

LISTA WYPOSAŻENIA - Część II: Zakup i dostawa drobnego sprzętu AGD

L.p.	Opis	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Nazwa oferowanego Producenta	Model/Typ	Należy określić, czy oferowany element przedmiotu zamówienia spełnia, czy nie spełnia minimalnych wymagań	Oferowany parametr/ cecha – należy opisać tyko w przypadku, gdy oferta obejmuje rozwiązania równoważne rozwiązaniom opisywanym – szczegółowe określenie parametrów
1	Szatkwonica (z kompletem tarcz) + komplet wszystkich tarcz. Szatkownica do warzyw umożliwiająca szatkowanie warzyw i owoców oraz rozdrabnianie żółtego sera. Maszyna ma budowę modułową, w skład której wchodzi: jednostka napędowa oraz pokrywa wraz z zasypami. Jednostka napędowa napędzana zintegrowaną przekładnią ślimakową wyposażona jest w magnetyczne wyłączniki bezpieczeństwa, uniemożliwiające włączenie napędu przy zdjętej pokrywie lub otwartym dociskaczu. Podczas szatkowania, przy każdym otwieraniu dociskacza, w celu napełniania szatkownicy żywnością, maszyna automatycznie się wyłącza. Elementy zewnętrzne i wewnętrzne szatkownicy (przede wszystkim koryto, pokrywa wraz z zasypami) produkowane w procesie tłoczenia blach posiadają płynne przejścia (promień R=3), co zapewnia łatwe czyszczenie maszyny. Zwiększona pojemność zasypu zapewnia szatkowanie większości produktów w całości. Tarcze tnące są łatwe do wymiany. W prosty sposób montuje się je na wałku wyjściowym przekładni poprzez zamek bagietkowy. Podczas pracy tarcza tnąca sama blokuje się na wałku. W maszynie zastosowano dysk ewakuacyjny do wyrzutu pokrojonych produktów (warzywa, owoce) z komory krojenia. Szczególnie przydatny jest dysk w przypadku krojenia delikatnych produktów takich jak pomidor, ananas itp.Wymiary zewnętrzne (mm) 365 × 463 × 648 Napięcie (V) 400 Częstotliwość (Hz) 50 Waga (kg) 36 (bez tarcz) Moc elektryczna (kW) 0,55 Rozstaw nóżek (mm) 225 × 269	1								
2	Maszynka do mielenia mięsa do mięsa. Specyfikacja techniczna: Wymiary: 51,5x25,5x40,5 cm Wydajność/godz.: 100 kg Moc: 850 kW Zasilanie: 230V Waga urządzenia: 25 kg	1								
3	Mikser ręczny 350 mm, 0,4 kW. Mikser ręczny: • Nóż i trzepaczka w zestawie • Metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu • Do obróbki w naczyniach do 50 litrów • Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu • Obroty (nóż): 1500-9000 obr./min • Obroty (trzepaczka): 250-1500 obr./min	1								
4	Mikser ręczny -robot (mały) Mikser ręczny z ramionami. waga brutto 1.2 kg waga netto 1 kg długość ramienia 16 cm prędkość obrotów 13 000 obr./min moc 0.22 kW zasilanie 230 V	1								
5	Miksery ręczne duże. Mikser ręczny 350 mm, 0,4 kW min. prędkość obrotowa: 250 obr./min maks. prędkość obrotowa: 9000 obr./min długość ramienia: 350 mm moc całkowita: 0.4 kW napięcie: 230 V materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne zasilanie: elektryczne	1								
6	Krajalnica do wędlin i serów, nóż Ø 250 mm Waga - M -18 kg Wysokość - H - 475 mm Głębokość - D - 560 mm Szerokość - W - 570 mm Napięcie - U 230 V Moc elektryczna: 0.12 kW	1								
7	Kuchenka mikrofalowa. Pojemność [l]: 25 Sterowanie Elektroniczne Moc mikrofal: 900	2								

8	Mieszarka planetarna 60 l. W zestawie: Hak do wyrabiania ciasta Mieszadło płaskie Trzepaczka do ubijania piany	1								
9	Kotłociarka elektryczna, steaker. Kotłociarka elektryczna, steakerzasilanie: 230 V moc: 720 W obroty ślimaka: 140 obr/min waga 22 kg	1								
10	Dystrybutor wody filtrujący z obsługą poprzez panel przycisków oraz wyświetlaniem temperatury podawanej wody. Zapewnia stały, nieograniczony dostęp do filtrowanej wody, przy zachowaniu niewielkich kosztów eksploatacji. Dystrybutor serwuje 2 rodzaje wody: - Woda filtrowana, schłodzona niegazowana (5-10°C), - Woda filtrowana, gorąca niegazowana (~85°C). Zabezpieczenie wody - przed przypadkowym uruchomieniem jej wypływu. Aby pobrać wybrany rodzaj wody należy nacisnąć guzik blokady, a następnie guzik wybranego rodzaju wody. Zainstalowany system przeciwwaleniowy. Wymiary 32 (szer.) x 105 (wys.) x 36 (głębokość).	2								
				RAZEM:						