESE BORDERAK**

Die vier-buis elektriese borderak ("lowerator") moet geskik wees vir die berging, vervoer en verwarming van borde.



Die eenheid moet ingeheel uit tipe 304 vlekvrystaal vervaardig word. Dit moet 'n veerbelaste eenheid wees.

Die eenheid moet met 125mm diameter swaardiens swaairolwiele toegerus wees, met rubber of neopreen oorgetrek.

Die eenheid moet geskik wees vir 230V, 50Hz enkelfase kragtoevoer en met ongeveer 3,0kW verhitingsselemente toegerus wees.

Die eenheid moet gelyksoortig wees aan dié soos verskaf deur "Vulcan" of ander goedgekeurde.

### **13. ELEKTRIESE BRAAIPLAAT/ROOSTER**

#### **13.1 ELEKTRIESE BRAAIPLAAT/ROOSTER**

Die eenheid moet bestaan uit 'n 12mm dik, gladde, ketelplaat braaiblad wat gemonteer is op 'n tipe 430 vlekvrystaal omhulde staander wat toegerus is met vier vlekvrystaal pote met verstelbare voetstukke en een rak. Die braaiblad moet voorsien wees van 'n spatlys aan die rugkant en die sykante, asook 'n vlekvrystaal vettrog.

#### **BRAAIBLAD:**

Elke helfte van die plaat moet onafhanklik beheer word deur óf 'n reëlbare termostaat óf 'n 6-stand hitteskakelaar; totale braaioppervlak 0,495m<sup>2</sup> (minimum); 8kW totale las (minimum); aanwysliggies.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER**

- 1) 380v, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig word.

#### **BUITEAFMETINGS**

- 1) Ongeveer 0,9m x 0,7m x 0,9m hoog.

#### **Die volgende braaiplaat/roosters is aanvaarbaar:**

MARLING CATERING EQUIPMENT: MODEL DPG

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL FTG-10

### **14. GROENTEKERWERS**

#### **14.1 GROENTEKERWER (25kg/min)**

Die groentekerwer moet van die stewige gegiete metaal elektriese aangedrewe tipe wees met 'n kapasiteit van 25kg/min of vervaardigers se naaste standaard. Dit moet geskik wees vir tafel montering. Die kerwer moet in staat wees vir skyfies sny, kerf, blokkies sny en rasper van alle wortelgroente, kool, kropslaai, vrugte, sampioene, ens. Dit moet ook in staat wees om kaas, brood en neute te kan rasper.

Die motor, aandrywing stelsel en alle elektriese komponente moet in 'n nylon bedekte aluminium allooi omhulsel gehuisves word. Die motor moet 'n twee (2) spoed tipe wees met bandaandrywing van die sny lemme.

Die voerstukke moet na vore bo-op die motor omhulsel gemonteer word vir makliker bedrywing.

Die kerwer moet in staat wees om 'n verskeidenheid heel en halwe groente te hanteer.

Alle kos sones, tensy van vlekvrystaal of aluminium, moet geheel en al met acetal plastiek of soortgelyk bedek wees.

Die eenheid sal met die volgende voerbakke voorsien word:

- 1 x outo voerbak
- 1 x kombi voerbak
- 1 x stoot voerbak

1 x 4 gat voerbak

Die volgende toebehore moet ook met die eenheid voorsien word.

- 1 x standaard kerwer
- 1 x blokkie snyer
- 1 x riffel kerwer
- 1 x fyn kerwer met 2 lemme
- 1 x fyn kerwer met 1 lem
- 1 x uie kapper
- 1 x julienne snyer
- 1 x blokkie rooster
- 1 x aartappel skyfie rooster
- 1 x getande rasper
- 1 x rou kos rasper snipper
- 1 x aartappel rasper
- 1 x harde kaas rasper
- 3 x standaard muurrakke vir toebehore

Alle sny- en kerftoebehore moet van roeswerende brons gietstukke wees. Die lemme moet van hoë gehalte verharde en getemperde vlekvrystaal wees.

Wanneer die voerkop verwyder of oopgemaak word, moet die eenheid outomaties afskakel. Die elektriese motor moet ook teen oorlas beskerm word. 'n Aan/af knoppie skakelaar moet in 'n maklike bekombare posisie op die masjien gemonteer word.

Die eenheid moet geskik wees vir 230V 50Hz enkelfase krag toevoer. Alle bedrading vanaf die eenheid na die kragpunt vorm deel van hierdie kontrak.

Die eenheid moet gelyksoortig wees aan "Hallde RG6.1" of ander goedgekeurde.

#### 14.2 GROENTEKERWER (40kg/min)

Die groentekerwer moet van die stewige gegietete metaal elektriese aangedrewe tipe wees en moet geskik wees vir tafelmontering.

Die kerwer moet in staat wees vir skyfies sny, kerf, blokkies sny en rasper van alle wortelgroente, kool, kropslaai, vrugte, sampioene, ens. Dit moet ook in staat wees om kaas, brood en neute te kan rasper.

Die elektriese motor moet geskik wees vir driefase aansluiting.

Een vlekvrystaal mobiele trollie met 1/1 200 gastronoom houer moet saam met die masjien verskaf word om 'n eenheid te vorm.

Die volgende toebehore moet ook saam met die eenheid voorsien word:

- 1 x outo voerbak
- 1 x kombi voerbak
- 1 x stoot voerbak
- 1 x gat voerbak
- 1 x standaard kerwer
- 1 x blokkies snyer
- 1 x riffel kerwer
- 1 x fyn kerwer met 1 lem
- 1 x uie kapper
- 1 x julienne snyer
- 1 x blokkies rooster
- 1 x aartappel rasper
- 1 x harde kaas rasper

#### **Die volgende kerwer is aanvaarbaar:**

HALLDE R.G. 400

### 14.3 GROENTEKERWER (5kg/min)

Die groentekerwer moet van die stewige gegiete metaal elektriese aangedrewe tipe wees met 'n kapasiteit van 5 kg/min of vervaardigers se naaste standaard. Dit moet geskik wees vir voetstuk montering. Die kerwer moet in staat wees vir skyfies sny, kerf, blokkies sny en rasper van alle wortelgroente, kool, kropslaai, vrugte, sampioene, ens. Dit moet ook in staat wees om kaas, brood en neute te kan rasper.

Die motor, aandrywing stelsel en alle elektriese komponente moet in 'n nylon bedekte aluminium allooi omhulsel gehuisves word.

Die voerstukke moet na vore bo-op die motor omhulsel gemonteer word vir makliker bedrywing.

Die kerwer moet in staat wees om 'n verskeidenheid heel en halwe groente te hanteer.

Alle kos sones, tensy van vlekvrystaal of aluminium, moet geheel en al met acetal plastiek of soortgelyk bedek wees.

Die volgende toebehore moet ook met die eenheid voorsien word.

- 1 x fyn kerwer met 2 lemme
- 1 x fyn kerwer met 1 lem
- 1 x julienne snyer
- 1 x aartappel skyfie rooster
- 1 x rou kos rasper snipper

Alle sny- en kerftoebehore moet van roeswerende brons gietstukke wees. Die lemme moet van hoë gehalte verharde en getemperde vlekvrystaal wees. Die masjien moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan die Halde Miniflex of Dito Sama TR21 groentekerwer.

Wanneer die voerkop verwyder of oopgemaak word, moet die eenheid outomaties afskakel. Die elektriese motor moet ook teen oorlas beskerm word. 'n Aan/af knoppie skakelaar moet in 'n maklike bekombare posisie op die masjien gemonteer word.

Die eenheid moet geskik wees vir 230V, 50 Hz enkelfase kragtoevoer. Alle bedrading vanaf die eenheid na die kragpunt vorm deel van hierdie kontrak.

Alle toerusting aangebied moet voldoen aan die Wet op Masjienerie en Beroepsveiligheid Nr.6 van 1983.

### 14.4 VOEDSELVERWERKER

Die eenheid moet van die tafelmonteerde tipe wees, volledig met voetstuk.

'n Deursigtige, verwyderbare bak moet op die voetstuk sluit. 'n Deksel met voerbuis moet styf op die bak pas.

Die motoras moet verseël wees en moet bo, vanaf die middel van die voetstuk uitsteek en geskik wees vir die aanbring van lemme en skyfies vir die siklonale bewerking van verskeie soorte kos.

Die eenheid moet 'n kapasiteit van ongeveer 2,5 liter gerasperde kos of 0,5 liter vloeistof, hê.

Die kapasiteit van die motor moet minstens 425w wees en moet toegerus wees met 'n aan-af skakelaar en ook 'n pulsskakelaar. Die motor moet teen oorbelasting beskerm wees.

Die volgende toebehore en bykomstighede moet saam met die masjien verskaf word:

- (a) Dubbellem vlekvrystaalkapperstel.
- (b) Plastiese menglemstel.
- (c) Verstelbare vlekvrystaalskyfiesnyer. Die skyfiesnyer moet ongeveer 6 stellings hê, wat wissel van baie dun tot ongeveer 8mm dik.
- (d) Vlekvrystaalrasperskyf.
- (e) Verstelbare aartappelskyfiesnyer.
- (f) Skoonmaakspan en borsel.
- (g) Voedselgids wat in die voerbuis pas.

Die eenheid moet wees soos "Tedelex cyclomatic" of ander soortgelyke.

## 14.5 GROENTEKERWER

Die groentekerwer moet van die stewige gegiete metaal elektriese aangedrewe tipe wees met 'n kapasiteit van 10 kg/min of vervaardigers se naaste standaard. Dit moet geskik wees vir voetstuk montering. Die kerwer moet in staat wees vir skyfies sny, kerf, blokkies sny en rasper van alle wortelgroente, kool, kropslaai, vrugte, sampioene, ens. Dit moet ook in staat wees om kaas, brood en neute te kan rasper.

Die motor, aandrywing stelsel en alle elektriese komponente moet in 'n nylon bedekte aluminium allooi omhulsel gehuisves word. Die motor moet 'n twee (2) spoed tipe wees met bandaandrywing van die sny lemme.

Die voerstukke moet na vore bo-op die motor omhulsel gemonteer word vir makliker bedrywing.

Die kerwer moet in staat wees om, 'n verskeidenheid heel en halwe groente en tot 2 kg kooksels aartappels en uie te hanteer.

Alle kos sones, tensy van vlekvrystaal of aluminium, moet geheel en al met acetal plastiek of soortgelyk bedek wees.

Die volgende toebehore moet ook met die eenheid voorsien word:

- 1 x standaard kerwer
- 1 x blokkie snyer
- 1 x riffel kerwer
- 1 x fyn kerwer met 2 lemme
- 1 x fyn kerwer met 1 lem
- 1 x uie kapper
- 1 x julienne snyer
- 1 x blokkie rooster
- 1 x aartappel skyfie rooster
- 1 x getande rasper
- 1 x rou kos rasper snipper
- 1 x aartappel rasper
- 1 x harde kaas rasper

Een outomatiese voerbak vir aaneenlopende sny van ronde produkte soos aartappels en uie moet ook voorsien word.

Alle sny- en kerftoebehore moet van roeswerende brons gietstukke wees. Die lemme moet van hoë gehalte verharde en getemperde vlekvrystaal wees. Die masjien moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan die Halde RG 200 groentekerwer.

Wanneer die voerkop verwyder of oopgemaak word, moet die eenheid outomaties afskakel. Die elektriese motor moet ook teen oorlas beskerm word. 'n Aan/af knoppie skakelaar moet in 'n maklike bekombare posisie op die masjien gemonteer word.

Die eenheid moet geskik wees vir enkel fase kragtoevoer. Alle bedrading vanaf die eenheid na die kragpunt vorm deel van hierdie kontrak.

## 15. KOMBINASIE KONVEKSIE/STOOMOOND

### 15.1 KOMBINASIE KONVEKSIE / STOOMOOND (20 PAN)

Die eenheid moet van die enkel-kompartement tipe wees, toegerus met 'n hoë kapasiteit stoom-generator wat druklose stoom produseer vir die grootmaat voorbereiding van vleis, vis en groente.

'n Trollie wat 'n eenheid met die oond vorm, moet as deel van die oond voorsien word en moet geskik wees vir 20-1/1 Gastronorm tipe panne.

Die volgende toebehore moet met elke eenheid voorsien word.

- 2 - Inrol tipe trollies. Totaal
- 20 - 1/1 Gastronorm roosters
- 20 - 1/1 Gastronorm emalje panne 28mm diep

- 20 - 1/1 x 40mm diep Gastronorm vlekvrystaal soliede panne
- 10 - 1/1 x 55mm diep Gastronorm vlekvrystaal geperforeerde panne
- 10 - 1/1 x 65mm diep GN Soliede vlekvrystaal panne
- 1 - Sputapparaat

**Die volgende kombinasie konveksie/stoomoonde is aanvaarbaar:**

CONVOTHERM: MODEL 20

VULCAN: MODEL COS - 20

**15.2 KOMBINASIE KONVEKSIE/STOOMOOND (10 PAN)**

Die kombinasie konveksie/stoomoond moet 'n 10 pan eenheid wees, toegerus met 'n hoë kapasiteit stoom-generator wat druklose stoom produseer vir die grootmaat voorbereiding van vleis, vis en groente.

'n Geskikte trollie vir die panrak, uit tipe 304 vlekvrystaal vervaardig moet voorsien word, toegerus met 100mm swaardiens wiele met rubber of neopreen oorgetrek.

Die oond moet op 'n 800mm hoë staander gemonteer word. Die staander moet geheel-en-al uit tipe 304 vlekvrystaal vervaardig word en moet met verstelbare pote gemonteer word. Die staander moet met kanaalvormige panlopers voorsien word om  $\pm 14$  volgrootte gastronorm panne te kan berg.

Die volgende toebehore moet met die eenheid voorsien word:

- 1 Pan trollie
- 10 1:1 Gastronorm roosters
- 10 1:1 Gastronorm emalje panne 28mm diep
- 10 1:1 Gastronorm vlekvrystaal soliede panne 40mm diep
- 5 1:1 Gastronorm vlekvrystaal geperforeerde panne 55mm diep
- 5 1:1 Gastronorm G N soliede vlekvrystaal panne 65mm diep
- 1 Sputapparaat

Die eenheid moet gelyk of gelyksoortig wees aan "Vulcan Combi-steamer" of "Aloe-O-Matic"

**16. KONVEKSIE-OONDE**

**16.1 ELEKTRIESE VLOERSTAANDE KONVEKSIE-OOND: (20 PAN)**

Die romp en deur moet vervaardig wees van dubbelomhulde vlekvrystaal en moet met glaswol geïsoleer wees. Die oond moet ontwerp wees sodat 'n trollie met roosterrak daarin gestoot kan word. Die binnepanele van die oond, die trollie, sowel as die roosterrak moet van tipe 304 vlekvrystaal vervaardig wees. Al die buitepanele moet van tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees. Die eenheid moet op vier vlekvrystaal pote met verstelbare voetstukke gemonteer wees. Die trollie moet toegerus wees met vier swaaiwielletjies, waarvan twee sluitbaar moet wees. Die ontwerp moet sodanig wees dat die wiewielletjies buite die oond moet wees.

Die oond moet met die volgende toegerus wees:

- 1) Hoofskakelaar vir hand- of outomatiese beheer van die tydskakelaar, en aanwysliggie;
- 2) 60 Minuut-tydskakelaar met waarskutoestel en aanwysliggie om voltooiing van die kooksiklus aan te dui;
- 3) Reëlbare oondtermostaat;
- 4) 36kW Omhulde tipe verhittelemente met stroombrekerbeveiliging. Die verhittelemente moet via twee driepoolkontraktors en 'n kiesskakelaar wat óf 'n 24kW óf 'n 36kW las kan skakel, verbind wees;
- 5) Lugsirkuleerwaaier. Die waaier moet direk deur die motoras aangedryf word. Motor moet met oorlasbeveiliging toegerus wees. Die verhittelemente moet nie kan aanskakel as die waaiermotor nie loop nie;
- 6) Handbediende bevoigtiger;
- 7) Lugleplate om die sirkulerende lug na alle vlakke binne die oond te rig;
- 8) Verwyderbare vlekvrystaal omhulde vetfilters om die verhittelemente en die waaier te beskerm;
- 9) Vetopvangbak met dreineerklep;
- 10) Verstelbare ontlugter;

- 11) Deur met vervangbare en hittebestande pakstuk en met 'n handvatsel wat 'n positiewe sluittoestel in werking stel.

## TROLLIES EN BYBEHORE

Die konveksie-oond moet met die volgende gelewer word:

- 1) 2 Trollies, elk toegerus met 'n roosterrakeenheid wat ontwerp is om óf 20 x 1/1 Gastronorm weekstaal bakplate óf 20 x 1/1 Gastronorm bakpanne wat 60mm van mekaar gespaseer is, te akkommodeer;
- 2) 20 x 1/1 Gastronorm x 40mm diep bakpanne;
- 3) 20 x 1/1 Gastronorm x 15mm diep weekstaal bakplate;
- 4) 2 x Vetfilters.

## VERMOË

Die vermoë van die konveksie-oond moet onder andere soos volg wees:

Beesvleis: 24 stukke x 3kg per uur

Karmenaadjies (Chops): 360 x 180g per 15 minute

Hoenders: 50 x 1kg per 45 minute

## ELEKTRIESE TOEVOER

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beheer word.

## BUITEAFMETINGS

- 1) Ongeveer 800mm x 880mm x 1,6mm hoog.

### Die volgende konveksie-oond is aanvaarbaar:

ALOE JUNO CONVECTOMAT: MODEL 18E

## 16.2 ENKELDEK ELEKTRIESE KONVEKSIE-OOND

1. Die buite-afmetings van die eenheid moet ongeveer 1000mm wyd x 1100mm diep x 1500mm hoog wees. Die bo- en agterkant sowel as die sye en pote moet met moffelemalje afgewerk wees. Die voorkant en deure moet uit tipe 430 vlekvrige staal bestaan.
2. Die oond moet aan die volgende vereistes voldoen:
  - Twee deure met hittebestande pakstukke en geïsoleerde handvatsal wat die deurmeganisme beheer en positief vergrendel. Die meganisme moet eenvoudig dog duursaam wees.
  - Ten minste een van die deure moet met 'n besigtigingsvenster toegerus wees.
  - Oond van swaarmaat staal met wye hoekrondings vir egalige warm ligvloei.
  - Oond sowel as agterkant van lugdiffusiepaneel met porseleinmalje afgewerk.
  - Oond deeglik geïsoleer.
  - Hulstipe verhittingselemente beheer deur 'n swaardiens termostaat (93 grade celsius - 260 grade celsius).
  - Tydreëlaar (60 min.)
  - Lugsirkulasiewaaier beheer deur 'n tuimelskakelaar met afkoeleinskap.
  - Veiligheidskakelaar wat sirkulasiewaaier afskakel as die deure oopgemaak word terwyl die oond in werking is.
  - Die motor van die sirkulasiewaaier moet toegerus wees met verseëelde selfsmeerkoeël-laers en beveilig wees teen 'n termiese oorlas.
  - Oondligte met beheerskakelaar.
  - Verwyderbare chroomgeplateerde leirame met elf posisies elk en vyf chroomgeplateerde rakke.
  - Oondgrootte: ± 737mm wyd x 724mm diep x 521mm hoog.
3. Totale elektriese belasting: 10 kW.
4. Elektriese toevoer: 380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz.

### Die volgende konveksie-oond is aanvaarbaar:

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: GRARLAND MODEL TE-4.

### 16.3 DUBBELDEK ELEKTRIESE KONVEKSIE-OOND

1. Die buite-afmetings van die eenheid moet ongeveer 1000mm wyd x 1100mm diep x 1800mm hoog wees. Die bo- en agterkant sowel as die sye en pote moet met moffelemalje afgewerk wees. Die voorkant en deure moet uit tipe 430 vlekvrystaal bestaan.
2. **Elke** oond moet aan die volgende vereistes voldoen:
  - Twee deure met hittebestande pakstukke en geïsoleerde handvatsel wat die deurmeganisme beheer en positief vergrendel. Die meganisme moet eenvoudig dog duursaam wees.
  - Ten minste een van die deure moet met 'n besigtigingsvenster toegerus wees.
  - Oond van swaarmaat staal met wye hoekrandings vir egalige warm ligvloei.
  - Oond sowel as agterkant van lugdiffusiepaneel met porseleinmalje afgewerk.
  - Oond deeglik geïsoleer.
  - Hulstipe verhittingselemente beheer deur 'n swaardiens termostaat (93 grade celsius - 260 grade celsius).
  - Tydreëlaar (60 min.)
  - Lugsirkulasiewaaier beheer deur 'n tuimelskakelaar met afkoeleienskap.
  - Veiligheidskakelaar wat sirkulasiewaaier afskakel as die deure oopgemaak word terwyl die oond in werking is.
  - Die motor van die sirkulasiewaaier moet toegerus wees met verseëelde selfsmeerkoeël-laers en beveilig wees teen 'n termiese oorlas.
  - Oondligte met beheerskakelaar.
  - Verwyderbare chroomgeplateerde leirame met elf posisies elk en vyf chroomgeplateerde rakke.
  - Oondgrootte: ± 737mm wyd x 724mm diep x 521mm hoog.
3. Totale elektriese belasting: 20 kW.
4. Elektriese toevoer: 380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz.

#### **Die volgende konveksie-oond is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: GRARLAND MODEL TTE-4.

### 17. KANTELBRAAIPANNE

#### 17.1 ELEKTRIESE KANTELBRAAIPAN

Die pan moet reghoekig gevorm en tussen 'n U-vormige voetstuk gemonteer wees. Die voetstuk moet met Graad 430 vlekvrystaal omhul en met verstelbare voetstukke toegerus wees.

#### **PAN:**

80 Liter inhoudsmaat; 10mm dik digte grein gietyster met 'n nie-poreuse oppervlak en met 'n ingegote gietlip.

#### **DEKSEL:**

Graad 304 vlekvrystaal, 1mm dik, met interne drupflens; teengebalanseer om die deksel in enige posisie oop te hou; kantgemonteerde handvatsel.

#### **KANTELMEGANISME:**

Skroefspil en bus wat in enige posisie selfsluitend is wanneer die handwiel of die slinger losgelaat word; gesmeerde laers.

#### **VERHITTINGS ELEMENTE:**

15kW Termostatiesbeheer met krag "AAN" en hitte "AAN" aanwysliggies.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

#### **AFMETINGS-BUITE:**

Ongeveer 1,4m x 0,9m x 0,9m hoog

#### **PAN:**

0,8m x 0,56m x 0,16m diep

**Die volgende braaipanne is aanvaarbaar:**

VULCAN ROOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL FET80-E

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL TPE80CI

RALPH JACOBSBERG & CO: MODEL 650

**17.2 KANTELBRAAIPAN(NE)**

Die eenheid moet geskik wees om voedsel te braai, kook, stoof en stoom en moet van stewige konstruksie wees.

**1. KONSTRUKSIE**

- a) Die eenheid moet stewig gekonstrueer wees en moet hoofsaaklik bestaan uit 'n reghoekige gietyster braaipan wat tussen twee voetstukke van tipe 304 of 430 vlekvrystaal ondersteun word.
- b) Die pan moet vervaardig wees van gietyster met 'n digte grein, ten minste 10 mm dik, wat behandel is om 'n nie-poreuse afwerking te gee.
- c) Die pan moet maklik deur middel van 'n handwiel gekantel kan word wat aan die voorkant van die regterkantse voetstuk gemonteer moet wees.
- d) 'n Enkel teengebalanseerde deksel moet stewig aan die voetstukke skarnierend gevestig word.
- e) Die deksel bestaande uit 18/8 vlekvrystaal, ten minste 1,2 mm dik, moet geboë kante hê om stewigheid te verleen.
- f) 'n Geïsoleerde handvatsel moet aan die regtervoorkant van die deksel voorsien word om te verhoed dat die hanteerder skroei wanneer die deksel opgelig word.

**2. ELEKTRIESE BENODIGHEDE**

- a) Die toerusting moet vir 'n driefase aansluiting bedraad wees. 400/231 V 4 draad, 50Hz.
  - b) Elke elektriese stroombaan moet deur 'n sekering of miniatuurstroombreker beveilig wees. Hierdie toerusting asook die aansluitingsklemme moet maklik bereikbaar wees.
  - c) Die verhittelemente van die pan moet 'n elektriese las van 6kW of meer hê.
  - d) Die hittekontroles moet aan die voorkant van die pan aangebring wees.
  - e) Kliklampe moet voorsien word om aan te dui wanneer die pan aangeskakel is.
  - f) Indien die hitte termostates beheer word, meld temperatuur bereik van termostaat in grade C.
- 3a) Die totale buitemate van die eenheid met geslote deksel moet ongeveer 1000 mm lank x 850 mm wyd x 915 mm hoog wees.
- b) Die kapasiteit van die kantelpan moet ongeveer 30 liter wees.

**18. KOELKASTE**

**18.1 REGOPTIPE KOELDRANK KOELKAS (1200 liter)**

**KABINET**

Konstruksie moet stewige volledig geswee "Iskor Chromadek" saamgebinde epoksie verpoëerde staal of gelykstaande roesbestande staal wees. Die kabinet moet ten volle geïsoleer en dig geseël wees. Die kabinet moet 'n kapasiteit van 1200 liter of die vervaardiger se naaste standaard hê. Dit moet van die moderne vertikale ontwerp wees met dubbel volhoogte veiligheidsglas tipe deure met magnetiese deursluiters. Die deurraam moet van geanodiseerde deurgedrukte aluminium wees.

Die binneruimte van die kas moet met 'n ligarmatuur, geskik vir die lae temperatuur, voorsien word.

Ontdooiing moet outomaties wees.

Vier (4) verstelbare plastiese bedekte stewige maasdraadrakke moet voorsien word. Die kabinet moet op verstelbare voetstukke gemonteer wees.

**KONDENSASIE-EENHEID**

Die kondensasie-eenheid moet van die hermeties lugverkoelde tipe wees met 'n minimum kapasiteit van 700 Watt teen 'n -6 grade C suigtemperatuur en  $\pm 10$  grade C temperatuur verskil. Kapasiteit moet gebaseer wees op 'n buitelugtemperatuur van 35 grade C en 'n krag-toevoer van 240 V, enkelfase, 50 Hz.

Die kondensasie-eenheid moet ontwerp wees vir die gebruik van "Freon" verkoelingsmiddel wat geskik is vir



die temperatuur. Elke eenheid moet volledig wees met hermetiese kompressor, lugverkoelde kondensasielklos, voetstuk, opgaartenk, hoog- en laagdrukafsluiter, uitlaat- en suigkleppe. Die eenheid moet in die onderste gedeelte van die kabinet gemonteer word. Hortjies vir voldoende ventilasie van die eenheid moet voor en aan die sykant van die kabinet aangebring word.

#### LUGKOELEENHEID

Die lugkoeleenheid moet so ontwerp wees dat dit netjies in die kas pas. Dit moet van geforseerde lugtrek tipe wees met 'n vermoë van 700 Watt teen -10 grade celsius temperatuur verskil.

#### ELEKTRIESE TOERUSTING

'n 16 Amp muurprop sal naby die koelkas deur andere voorsien word. Alle bedrading tussen die koelkas en die kragpunt vorm deel van hierdie kontrak.

#### 18.2 KOMBINASIE KOELBLAD EN ONDERTOONBANK KOELKASTE

GROOTTE: 2310mm (L) x 716mm (W) x 915mm (H)

Die kabinetraamwerk moet vervaardig word uit vlekvrystaal of van gedroogde kwasvrye uitgesoekte S.A. Dennehout of Meranti wat met tap en groeflase aanmekeer gesit is en wat waterdig gemaak is met 'n bitumen oplossing.

Die kabinet moet in kompartemente verdeel word, elk met sy eie deur.

Die kondenseereenheid moet aan die linkerkant van die kabinet in sy eie kompartement voorsien word.

Hierdie kompartement moet met 'n verwyderbare of geskarnierde hortjiespaneel aan die voorkant voorsien word en 'n tweede hortjiespaneel aan die agterkant om voldoende ventilasie te verseker.

Alle buite oppervlaktes van die kabinet, deure ingesluit maar blad uitgesluit, moet beklee word met 0,8mm dik AISI graad 304 vlekvrystaal met 'n 220 grint afwerking. alle hoeke moet glad en netjies gerond wees.

Binne oppervlaktes, deure ingesluit, moet beklee word met 0,8mm dik AISI graad 304 vlekvrystaal met 'n 220 grint afwerking. Alle nate moet waterdig gemaak word.

Die ruimte tussen die binne en buitewand van die kabinet moet gevul word met minstens 75mm dik polistireen isolasie met 'n digtheid van 24 kg/m<sup>3</sup>.

Die deure moet van die oorslag tipe wees. Die ruimte tussen die binne- en buitewande moet gevul word met geskuimde poli-uretaan isolasie met 'n digtheid van 40kg/m<sup>3</sup>.

Die deurpakstuk moet van rubber of 'n soortgelyke materiaal wees en moet 'n ligdigte seël tussen die deur en kabinetwand vorm.

Elke deur moet aan twee sterk skarniere gehang word en moet voorsien word met 'n sluitbare knip en slagplaat van 'n goedgekeurde fabrikaat. Alle deurbeslag moet chroom geplatteer wees.

Die kabinet moet met dik vlekvrystaal maasdraad of geplastiseerde staal draadrasse voorsien word. Elke kompartement moet twee rakke hê. Rakke moet verstelbaar en verwyderbaar wees.

Vertikale afskortings van dieselfde materiaal as die rakke moet agter die binne deurstylte voorsien word om die kabinet vertikaal in seksies te verdeel.

Die kabinet moet op 150mm vlekvrystaalpote gemonteer word wat voorsien is met verstelbare sink vormgietvoetstukke van die koeël-tipe.

'n Geskikte hout plankmat wat die hele vloerarea van die kabinet bedek moet vir die kabinet voorsien word.

Die koelblad moet geskik wees vir die uitstallering van koue kossoorte soos slaaie, nageregte, koue vleis, ens. en moet bestaan uit 'n verkoelde blad van 1,6mm dik vlekvrystaalplaat met 'n koperklos wat aan die onderkant vasgeheg is. Die spasie tussen die bokant van die koelkas en die koelblad moet voorsien word met 90mm dik polistireen isolasie met 'n digtheid van 24kg/m<sup>3</sup>.

Die koelblad moet bestaan uit 1,6mm dik AISI graad 304 vlekvrystaalplaat.

Die koelkas moet met 'n hermeties verseëelde lugverkoelde kondenseereenheid voorsien word met genoegsame kapasiteit om 'n temperatuur van 3 grade C te handhaaf by 'n suigtemperatuur van -5 grade C en omgewingstemperatuur van 35 grade C.

Die kondenseereenhede moet geskik wees om met Freon 22 soortgelyke koelmiddel te werk. Die koelkas moet versend word met volle gaslading, volledige bedrading en beheer en met 'n 3m 3-aar elektriese koord met 'n 15 A prop.

Die lugkoeleenheid en elke koelkas moet van die geforseerde trek-tipe wees met genoegsame kapasiteit by 'n 8 Grade C temperatuur verskil.

Die lugkoeleenhede moet volledig wees met waaier, vlekvrystaal drupbak en 'n koperdreinpyp. Die dreinpyp moet eindig in 'n geskikte houer in die kompartement waarin die kondenseereenheid gehuisves word.

Voorsiening moet gemaak word vir maklike toegang na hierdie houer.

Die koelblad verkoelingsklos moet bestaan uit 'n aaneenlopende koperpyp wat direk aan die onderkant van die koelblad geheg is.

Die temperatuur in die kabinet moet beheer word vanaf 'n lae drukskakelaar op die kompressor en die koelblad moet met die hand aan- en afgeskakel word. Aanwysliggies moet vir die beheerstelsel voorsien word.

Die aan-/afskakelaar vir die koelblad moet 'n solenoïdeklep in die vleistofleiding na die verkoelingsklos beheer.

Alle elektriese toerusting wat aangebied word moet geskik wees vir 'n 50 Hz enkelfase kragtoevoer.

### 18.3 ONDERTOONBANK TIPE YSKAS

Die kabinet raamwerk moet van goedge droogde uitgesoekte skoon S.A. Dennehout vervaardig word, met tapvoeë aanmekaar gelas en waterdig gemaak met 'n bitumineuse oplossing. Kabinette wat geheel en al uit vleklose staal vervaardig is, is ook aanneembaar.

Elke kabinet moet in drie kompartemente verdeel word, elk met 'n eie deur. Die kondensasie-eenheid moet aan die linker sykant van die kabinet in 'n geskikte kompartement wat met hortjies voorsien is, gemonteer word. Hortjies moet aan twee kante van die kondensasie-eenheid kompartement aangebring word (voor en aan die sykant).

Buite-mate van die kabinet(te) moet 2400 x 720 x 890mm wees.

Kabinette moet deur 'n deuropening van 830mm wyd kan beweeg.

Alle buite oppervlaktes van die kabinet, insluitend die deure, moet met 0,9mm diktemaat tipe AISI 304 vlekvrystaalplaat met 'n No 4 afwerking beklee word. Alle nate moet waterdig gemaak word en alle hoeke moet afgerond word.

Binne oppervlaktes van die kabinet moet met 0,8mm diktemaat tipe AISI 304 vlekvrystaalplaat met 'n No 4 afwerking beklee word. Alle nate moet waterdig gemaak word en alle hoeke moet afgerond word.

Die spasie tussen die binne en buite bekleedsel van die kabinet moet gevul word met 75mm polistereen isolasie materiaal met 'n digtheid van 24kg/m<sup>3</sup>. Ingeskuimde poliuretaan isolasie 50mm dik met 'n digtheid van 40kg/m<sup>3</sup> sal ook aanvaarbaar wees.

Die deure moet van die oorvleuel tipe wees en die spasie tussen die binne en buite bekleedsel van alle deure moet gevul word met ingeskuimde poliuretaan isolasie met 'n digtheid van 40kg/m<sup>3</sup>.

Die dagwange van kabinetdeure moet van 'n hoëglans swart "Perspex" afbreukstroke van ongeveer 4mm dik wat aan al vier kante van elke deur opening vasgeplak word, voorsien wees.

Deurpakkings moet van die soliede rubber tipe wees en moet 'n lugdigte seël teen die kabinetwand verseker.

Elke deur moet op twee stewige skarniere gehang word en met 'n sluitbare klinkslot van goedgekeurde fabrikaat toegerus wees. Alle deur-hardeware moet verchrom wees. Skarniere en klinkslot moet nie verby die deure soos op die tekening aangedui uitsteek nie. Skarniere en klinkslot moet soortgelyk of gelyksoortig wees aan die Edgemont tipe.

## **19. KOOKPOTTE**

### **19.1 ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPPE KOOKPOT (225 LITER)**

Die buite-afmetings van die kookpot moet ongeveer 900mm dia x 1000mm hoog wees. Die eenheid moet bestaan uit 'n binnepot met 'n rand, 'n oliemantel, 'n buite-omhulsel en 'n deksel.

Die volledige eenheid moet op drie pypote van vlekvrystaal wat met verstelbare voetstukke toegerus is, gemonteer wees.

**BINNENPOT EN RAND:** 225l inhoudsvermoë, tipe 304 vlekvrystaal.

**OLIEMANTEL :** 2mm dik weekstaal met veselglas geïsoleer.

**BUTEOMHULSEL:** Tipe 430 vlekvrystaal.

**DEKSEL:** 1mm dik tipe 304 vlekvrystaal, veergebalanseerde skarnier, geïsoleerde handvatsel.

**TOEBEHORE:** Asempyp, olievulpyp, peilstok, oliedreineerklep, waterswaaiarm met klep.

**ELEKTRIESE:** 18kW vlekvrystaal

**UITRUSTING:** Dompel-elemente, reëlbare termostaat oorheerstermostaatbeveiliging, kontaktor, stroombreker, aanwysliggies.

**OLIE:** Voorsien genoegsaam vir die eerste vulling.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz.
- 2) Die volgende kookpotte is aanvaarbaar:

#### **Die volgende braaipanne is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL BP-225 net waterswaai-arm en klep.

MARLIN CATERING EQUIPMENT : MODEL OJPE 225

### **19.2 ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPPE KOOKPOT (70 LITER)**

Die buite-afmetings van die kookpot moet ongeveer 500mm dia. x 950mm hoog wees. Die eenheid moet bestaan uit 'n binnepot, 'n oliemantel, 'n buite-omhulsel en deksel.

Die volledige eenheid moet op drie pypote van vlekvrystaal wat met verstelbare voetstukke toegerus is, gemonteer wees.

**BINNENPOT:** 70 liter inhoudsvermoë, tipe 304 vlekvrystaal.

**OLIEMANTEL:** 2mm dik weekstaal.

**BUTEOMHULSEL:** 2mm dik weekstaal

**DEKSEL:** 1mm dik tipe 304 vlekvrystaal; geïsoleerde handvatsel

**TOEBEHORE:** Olievulpyp; peilstok, oliedreineerklep; asempyp.

**ELEKTRIESE UITRUSTING:** 6kW Vlekvrystaal dompel-elemente; reëlbare termostaat; aanwysliggies.

**OLIE:** Voorsien genoegsaam vir die eerste vulling.

**ELEKTRIESE TOEVOER:**

380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz

**Die volgende kookpot is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL OJPE. 70

**19.3 ELEKTRIESE OLIEMANTELTIPPE KOOKPOT (135 LITER)**

Die buite-afmetings van die kookpot moet ongeveer 800mm dia. x 950mm hoog wees. Die eenheid moet bestaan uit 'n binnepot, 'n oliemantel, 'n buite-omhulsel en deksel.

Die volledige eenheid moet op drie pyppote van vlekvrystaal wat met verstelbare voetstukke toegerus is, gemonteer wees.

**BINNENPOT EN RAND:** 135 liter inhoudsvermoë, tipe 304 vlekvrystaal.

**OLIEMANTEL:** 2mm dik weekstaal met veselglas geïsoleer.

**BUIEOMHULSEL:** Tipe 430 vlekvrystaal.

**DEKSEL:** 1mm dik tipe 304 vlekvrystaal; veergebalanseerde skarnier, geïsoleerde handvatset

**TOEBEHORE:** Asempyp, olieulpyp; peilstok, oliedreineerklap; waterswaai-arm met klap.

**ELEKTRIESE UITRUSTING:** 9kW Vlekvrystaal dompel-elemente; reëlbare termostaat; oorheerstermostaatbeveiliging; kontaktoer; stoombrekers; aanwysliggies.

**OLIE:** Voorsien genoegsaam vir die eerste vulling.

**ELEKTRIESE TOEVOER:**

380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz

**Die volgende kookpot is aanvaarbaar:**

MARLIN CATERING EQUIPMENT : MODEL OJPE 135 }met water-

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT : "BP-135E }swaai-arm}met klap

**19.4 ELEKTRIESE VERHITTE STOOMMANTEL KANTEL KOOKPOT (200 liter KAPASITEIT)**

Die kookpot moet van die stoommantel tipe wees wat tussen twee voetstukke van 304 vlekvrystaal ondersteun word.

Die pot moet maklik deur middel van 'n handwiel gekantel kan word.

Die stoomgenerator en stoomhuls sal aan al die vereistes van die "Wet op Masjienerie en Beroepsveiligheid" Nr 6 van 1983, soos gewysig voldoen.

Ongeag enige teenstrydighede omvat in die definisie van 'n drukhouer in die Wet, moet die kookpot as 'n drukhouer beskou word.

**Die volgende stoommantel kookpot is aanvaarbaar:**

Marlin Model 451.

**20. MENGERS**

**20.1 VOEDSELMENGER (10 LITER)**

Die menger moet van 'n vierspoed ratkas voorsien word en moet geskik wees vir enkelfase elektriese krag aansluiting.

'n Handwiel of stelarm moet aangebring word om die hoogte van die bakhouer te reguleer en moet outomaties die bak in die hoë of lae posisie kan sluit.

Die menger moet volledig wees met die volgende toebehore:

- (a) Deeghak
- (b) Draadklopper
- (c) Platklitser
- (d) 10 Liter tipe 304-vlekvrystaal mengerbak

**Die volgende mengers is aanvaarbaar:**

CRYPTIC PEERLESS MODEL EB 10  
I M C MODEL MB 10 LITER

20.2 VOEDSELMENGER (60 LITER)

Die voedselmenger moet van die vloergemonteerde kolomtipe wees.

Die menger moet van 'n vierspoed ratkas voorsien word en moet geskik wees vir driefase elektriese krag aansluiting.

'n Handwiel of stelarm moet aangebring word om die hoogte van die bakhouer te reguleer en moet outomaties die bak in die hoë of lae posisie kan sluit.

Die menger moet volledig wees met die volgende toebehore:

- (a) Deeghak
- (b) Draadklopper
- (c) Platklitser
- (d) Vleismeul met vlekvrystaal of vertinde voedselpan, drie plate en drie lemme.

**Die volgende mengers is aanvaarbaar:**

Gryptic Peerless Model EB60  
I.M.C. Model MB60 liter  
Macmix Model 60 AA

20.3 VOEDSELMENGER (30 LITER)

Die voedselmenger van die tafel gemonteerde tipe wees met 'n kapasiteit van ongeveer 30 liters of vervaardiger se naaste standaard.

Die kolom, staander en ratkas moet van 'n hoë gehalte gietyster wees en alle hoeke en gleuwe moet afgerond wees.

Die ratte moet vervaardig wees met hittebehandelde legerstaal, akkuraat gesny en moet stil in werking wees. Voorsorg moet getref word om skielike laste of skokke op die motor tee te werk en alle dryfaste moet van koeël- of rolaers voorsien word.

Die hele rat samestelling moet in 'n oliebad omhulsel ingesluit word.

Die menger moet met 'n drie spoed ratkas voorsien word, lae, tussenspoed en hoëspoed. As alternatief kan 'n oneindige veranderbare spoedaandrywing ook aangebied word.

Een mengbak van ongeveer 30 liter of vervaardiger se naaste standaard kapasiteit moet verskaf word en moet van vlekvrystaal wees.

**BESKRYWING**

'n Handwiel of stang moet aangebring word om die hoogte van die bakhouer te reguleer en moet outomaties die bak in die hoë of lae posisie kan sluit.

Die motor moet geskik wees vir 'n 220V, enkelfase, 50Hz kragtoevoer en moet 'n integrale direkte

gekoppelde eenheid met die ratkas vorm. V-bandaan- drywing is ook aanvaarbaar.

'n Geskikte drukknop of tuimelskakelaar moet in die masjien ingebou wees.

Die menger moet volledig wees met die volgende toebehore:

- (a) Deeghak, draadklopper en platklitser.
- (b) Groentesnyer met houer.
- (c) Snyerplaat met verstelbare vlekvrystaallemme.
- (d) Fyn en growwe snipperplate van vlekvrystaal.
- (e) Vleismeul met vertinde voedselpan, drie plate en drie lemme.

Die algemene afwerking van die masjien moet in 'n aantreklike sintetiese emalje wees, alle ander onderdele behalwe die bakke moet verchrom wees.

## **21. POTSKUURDER**

### **21.1 POTSKUURDER (MUURMONTERING)**

Hierdie eenheid moet geskik wees vir muurmontering op rakkie en ook om op 'n trollie te pas sodat dit gebruik kan word vir gemonteerde items soos kookpotte, braaipanne, stowe, ens.

Die eenheid moet voorsien word van nylon borsel vir normale roetine skoonmaak en 'n geïmpregneerde plastiek skuurder vir aanbrandsels. 'n Instrument vir omruiling daarvan moet ook voorsien word. Die masjien moet geskik wees vir 220V enkelfase kragtoevoer.

#### **Die volgende potskuurders in aanvaarbaar:**

I.M.C.: MODEL POT BOY 11

## **22. SKOTTELGOEDWASMASJIENE**

### **22.1 SKOTTELGOEDWASMASJIEN (280 RAKKE/UUR)**

Die skottelgoedwasmasjien moet van die raktipe wees en moet geskik wees om 280 skottelgoedrakke per uur teen 100% effektiwiteit te kan hanteer.

Die masjien moet van die enkelskakelaar outomatiese tipe wees en moet geskik wees vir die volgende funksies:

- (a) Krag voorwas
- (b) Krag hoofwas
- (c) Varswater finale spoelsiklus

Die masjien moet voorsien word met 'n minimum van twee tenks.

Ventilasiekappe met reghoekige of vierkantige kanaal aansluitings moet aan die inlaat en uitlaat ente van die masjien voorsien word.

Die volgende toebehore moet ook saam met elke masjien voorsien word:

- (a) 15 rakke vir borde
- (b) 10 rakke vir koppies
- (c) 5 rakke vir messeware

Die masjien moet geskik wees vir driefase aansluiting.

Die amptelike tenderaanbod moet 'n masjien wees, wat in alle opsigte gelyk of gelyksoortig is aan die Commenda Model VC280 (wat aan die vereistes voldoen).

### **22.2 SKOTTELGOEDWASMASJIEN (130 RAKKE/UUR)**

Die skottelgoedwasmasjien moet van die rak-tipe wees geheel en al van 304 vlekvrystaal vervaardig en moet geskik wees om 130 skottelgoedhouers per uur teen 100% effektiwiteit te kan hanteer.

Die masjien moet van die enkelskakelaar outomatiese tipe wees en moet geskik wees vir die volgende funksies:

- (a) Kragwas sisteem deur middel van 'n pomp en sproeiers.
- (b) Finale spoelsiklus met spoelwater temperatuur aanjaer.

Die masjien moet voorsien word met 'n minimum van een tenk.

Ventilasiekappe met reghoekige of vierkantige kanaal aansluitings moet aan die inlaat en uitlaat ente van die masjien voorsien word.

Geskikte waaiers met voldoende kapasiteit volledig met 304 vlekvrystaal kanale na buite moet voorsien word.

Die volgende toebehore moet ook saam met die masjien voorsien word:

- (a) 15 rakke vir borde
- (b) 10 rakke vir koppies
- (c) 5 rakke vir messeware
- (d) 10 rakke vir standaard-tipe verdedigings vlekvrystaal skinkborde.

Die masjien moet volledig wees met outomatiese hoek laaier en 90 grade roller-tipe uitlaat voerder.

Die masjien moet geskik wees vir drie-fase aansluiting.

**Die volgende masjien is aanvaarbaar:**

VULCAN COMMENDA: MODEL VC130

## 22.3 SKOTTELGOEDWASMASJIE (60 RAKKE/UUR)

Die skottelgoedwasser, gemerk " " op die tekening, moet 'n eenheid vorm met die inlaat- en uitlaattafels. Toevoer moet van die kant wees soos op tekening aangedui.

Die eenheid moet van enkel bak, raktipe wees, vervaardig geheel en al van AISI tipe 304 vlekvrystaal met satyn afwerking.

Die water moet van die elektriese verhitte tipe wees met 'n vermoë om ongeveer 60 skottel-goedrakke per uur te hanteer by volle benutting. 'n Onverwarmde watertoevoer na die masjien sal deur andere verskaf word.

Die skottelgoedwasser moet van die een-knoppie, outomatiese tipe wees en moet uit die volgende bestaan:

- 1.1 Kragwasstelsel volledig met pomp en spuitstukke.
- 1.2 Finale spoelstelsel en spoelwater verhitter.

### 2. WASTENK

Die skottelgoedwasser moet standaard 500 x 500mm skottelgoedrakke met plaasruimte vir skottels, skinkborde, koppies, borde, ens. kan hanteer.

Buite-afwerking moet deurgaans in tipe 304 vlekvrystaal wees. Pote moet van vlekvrystaal wees met higiëniese geflensde verstellings.

Die tenk moet vervaardig wees van minstens 1,6mm dik vlekvrystaal en die kap van minstens 1,25mm dik vlekvrystaal, alles behoorlik gesweis en alle sweiswerk netjies, glad en gelyk skoongemaak.

Alle pype, moerkoppeling, koppelstukke en wasspuitpype moet van vlekvrystaal wees.

Die wasstraaltuite en afspoelstraaltuite moet van gegote nikkellyster of vlekvrystaal wees met die wasstraaltuite integraal met die wasarms en alles maklik verwyderbaar sonder die gebruik van gereedskap.

Polipropileen sproeituite sal ook aanvaarbaar wees.

Die waswater moet warm gehou word by 'n temperatuur van ongeveer 66 grade C en moet termostaties beheer word. 'n Wyserplaattipe termometer moet op die voorkant van die tenk aangebring wees om die temperatuur van die waswater te monitor.

Die eenheid moet voorsien wees van vlekvrystaal afvalpanne wat maklik, sonder gereedskap, verwyderbaar is vir skoonmaakdoeleindes.

Was- en reinigingsmiddelvoorradhouers moet vir die masjien voorsien wees.

Die masjien moet volledig voorsien wees met drie bordrakke, een koppie/glas rak en een messegoed rak.

### 3. KRAGWASPOMP

Die kragwasstelsel moet bestaan uit 'n sentrifugale pomp met 'n vermoë van minstens 12 L/s wat direk gekoppel is aan die motor.

Die pomp moet voorsien wees van 'n nikkelyster of vlekvrystuwer en 'n vlekvrystof. Die pomp moet selfdreinerend wees om algehele dreinerings van die waswater te verseker. Die pomp moet voorsien wees van 'n pakkinglose, meganiese seël.

Die vermoë van die pompmotor moet ruim aangeslaan wees vir die vereiste diens en die motor moet van die totaal geslote, drupdigte, waaierverkoelde tipe wees.

### 4. WATERVERWARMING

Die waswater moet eweredig oor die rak gesproei word vanaf sproeituite wat bo en onder die rak geleë is.

Die skottelgoedwasser moet ontwerp wees vir kouewater aansluiting en varswater afspoel en die wasstelsel moet 'n spoelwaterverwarmer of -aanjaer behels volledig met vloei/drukkontroleklep en veiligheidsklep. Die verwarmer of aanjaer moet vervaardig wees van vlekvrystaal, behoorlik geïsoleer en voorsien van vlekvrystaal dompelpverwarmerelemente met 'n vermoë van minstens 9 kW. Die spoelwater-temperatuur moet termostaties beheer word by  $\pm 85$  grade C. 'n Wyserplaattipe termometer moet voorsien word om die spoelwatertemperatuur te monitor.

### 5. ELEKTRIESE VEREISTES

Die masjien moet volledig vooraf bedraad wees met integrale kontrolepaneel. Die kontrolepaneel moet die pompmotoraansitter, verwarmer element- kontaktors, stroombrekers en termostate behels.

Beide die spoelwaterverwarmer en die wasstelsel moet voorsien wees van laagwater uitskakelaars om die verwarmingselemente en die pomp te beskerm.

### 6. BENODIGHEDE

Die masjien moet volledig met 20 standaard 500 x 500mm rakke van polipropileen of hoë digtheid polipropileen voorsien word.

#### 22.4 KOMBUISGEREEDSKAP WASMASJIE

Die wasmasjien moet van die Semi-outomatiese swaardiens, enkeltenktipe wees en moet geskik wees om 30 rakke per uur teen 100% effektiwiteit te kan hanteer.

Die masjien moet voorsien word met 'n verstelbare tydskakelaar om 'n wasprogram van tot 6mm te kan selekteer.

Die masjien moet van die voorlaai skuifdeurtipe wees.

Die masjien moet geskik wees vir die volgende:

- (a) Kouewater aansluiting
- (b) Driefase krag aansluiting

Die amptelike tenderaanbod moet 'n masjien wees, wat in alle opsigte gelyk of gelyksoortig is aan die Hobart



Model UW200 (wat aan die vereistes voldoen).`

## 22.5 SKOTTELGOEDWASMASJIEN

Die skottelgoedwasmasjien moet van die outomatiese raktipe wees en moet geskik wees om 200 rakke per uur teen 100% effektiwiteit te kan hanteer.

Die masjien moet van die enkelskakelaar twee spoed outomatiese tipe wees en moet geskik wees vir die volgende funksies:

- (a) Kragvoorwas
- (b) Kraghoofwas
- (c) Pompvoerspoel
- (d) Varswater finale spelsiklus

Die masjien moet voorsien word met 'n minimum van twee tenks.

Ventilasie in en uitlaat kanaal, aansluitings moet voorsien word bo-op die masjien.

Die volgende toebehore moet ook saam met elke masjien voorsien word:

- (1) 10 rakke vir borde
- (2) 4 rakke vir koppies
- (3) 4 rakke vir messeware
- (4) 10 rakke vir standaard tipe verdedigingsvlekvryestaal voedsel-skinkborde

Die masjien moet geskik wees vir koue- water aansluitings en driefase krag.

### **Die volgende skottelgoedwasmasjien is aanvaarbaar:**

COMENDA: MODEL VC 200 PR

## 23. STOWE

### 23.1 SWAARDIENS ELEKTRIESE STOOF MET OOND

Die stoof moet modulêr ontwerp wees met of drie of vier kookplate en 'n oond. Die romp en deur moet van Graad 430 vlekvrye staal vervaardig wees. Die oondpaneel moet van óf vlekvrye staal óf gealuminiseerde staal vervaardig wees.

Die stoof moet op vier ± 150mm hoë vlekvrye staal pote met verstelbare voetstukke gemonteer wees.

**KOOKPLAATBLAD:** Totale kooppervlakte 0,62m<sup>2</sup> (min); 12kW totale las (min); elke kookplaat beheer deur 'n swaardiens driehitte-skakelaar; drupplaat onder kookplate; vlekvrye staal rugspatlys.

**OOND:** 145 Liter inhoudsmaat, geskik om vier volgrootte gastronorm panne te akkommodeer; 6kW termostatiesbeheerde elemente met aanwysliggie; twee roosterrakke; teengebalanseerde deur; termies geïsoleer.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50 Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

**BUITEAFMETINGS:** Ongeveer 1m x 0,85 x 0,9m hoog.

### **Die volgende stowe is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL R-E3

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL ER4

### 23.2 HUISHOUDELIKE ELEKTRIESE STOOF

Die stoof moet van die plinttipe wees met vier kookplate en 'n bak- en louoond onderkant die kookplate. Die

stoof moet, waar van toepassing, aan SABS 153 voldoen.

Die romp moet uit weekstaal bestaan. Die kookvlak, beide oonde en die voorkant moet met wit glasuuremalje afgewerk wees. Die afwerking van die ander panele moet moffelemalje wees.

**KOOKVLAK:** Twee soliede kookplate, 145mm diameter x 1kW elk; twee soliede kookplate, 180mm diameter x 1,5kW elk. Die plate moet van die verseëelde tipe wees; elke plaat moet beheer word deur 'n eerstand-hitteskakelaar en voorsien wees van 'n aanwysliggie; rugspatlys.

**OOND:** 105 Liter inhoudsmaat; bak- en roosterelemente (omhulde tipe) onderskeidelik 1,6kW en 2kW; outomatiese oondbeheer met aanwysliggie; oondlig met skakelaar; twee verwyderbare rakke en een meerdoelige roosterpan; deur met dubbelglasvenster; veselglas geïsoleer.

**LOUOOND:** 55 Liter inhoudsmaat; 0,6kW omhulde tipe element beheer deur 'n AAN/AF skakelaar met aanwysliggie.

**ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220V, enkelfase, 50Hz.
- 2) Die bak- en luoond en die vier kookplate moet elk deur 'n sekering beveilig word.

**BUITEAFMETINGS:** Ongeveer 0,61m x 0,6m x 0,91m hoog.

**Die volgende stoof is aanvaarbaar:**

BARLOWS APPLIANCE CO: MODEL S2651

23.3 ELEKTRIESE KOOKTAFEL (SONDER OOND)

Die eenheid moet geheel-en-al van tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees, wat gemonteer is op 'n staander wat toegerus is met vier vlekvrystaal pote met verstelbare voetstukke.

Die kookblad moet voorsien wees van 'n spatlys aan die rugkant.

**KOOKBLAD:**

- 1) Twee soliede kookplate, 200mm diameter x 2kW elk.
- 2) Die plate moet van die verseëelde tipe wees, elke plaat moet beheer word deur 'n weerstandhitte-skakelaar en voorsien wees van 'n aanwysliggie.

**ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V 3 fase 4 draad 50Hz.
- 2) Elke kookplaat moet deur 'n sekering beveilig word.

**BUITE AFMETINGS:** Ongeveer 750mm x 500mm x 750mm hoog.

**Die volgende kooktafel is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT : MODEL KFC DUBBEL KOOKPLAAT

23.4 HUISHOUDELIKE ELEKTRIESE INBOU-OONDE

Die romp van die oonde moet uit weekstaal bestaan. Beide oonde moet met deurlopende reiniging emalje afgewerk wees en die voorkant met glasuuremalje.

Die oonde moet, waar van toepassing, aan SABS 153 voldoen.

**BOONSTE OOND:** Inhoudsmaat 75 liter; bak- en roosterelemente (omhulde tipe) onderskeidelik 1,8kw en 2,2kw, outomatiese oondbeheer met aanwysliggie, oondlig, twee verwyderbare rakke, een roosterpan, deur met dubbel-venster; veselglas geïsoleer.

**ONDERSTE OOND:** Inhoudsmaat 100 liter; bak- en roosterelemente (omhulde tipe) 2,8kw elk, vermoëwaaiër, outomatiese oondbeheer met aanwysliggie, oondlig, drie verwyderbare rakke, drie bakpanne, deur met

dubbelglas venster, veselglas geïsoleer.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad 50 Hz.
- 2) Elke oond moet deur 'n stroombreker beveilig word.

**BUIITE AFMETINGS:** Ongeveer 1 125mm hoog x 710mm wyd x 665mm diep.

#### **Die volgende oond is aanvaarbaar:**

TEK APPLIANCES (EDMS) BPK - MODEL DEFY GEMINI THERMOFAN

#### 23.5 VIER BRANDER GASSTOOF

Die stoof moet ongeveer 1000 mm x 850 mm x 1 110 mm wees, met vier ope branders. Die stoof moet vervaardig wees met vlekvrystaal voorkant, deur en sypanele; gealuminiseerde staalrugpaneel; vlekvrystaal rand en agterskerm.

Stowe met 'n gebakte emalje afwerking sal ook in aanmerking geneem word.

Die stoof sal toegerus wees met vier spatbestande gegote ysterbranders van ongeveer 22 000 kJ/h elk. Elke brander sal toegerus wees met 'n verwyderbare dop om skoonmaak te vergemaklik en afsonderlike AF/HOOG/LAAG veiligheids-gaskrane. Verwyderbare swaar gegote yster roosters sal ook voorsien word.

Die veiligheids-gaskrane moet op 'n geskikte posisie tussen die branders en oond geplaas wees. Die gaskrane moet beskerm word teen spat deur dit onder die oorhang van die branderomraming te plaas.

Die branders moet toegerus wees met voorlooptste-king vir outomatiese ontsteking. Die oond moet voorsien word van 'n eie voorlooptsteking.

'n Verwyderbare drupbak, vervaardig van gealuminiseerde staal moet onder die branders voorsien word.

Die oond se binnemate moet ongeveer 610 mm x 700 mm x 340mm hoog wees met 'n inhoudsvermoë van ± 145 liter. Die binnekant van die oond moet van gealuminiseerde staal vervaardig wees. Dit moet kompleet wees met twee roosterrakke en drie posisiebane. Die brander met 'n kapasiteit van ongeveer 30 000 kJ/h sal met voorlooptsteking en vlamfaaltoestel ingerig wees, en sal termostaties beheer word tussen 50 Grade en 300 Grade C. 'n Veiligheids-gaskraan sal voorsien word.

Die buite wande van die oond asook die deur moet geïsoleer word met goedgekeurde termiese isolasie materiaal en moet volledig gedek wees.

#### 23.6 TOONBANK MODEL - ELEKTRIESE KOOKPLAAT

Die eenheid moet vervaardig wees van tipe 430 vlekvrystaal.

Die kookvlak moet voorsien wees van 'n spatlys aan die rugkant, asook aan die sykante.

#### **KOOKVLAK:**

- 1) Twee soliede kookplate 225 mm diameter x 2kW elk
- 2) Die plate moet van die verseëelde tipe wees, elke plaat moet beheer word deur 'n meerstand-hitteskakelaar en voorsien wees van 'n aanwysliggie.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380 Volt, 3 fase 4-draad 50 Hz.
- 2) Elke kookplaat moet deur 'n sekering beveilig word.

**BUIITE AFMETINGS:** Ongeveer 380 mm x 600 mm x 400 mm hoog.

#### **Die volgende kookplaat is aanvaarbaar:**

VULCAN PRESIDENT FOOD SERVICE EQUIPMENT - MODEL: VULCAN "VISION" C-HP2

## 24. VISBRAAIERS

### 24.1 ENKELPAN HOËSPOED ELEKTRIESE VISBRAAIER

Die pan moet op 'n kabinet tipe staander met 'n deur gemonteer wees. Die eenheid moet voorsien wees van vier pote met verstelbare voetstukke. Die staander en pote moet van tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees.

**PAN:** 20 Liter inhoudsmaat, van tipe 304 vlekvrystaal met ingeboude rande en rugspatlys; koue sone; aftapklep; deksel; twee volgrootte en twee halfgrootte mandjies.

**KABINET:** Toegerus met 'n oliefiltreereenheid en 100 filtreerpapier.

**VERHITTING EN KONTROLES:** 12kW dompeltipe elemente; reëlbare termostaat met termostatiese veiligheids oorheersuitskakelaar; aanwysliggies.

#### ELEKTRIESE TOEVOER:

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

**BUITEAFMETINGS:** Ongeveer 0,48m x 0,64m x 0,9m hoog.

#### Die volgende visbraaiers is aanvaarbaar:

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL DPF20

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL SPFHS

### 24.2 DUBBELPAN HOËSPOED ELEKTRIESE VISBRAAIER

Die twee panne moet op 'n kabinet tipe staander met twee deure gemonteer wees. Die eenheid moet voorsien wees van vier pote met verstelbare voetstukke. Die staander en pote moet van tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees.

**PANNE:** 20 Liter inhoudsmaat, van tipe 304 vlekvrystaal met ingeboude rande en rugspatlys; koue sone; aftapklep; deksel; twee volgrootte en twee halfgrootte mandjies.

**KABINET:** Toegerus met 'n oliefiltreereenheid en 100 filtreerpapier.

#### VERHITTING EN KONTROLES (PER PAN):

- 1) 12kW dompeltipe elemente;
- 2) Reëlbare termostaat met termostatiese veiligheidsoorheersuitskakelaar; aanwysliggies.

#### ELEKTRIESE TOEVOER:

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Elke stroombaan moet deur 'n stroombreker beveilig wees.

**BUITEAFMETINGS:** Ongeveer 0,9m x 0,64m x 0,9m hoog.

#### Die volgende visbraaiers is aanvaarbaar:

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL DPF2/20

MARLIN CATERING EQUIPMENT : MODEL DPFHS

### 24.3 MOBIELE OLIE FILTREEREENHEID VIR VISBRAAIERS

Die eenheid moet van die mobiele tipe wees en geskik wees om die olie van visbraaiers te filtreer. Die eenheid moet in die besonder geskik wees vir alle Vulcan visbraaiers. Eenhede wat geskik is vir gebruik met visbraaiers van al die vervaardigers mag voorkeur geniet.

Die eenheid moet geheel-en-al van tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees en toegerus wees met 'n stewige handvat en vier rubberbande wat met 'n deursnee van ongeveer 50mm. Die filtreereenheid moet maklik uitmekaar gehaal kan word vir die skoonmaak daarvan.

Die filtreerstelsel moet bestaan uit papierfilters wat die olie filter en wat deur 'n hoë volume pomp (ongeveer 0,25kW) aangedryf word. Die filtreertyd moet nie 5 minute oorskry nie.

Die eenheid moet voorsien wees van 2,5m lengte buigsame koord met 'n 16 amp 3 pen prop, en geskik wees vir aansluiting aan 'n 230 volt, enkelfasige, 50 Hz, wisselstroomtoevoer.

Vyftig (50) papierfilters moet saam met die eenheid gelewer word.

**Die volgende filtreereenheid is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT : FRYTENDER : PRODUCT CODE 1024612

## **25. VOEDSELKABINET**

### **25.1 ELEKTRIESE MOBIELE VOEDSELVERWARMINGSKABINET**

Die romp en deure moet vervaardig wees van dubbelomhulde vlekvrystaal en moet met óf polyeurathene geïsoleer wees. Binne en buite panele moet onderskeidelik van tipe 430 en tipe 304 vlekvrystaal wees. Die kabinet moet voorsien wees van twee halfgrootte deure wat met swaardiens skarniere toegerus is. Die deure moet voorsien wees van positiewe selfsluitende slotte en vervangbare hitte bestande pakkies.

Die kabinet moet op 'n vlekvrystaal voetstuk gemonteer wees wat met vier 125mm deursnee rubberbandswaaiwiele toegerus is.

### **VERWARMINGSKABINET:**

Die kabinet moet met die volgende toegerus wees:

- 1) Verwyderbare vlekvrystaal kantrakke of skuifbane om die Gastronorm voedseldienshouers of panne te akkommodeer;
- 2) AAN/AF skakelaar;
- 3) 2kW buisvormige element;
- 4) Reëlbare termostaat;
- 5) Oorverhittingsuitskakelaar;
- 6) Aanwysliggie;
- 7) Blaaswaaier;
- 8) Verwyderbare vlekvrystaal elektriese kontrolekas en bevoogtiger;
- 9) Omlooprubberbuffer;
- 10) Steun vir die oprol van die elektriese koord.

### **LAAIRUIMTE:**

Die kabinet moet ontwerp wees om die volgende te akkommodeer:

- 1) Sestien 1/1 Gastronorm x 100mm diep voedseldienshouers, OF
- 2) Sestien 2/1 Gastronorm x 25mm diep panne.

### **BYBEHORE:**

Die volgende bybehore moet met die verwarmingskabinet gelewer word:

- 1) Sestien 1/1 Gastronorm x 100mm diep voedseldienshouers.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220V, enkelfase, 50Hz.

- 2) Die verwarmingskabinet moet met 'n 2m lengte buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

**BUITEAFMETING:** Ongeveer 0,7m x 0,85m x 1,85m hoog.

**Die volgende verwarmingskabinette is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL MFWC-16

MARLIN CATERING EQUIPMENT: MODEL MFWC-16

## 25.2 VERHITTE VOEDSELVERTOONKABINET

Die eenheid moet geskik wees om voedsel soos pasteie, frikkadelbroodjies, wordbroodjies, ens. te berg en warm te maak.

### 1. KONSTRUKSIE

Die kabinet moet vervaardig wees van dubbelwandige vlekvrystaal en moet geïsoleer wees.

Die voor- en agterkant moet onderskeidelik met 'n vaste glaspaneel en twee glas skuifdeure toegerus wees.

Die eenheid moet van vier verchromde en verwyderbare voedselrakke sowel as 'n verwyderbare vlekvrystaal krummelpan voorsien wees.

### 2. ELEKTRIESE VEREISTES

Die eenheid moet vir 'n 230V, 50Hz, enkelfasige toevoer bedraad wees.

Omhulde tipe elemente met 'n vermoë van ongeveer 2,4kW moet voorsien wees.

'n Reëlbare termostaat en 'n aanwyserliggie moet voorsien wees.

Die eenheid moet met 'n drie arige buigsame koord, 1m lank, en 'n 16 amp 3-pen prop toegerus wees.

### 3. AFMETINGS

Die buite-afmetings van die eenheid moet ongeveer 920mm lank x 530mm wyd x 730mm hoog wees.

Die eenheid moet soortgelyk en gelykwaardig wees aan VULCAN model DCL.

## 25.3 WARMKABINETTE

### 1. KONSTRUKSIE

- 1.1 Die romp moet geheel van swaarmaat vlekvrystaal vervaardig wees. Dit sluit al die inwendige en uitwendige panele, deurpanele aan albei kante, loopgleuwe vir deure, rak en bo-blad in.
- 1.2 Die romppanele moet op 'n stewige gesweiste hoekysterraamwerk bevestig word.
- 1.3 Skuifdeure wat op nylonrolle of op rollaers monteer moet wees, moet aan een lang kant van die kabinet aangebring word, en daar moet twee deure vir hierdie kant voorsien word. 'n Latrak moet in die middel van die kabinet aangebring word.
- 1.4 Die kabinet moet voldoende geïsoleer wees om warmteverlies te voorkom.
- 1.5 Die hitte-isoleermateriaal vir die kabinet moet óf uit glaswol óf slakwol bestaan.
- 1.6 Die isoleermateriaal vir die deure mag uit asbesbord bestaan.
- 1.7 Die bo-omranding van die kabinet moet van vlekvrystaal vervaardig word.

## 25.4 MOBIELE VOEDSELBEDIENINGS- EN HOUERKABINET (GEVANGENIS)

Die binne en buite panele van die eenheid moet onderskeidelik van 1,6 mm dik, en 1,2 mm dik tipe 304 vlekvrystaal vervaardig wees, en geïsoleer met veselglas. Die eenheid moet voorsien wees van 'n vlekvrystaal stoothandvat.

Die kabinet moet op 'n vlekvrystaal voetstuk gemonteer wees, wat toegerus is met vier 160 mm deursnee

rubber rolwiele waarvan twee nie-swaaiend is nie. Die eenheid moet ook voorsien wees van 'n omlooprubberbuffer.

#### **KABINET:**

Die kabinet moet met die volgende toegerus wees:-

- 1) Vlekvrye staal skuifbane om die Gastronorm voedseldienshouers te akkommodeer;
- 2) 2kW element;
- 3) Aanwysliggie;
- 4) 7Steun vir die oprol van die elektriese koord.

#### **LAAIRUIMTE:**

Die kabinet moet ontwerp wees om die volgende te akkommodeer:

- 1) Ses 1/1 Gastronorm x 150 mm diep voedseldienshouers.

#### **BYBEHORE:**

Die volgende bybehore moet met die voedselbedienings- en houerkabinet gelewer word.

- 1) Ses 1/1 Gastronorm x 150 mm diep voedseldienshouers.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 220 Volt, enkelfase 50 Hz.
- 2) Die voedselbedienings- en houerkabinet moet met 'n 2 m lengte buigsame koord en 'n 16 Amp 3-pen prop voorsien word.

**BUIITE AFMETINGS:** Ongeveer 855 mm x 685 mm x 910 mm hoog.

#### **Die volgende voedselbedienings- en houerkabinet is aanvaarbaar:**

VULCAN PRESIDENT FOOD SERVICE EQUIPMENT MODEL : BFT/150/E

## 2. BEHEER

- 2.1 Die warmkabinet moet deur middel van elektriese elemente van die omhulde tipe verwarm word, wat deur middel van 'n termostaat kontroleer moet word.
- 2.2 Die verhittingseenhede moet in sodanige posisies geïnstaleer word, dat 'n egalige temperatuur binne die kabinet gehandhaaf word.
- 2.3 Hierdie elemente moet deur middel van 'n drie-hitteskakelaar kontroleer word.
- 2.4 Die totale belasting van die toestel moet nie minder as 4kW wees nie.
- 2.5 Die bedrading moet geskik wees vir aansluiting aan 'n drie-fase toevoer.
- 2.6 Elke elektriese stroombaan moet afsonderlik deur 'n sekering of deur 'n miniatuurstroombreker beveilig word.
- 2.7 'n Kliklamp moet voorsien word, vir die warmkabinet om aan te dui wanneer die apparaat aangeskakel is.
- 2.8 Die elektriese kontroles moet aan die een ent van die voorkant van die kabinet aangebring word.
- 2.9 Alle kontroles sowel as die aansluitklemme moet maklik toeganklik wees.

## 3. AFMETINGS

- 3.1 Die warmkabinet moet ongeveer 1750mm lank x 762mm breed x 914mm hoog wees.

## 26. VLEISMEUL

### 26.1 SWAARDIENS TAFELMODEL VLEISMEUL

Die kapasiteit moet ongeveer 20kg vleis/min wees en moet die vleis kan kerf so vinnig as wat dit gevoer word.

Die toevoer vleispan moet bo oor die meule gemonteer word en moet 'n inhoud van ongeveer 1020mm x 500mm x 100mm hê.

Die meul moet voorsien word van 'n groot keel area en 'n groot gryp area en moet so ontwerp wees dat 'n mens se vingers nie vanaf die toevoeropening met die kerfwurm in aanraking kan kom nie.

Die silinder en kerfwurm moet so ontwerp wees dat die vleis nie gekneus word nie en ook nie kan terugvoer nie.

Die kerfwurm moet die vleis spiraal na 'n "bly skerp" hoëspoed 4-lem mes.

Alle dele moet maklik skoongemaak kan word.

Die motor moet geskik wees vir drie-fase aansluiting.

Die volgende toebehore moet saam met die meule voorsien word.

3 - Messe

3 - Plate met 4,7mm, 9,5mm en 12,7mm gaatjies resp.

1 - Moersleutel

1 - Stamper

**Die volgende meule is aanvaarbaar:**

OKTO TAFELVLEISMEUL : MODEL NO. 32

**26.2 SWAARDIENS TAFELMODEL VLEISBEUK**

Die vleisbeuk moet van die tafelform tipe wees met aandrywing deur 'n 0,55kW enkelfase elektriese motor.

Die kamme en asse moet van vlekvrystaal vervaardig wees.

Die kam en lem-eenheid moet maklik en sonder spesiale gereedskap vir skoonmaak verwyder kan word.

Die masjien moet nie aangeskakel kan word voor die lensskerm in posisie is nie.

Die Okto Swaardiens-vleisbeuk is aanvaarbaar.

**27. WATERKETELS**

**27.1 ELEKTRIESE WATERKETEL (50 LITER)**

Die waterketel moet vervaardig wees van tipe 304 vlekvrystaal en moet voorsien wees van twee hitte geïsoleerde oplyghandvatsels en 'n deksel met oplygnop. 'n Vlekvrystaal drupbak waarin die ketel kan staan, moet voorsien word.

**KRAAN:** Nie-druptipe wat maklik skoongemaak kan word.

**INHOUDSVERMOË:** 50 Liter, met peilglas.

**VERHITTINGSELEMENTE:** 3Kw dompeltipe met laewaterbeveiliging en beheer deur óf 'n reëlbare termostaat óf 'n drie hiteskakelaar.

**ELEKTRIESE TOEVOER:**

1) 220V, enkelfase, 50Hz.

2) Die waterketel moet met 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

**Die volgende waterketels is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL WB-50

PARKER BASTERFIELD: MODEL WB-50



## 27.2 ELEKTRIESE WATERKETEL (90 LITER)

Die waterketel moet vervaardig wees van tipe 304 vlekvrige staal en moet voorsien wees van twee hitte geïsoleerde ophighandvatsels en 'n deksel met ophigknop en muurmonteersteune. 'n Vlekvrige staal drupbak moet met die waterketel gelewer word.

**KRAAN:** Nie-druptipe wat maklik skoongemaak kan word.

**INHOUDSVERMOË:** 90 Liter, met peilglas.

**VERHITTINGSELEMENTE:** 3Kw dompeltipe met laewaterbeveiliging en beheer deur óf 'n reëlbare termostaat óf 'n drie hittedekelaar.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.
- 2) Die waterketel moet met 'n 1m lengte hittebestande buigsame koord en 'n 16 Amp 3 pen prop voorsien word.

### **Die volgende waterketels is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL WB-90

PARKER BASTERFIELD: MODEL WB-90B

## 28. WEEGSKALE

### 28.1 ELEKTRONIESE WEEGSKAAL (15kg)

Die skaal moet van die digitale prysberekeningstipe wees en geskik wees vir toonbank gebruik.

Die skaal moet oor die volgende eienskappe beskik:

- (a) 15kg Weegvermoë met digitale massaverdeling van hoogstens 5g;
- (b) Massabepaling deur middel van 'n lassel;
- (c) Digitale aanwyser moet integreerende deel van die skaal wees;
- (d) Laaiblad van vlekvrige staal, chroomgeplateerde weekstaal of geanodiseerde aluminium;
- (e) Verstelbare voetstukke.

Die skaal moet ingevolge die Handelswet op Metrologie goedgekeur wees. Yking van die skaal maak 'n deel uit van die kontrak.

### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

- 1) 230V, enkelfase, 50 Hz.
- 2) Die skaal moet met 'n 2m lengte buigsame koord en 'n 16 amp 3 pen prop voorsien word.

### **Die volgende is aanvaarbaar:**

KUBOTA LA-ONE

### 28.2 PLATFORMWEEGSKAAL (120 kg)

- 1.1 Die platformweegskaal moet van die draagbare tipe wees met 'n ontwerpvermoë van nie minder as 120kg nie.
- 1.2 Die weegskaal moet bestaan uit 'n losmassa-unster wat gemonteer is op 'n gietyster kolom en klamp.
- 1.3 Dit moet toegerus wees met 'n tuimeltoestel om die unster te sluit wanneer dit nie in gebruik is nie.
- 1.4 Die unster moet toegerus wees met 'n balanssteller.
- 1.5 Graduerings moet akkuraat geëts wees op vlekvrige staal inskuifstukke aan beide kante van die unster en moet tot 25 kg in 200 gram indelings kan meet.
- 1.6 Die weegskaal moet volledig gelewer word met geskikte proporsionele massastukke om die volle vermoë saam te stel.
- 1.7 Die weeghefboomspil, mesrande en laers moet van spesiale eendoelstaal wees wat verhard en getoets is voor passing.
- 1.8 Die hefboomstelsel moet teen roes beskerm word deur 'n bitumineuse verlaag en moet in 'n stewige

- gietyster kan ingebou wees.
- 1.9 Die platform moet van stewige gietyster konstruksie wees, op ghriesverpakte koeëllaers gemonteer en moet vrylik binne sy limiete beweeg.
  - 1.10 Die platform mates moet ongeveer 254mm x 368mm wees, of vervaardiger se naaste standaard en moet toegerus wees met 'n stewige rugreling.
  - 1.11 Die weegskaal moet netjies afgewerk en geverf wees in die vervaardiger se standaard kleur.
  - 1.12 Die yking sal deel vorm van hierdie kontrak.

### 28.3 PLATFORM WEEGSKAAL (250 kg)

Die weegskaal moet van die draagbare tipe wees met 'n ontwerpvermoë van nie minder as 250kg.

Gradering moet akkuraat geëts wees op inskuifstukke aan beide kante van die venster en moet tot 25kg in 200 gram indeling kan meet.

Die weegskaal moet volledig gelewer word met geskikte proporsionele massastukke om die volle vermoë saam te stel.

#### **Die volgende skale is aanvaarbaar:**

MODERN SCALES: MODEL SP90L

S A SCALES: MODEL 3999 A A G

BERKEL AFRICA (PTY) LTD.: MODEL 5000

TREK: MODEL L50

### 28.4 PLATFORMWEEGSKAAL (150 kg)

- 1.1 Die platformweegskaal moet van die draagbare tipe wees met 'n ontwerpvermoë van nie minder as 150kg nie.
- 1.2 Die weegskaal moet bestaan uit 'n losmassa-unster wat gemonteer is op 'n gietyster kolom en klamp.
- 1.3 Dit moet toegerus wees met 'n tuimeltoestel om die unster te sluit wanneer dit nie in gebruik is nie.
- 1.4 Die unster moet toegerus wees met 'n balanssteller.
- 1.5 Graderings moet akkuraat geëts wees op vlekrye staal inskuifstukke aan beide kante van die unster en moet tot 25 kg in 200 gram indelings kan meet.
- 1.6 Die weegskaal moet volledig gelewer word met geskikte proporsionele massastukke om die volle vermoë saam te stel.
- 1.7 Die weeghefboomspil mesrande en laers moet van spesiale eendoelstaal wees wat verhard en getoets is voor passing.
- 1.8 Die hefboomstelsel moet teen roes beskerm word deur 'n bitumineuse verflaag en moet in 'n stewige gietyster kan ingebou wees.
- 1.9 Die platform moet van stewige gietyster konstruksie wees, op griesverpakte koeëllaers gemonteer en moet vrylik binne sy limiete beweeg.
- 1.10 Die platform mates moet ongeveer 400mm x 368mm wees, of vervaardiger se naaste standaard en moet toegerus wees met 'n stewige rugreling.
- 1.11 Die weegskaal moet netjies afgewerk en geverf wees in die vervaardiger se standaard kleur.

### 28.5 MUURGEMONTEERDE KARKAS WEEGSKAAL (300 kg)

Die weegskaal moet ontwerp wees vir muurmontering met karkashark, wegvou platform en 'n aparte gemonteerde digitale vertoonkas.

Die skaal moet van 'n stewige spat bestaande konstruksie wees met 'n vermoë van 300kg of vervaardiger se naaste standaard met 'n minimum digitale massa skaalverdeling van 0,1kg.

Die mates van die wegvou weegplatform moet ongeveer 500m x 490m wees of vervaardiger se naaste standaard.

Die weegskaal moet 'n model wees wat goedgekeur is deur die Handel en Metrologie Wet.

Die tenderaanbod moet gelyk of gelyksoortig wees aan die Avery model 3360 muurgemonteerde karkasskaal en moet voorsien word volledig met digitale aanwyser sisteem.

## 29. YSMASJIEN

### 29.1 YSMASJIEN (130kg/24 uur)

Die masjien moet van die selfstandige tipe met ys-opgaarhouer wees, met die vermoë om minstens 130kg/24 uur sub-verkoelde, droë, vry vloeiende ys te produseer.

#### KONSTRUKSIE

Die yshouer en ysblokkie produksie sisteem moet in 'n stewige, kompakte kabinet gehuisves word. die kabinet moet van epoksie-poeier bedekte plaatstaal of tipe 304 vleklose staal met 'n Nr 4 afwerking vervaardig word.

Die yshouer moet van vleklose staal of gegalvaniseerde plaatstaal vervaardig word en moet met plastiek (naatloos) uitgevoer word. Die houer moet behoorlik geïsoleer word en moet 'n stoor kapasiteit van 70kg of vervaardiger se naaste standaard hê. Die houer moet van 'n skuif- of geskarnierde tipe deksel, wat voor en bo-op die houer gemonteer is, voorsien word.

Voorsiening moet gemaak word om ys produksie te stop wanneer die houer vol is.

Die ys produksie sisteem moet van die omgekeerde verdampingstoestel sproeistaaf tipe wees.

Die kondensasie-eenheid moet aan die onderkant van die kabinet gemonteer word. Hortjies om behoorlike ventilering van die kondensasie-eenheid te verseker, moet voorsien word.

Die kondensasie-eenheid moet van die lugverkoelde tipe wees met genoegsame vermoë om 140kg medium grootte ysblokkies in 24 uur te produseer wanneer dit met water teen 'n temperatuur van 21 grade C voorsien word en teen 'n omgewingstemperatuur van 35 grade C met R12 koelmiddel.

Maklik verwyderbare panele om alle elektriese en meganiese komponente vir diensing en herstelwerk te kan bereik, moet in die kabinet voorsien word.

Die ontvriessing siklus moet deur middel van die warmgas metode behartig word.

Die ysmasjien moet soortgelyk of gelyksoortig aan die "Scotsman" model AC225 wees.

### 29.2 YSMASJIEN (100kg/24 uur)

Die ys vervaardiging masjien moet van die selfstandige tipe met bergingbak wees, wat in staat sal wees om ongeveer 100kg/24 uur medium grootte ysblokkies te vervaardig, wanneer voorsien met water teen 'n temperatuur van 21 grade C en teen buitelug temperatuur van 35 grade C.

Die ontdooiingsiklus moet deur middel van warmgasmetode behartig word.

#### **Die volgende ysvervaardigingsmasjiene is aanvaarbaar.**

ICETRONIC: MODEL IT 120

SCOTSMAN: MODEL AC 225

## 30. ALGEMEEN (ELEKTRIESE TOEBEHORE)

### 30.1 KOFFIEFILTERMASJIEN

Die koffiefiltermasjien moet instaat wees om 18 liter koffie per uur te produseer.

Die infusie tyd van 1,7 liter koffie moet tussen 4,5 en 6 min wees.

Die eenheid moet met drie standaard grootte glashouers voorsien wees.

Ekstra warmte met drie standard grotte glashouers moet saam met die eenheid voorsien word.

Die elektriese kragtoevoer is 230/240 V, 50 Hz enkelfase.

Die eenhede moet elk met 'n 16 Amp muurprop toegerus wees.

Die koffiefiltermasjien moet soortgelyk of gelykstaande wees aan die "Still" merk 6 tipe.

### 30.2 ELEKTRONIESE KASREGISTER

Die elektroniese kasregister moet geskik wees vir die registrering van alle kontanttransaksies en moet toesluitbaar wees.

Die eenheid moet gelyksoortig wees aan tipe "ADS M10:40" of ander goedgekeurde.

### 30.3 INDUSTRIËLE TIPE MIKROGOLFOOND

Die oond sal geskik wees om voedsel te ontvries, herverhit en te kook. Dit sal 'n eenvormige kookpatroon met 'n gelykmatige energie verspreidingstelsel hê, wat 'n ingestemde roterende roer antenne inkorporeer.

#### KONSTRUKSIE

- (a) Die eenheid sal bestaan uit 'n swaardiens tipe vlekvrystaal omhulsel met oondruim en moet toegerus wees met 'n geruite deur met 'n snel aksie tipe deurhandvat. Die deur sal intrusievry wees.
- (b) Die oond se magnetron sal beveilig wees teen nullas indien dit gebruik sou word sonder voedsel in die oondruim.
- (c) Die oond se beheerpaneel sal toegerus wees met 'n liggewende diode ("LED") aftel vertoon en sal 'n akkuraatheid hê van  $\pm 1/10$  sek.
- (d) Die eenheid sal toegerus wees met 'n tydskakelaar wat outomatiese afskakeling sal meebring na 60 sekondes, hetsy die oonddeur oop is aldan nie, wat verlenging van die leeftyd van komponente teweeg sal bring.
- (e) Die oond sal toegerus wees met 'n ingeseëldde keramiek rak.

#### ELEKTRIESE BENODIGHEDE

- (a) Die bedrading van die eenheid sal geskik wees vir 'n 231 V/50 Hz aansluiting.
- (b) Die totale belasting van die oond sal ongeveer 3kW wees.
- (c) Die beheer drukskakelaars en "LED" vertoon moet aan die voorste regterkant van die eenheid geplaas wees.

Die eenheid moet soortgelyk en gelykwaardig wees aan Litton MenuMaster 3100.

### 30.4 VOEDSELTOEDRAAIMASJIE

Die eenheid sal van 'n "oop" konstruksie wees sodat die samehoping van afval voorkom kan word. Dit moet geskik wees vir die toedraai van items soos toebroodjies, voedselhouders, etes, ens, deur gebruik te maak van hitte krimp cellofaan materiaal.

#### 1. KONSTRUKSIE

- a) Die eenheid sal bestaan uit 'n buisvormige sagtestaal raamwerk, bedek met epoksie, waarop rollers gemonteer is om die toedraaimateriaal te akkommodeer. Plate vervaardig van tipe 304 vlekvrystaal moet op die eenheid aangebring word sodat die strek van die materiaal vergemaklik kan word, asook 'n elektriese weerstanddraad tesame met 'n termostatiesbeheerde outomatiese warmplaat.
- b) Die weerstanddraad vir die sny van die materiaal moet veerbelaa wees en dwarsoor die eenheid, aan die agterkant en bo die warmplaat gespan wees.
- c) Die outomatiese warmplaat sal termostaties beheer wees en moet aan die voorkant van die eenheid wees sodat die onderkant van die toegedraaide item verseël kan word.
- d) Die chroomrollers waarop die toedraaimateriaal geplaas word, moet toegerus wees met 'n verstelbare veerbelaaide rem om te verhoed dat 'n oormaat materiaal tydens afrol gebruik word.

#### 2. ELEKTRIESE VEREISTE

- a) Die bedrading van die toestel moet geskik wees vir 'n 231 V/50 Hz enkelfasige aansluiting.
- b) Die weerstanddraad van die eenheid sal werk teen 'n lae veilige spanning wat deur middel van 'n verlaging - isoleer transformator verkry moet word.
- c) Die totale kragverbruik van die eenheid sal ongeveer 1kW wees.

d) Die warmplaat se termostaat - en aan-af skakelaar sal aan die voorkant van die eenheid wees.

### 30.5 PASTEIVERWARMER

Die pastei verwarmer moet vervaardig word uit dubbelwand tipe 304 vlekvrystaal en moet geïsoleer wees.

Die voor- en agterkant moet onderskeidelik met 'n vaste glaspaneel en twee glas skuifdeure toegerus wees.

Die eenheid moet van vier verchroomde en verwyderbare vlekvrystaal krummelpan voorsien wees.

Die eenheid moet vir 'n 230V, 50Hz, enkelfasige toevoer bedraad wees, toegerus met 'n drie-arige buigsame koord, 1000mm lank en 'n 16 amp 3-pen prop.

Omhulde tipe elemente met 'n vermoë van ongeveer 2,4kW, met inbegrip van 'n reëlbare termostaat en 'n aanwyserliggie moet voorsien word.

Die grootte van die eenheid moet ongeveer 920 x 530 x 730mm hoog wees.

Die eenheid moet soortgelyk en gelykwaardig wees aan Vulcan model DCL.

### 30.6 ELEKTRIESE WARMDRANKMAKER (200 LITER)

Die buite-afmetings van die eenheid moet ongeveer 1500mm wyd x 700mm diep x 2200mm hoog wees. Die eenheid moet bestaan uit 'n kookwaterkan met peilglas en 'n gedeelte waarin óf tee óf koffie gemaak en geberg kan word. Laasgenoemde gedeelte moet voorsien wees van 'n deksel en 'n handbeheerde vlekvrystaal roerstelsel. Beide die deksel en die roerstelsel moet van geïsoleerde handvatsels voorsien wees.

Die kookwaterkan en die bergingsgedeelte moet elk 'n inhoudsvermoë van 200 liter hê en beide moet deeglik met veselglas geïsoleer wees.

Die binne- en buitekant van die eenheid moet onderskeidelik van 1,6mm dik, tipe 304 en 1,2mm dik, tipe 430 vlekvrystaal vervaardig wees.

Die volledige eenheid moet op vier stewige pote van vlekvrystaal wat met verstelbare voetstukke toegerus is, gemonteer wees.

Die eenheid moet voorsien wees van 'n kouewaterverbindingpunt en 'n afsluitkraan. Die bergingsgedeelte moet met twee 25mm deursnee chroomgeplateerde snelleweringtapkrane toegerus wees.

**ELEKTRIESE UITRUSTING:** 15kW hulstipe verhittingselemente; termostaatbeheer; aanwysliggies.

#### **ELEKTRIESE TOEVOER:**

380V, 3 fase 4 draad, 50Hz.

#### **Die volgende warmdrankmaker is aanvaarbaar:**

VULCAN FOOD SERVICE EQUIPMENT: MODEL BB-S (sonder druptrog)

## **31. ALGEMEEN (MEGANIESE TOEBEHORE)**

### 31.1 BROODSNYMASJIE

Die broodsnymasjien moet van die volle outomaties veellem-tipe wees wat 'n hele brood met 'n snydikte van ongeveer 9mm in een operasie kan opsny.

Die masjien moet van die vrystaande vloergemonteerde tipe wees en moet van 'n stewige aaneengesweisde plaatmetaal konstruksie wees, met 'n wit gebakte emalje afwerking.

Die motor moet geskik wees vir enkelfase kragtoevoer.

#### **Die volgende broodsnymasjiene is aanvaarbaar:**

OKTO: MODEL 9MM

KUHN: MODEL A

### 31.2 VLEISSNYMASJIEN (BANDSAAG)

Die masjien moet van die moderne ontwerp, staalkonstruksie, elektriese aangedrewe tipe wees en moet op 'n vlekvrystaal of sagte staal voetstuk (staander) gemonteer word.

Dit moet in alle opsigte geskik wees vir die sny van vleis en bene wat normaalweg in vleis voorkom.

Die elektriese motor moet geskik wees vir driefase aansluiting.

Die amptelike tender aanbod moet een van die onderstaande tipes wat aan die vereistes voldoen, insluit andersins mag die tender onvolledig beskou word wat dit moontlik mag diskwalifiseer.

- (a) "Okto Mark III"
- (b) "Hobart Model Slant Saw"

### 31.3 KOUEVLEISSNYMASJIEN

Die koeuvleissnymasjien moet van die tipe wees waar die vleis op 'n skuinsstaande voertafel geplaas word, die toevoer deur gravitasie geskied en die vleis deur 'n elektriese aangedrewe wiel lem gesny word terwyl die heen-en-weer beweging van die voertafel per hand geskied.

#### **Die volgende masjiene is aanvaarbaar:**

DAMPA: MODEL UL 11  
RHENINGHAUS MONDIAL: MODEL 280  
BLAKESLEE: MODEL S612  
BECKERS: MODEL 300  
AGENTA: MODEL 280

### 31.4 DRIE-BAK VRUGTESAP BEDIENINGSEENHEID

Die eenheid moet van die drie-bak tipe wees en moet geskik wees vir die berging, vertoon, verkilling en die bediening van vrugtesap.

Die eenheid moet bestaan uit 'n hoë impak tipe plastiese raam met vlekvrystaal panele waarop 3 x 12 liter deurskynende plastiese bakke gemonteer word. Die bakke moet bo-op die eenheid gemonteer word in 'n posisie om die bediening van vrugtesap deur die plastiese drukkane te vergemaklik. 'n Drupbak moet voorsien word onder die eenheid.

Die vermoë van die verkoeler moet ongeveer 200 Watts wees.

Die vrugtesap temperatuur moet termostaties beheer word tussen 2 grade C en 11 grade C.

Die kragverbruik van die eenheid moet ongeveer 500 Watts wees en moet geskik wees vir enkelfase aansluiting.

Die eenheid moet voorsien word met 'n aan/afskakelaar en aanwysliggie aan die voorgedeelte van die paneel.

Die GP model GR/336-IN is aanvaarbaar.

### 31.5 WORSSTOPPER

Die masjien moet 'n vertikale, tafemodel tipe wees met aandrywing deur 'n elektriese motor wat 'n kapasiteit van 18kg/min kan handhaaf.

Die silinder moet van vlekvrystaal vervaardig wees en die raam van gietyster.

Die masjien moet voorsien word van die verwyderbare vlekvrystaal tregters.

Die elektriese motor moet geskik wees vir driefase aansluiting.

'n Gepaste aansitter met beide oorbelasting en enkelfase beskerming moet voorsien word.

Die amptelike tenderaanbod moet vir 'n masjien wat in alle opsigte gelyk of soortgelyk aan die "Moto-Filla" wees wat aan die vereistes voldoen. Andersins mag die aanbod as onvolledig beskou word en aan diskwalifisering blootgestel word.

#### 31.6 AARTAPPEL SKYFIESNYER: (KAPASITEIT 25 KG/MM)

Die masjien moet van die moderne ontwerp, vlekvrystaal konstruksie, elektriese aangedrewe tipe wees en moet volledig wees met 'n 12kg kapasiteit voerbak.

Die enkelfase elektriese motor moet gekoppel word aan die dryfas deur middel van 'n verstelbare V-band.

'n Gepaste aansitter moet voorsien word met voorbelasting beskerming.

Die masjien moet verskaf word met 'n verskeidenheid van mesblokke om 6, 9, 10, 12 en 14mm dik skyfies te kan produseer.

Die amptelike tenderaanbod moet vir 'n masjien wat in alle opsigte gelyk of soortgelyk aan die "1MC Frycutter" wees wat aan die vereistes voldoen. Andersins mag die aanbod as onvolledig beskou word en aan diskwalifisering blootgestel word.