

MASZYNA DO FORMOWANIA KOTLETÓW I MIELENIA MIĘSA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka	
typ i/lub model	
Producent	
Przeznaczona do szybkiego i ekonomicznego przygotowania kotletów i steków oraz mielenia mięsa.	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.	TAK	NIE
Powierzchnie materiałów i powłok są trwale, łatwe do czyszczenia, nie posiadają pęknięć.	TAK	NIE
Odporna na zarysowanie, łuszczenie, ścieranie oraz powstawanie odprysków i ubytków.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej są wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.	TAK	NIE
Obudowa korpusu i przystawek w całości wykonana ze stali nierdzewnej, gardziel może być wykonana z poliwęglanów.	TAK	NIE
Urządzenie wolnostojące.	TAK	NIE
Posiada stabilny, metalowy korpus z silnikiem.	TAK	NIE
Przystawka nacinająca z 2 wałkami ze stali nierdzewnej z min. 20 nożami na każdym	TAK	NIE
	liczba noży:	
Przystawka umożliwiająca mielenie mięsa.	TAK	NIE
Podczas pracy brak dostępu do części tnących (ruchomych).	TAK	NIE
Funkcja biegu wstecznego - rewers obrotów umożliwiający wycofanie kawałka mięsa zablokowanego między nożami - opcjonalnie.	TAK	NIE
Antypoślizgowe nóżki urządzenia.	TAK	NIE
Opcjonalna możliwość poziomowania, regulacji.	TAK	NIE
Zasilanie 230 V	TAK	NIE
Moc: maksymalna do 800 W	TAK	NIE
	Moc: W	
Wydajność: min. 90 kg/h	TAK	NIE
	Wydajność: kg/h	
Wydajność urządzenia: min 300 kotletów/h.	TAK	NIE
	Wydajność: kotletów/h	
Wielkość gardzieli w cm: 16 -18 x 2,0 - 3,0	TAK	NIE
 x cm	
Szerokość wałków tnących w cm: 18 - 19	TAK	NIE
 cm	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE