***Zad. 3 – Dostawa maszyn kuchennych dla potrzeb nowotworzonej stołówki***

**Załącznik nr 3B3**

**Stanowisko robocze do szatkowania warzyw:**

**Charakterystyka urządzenia:**

* szerokość: od 450 do 470 mm
* głębokość: od 750 do 800 mm
* wysokość: od 1300 do 1360 mm
* zdolność do recyklingu 95 %
* ciężar brutto 150 kg
* 2 prędkości: 375 obr./min oraz 750 obr./min lub regulacja prędkości od 100 do 1000 obr./min.
* moc użyteczna 1500 W
* zasilanie 400 V/ 50 Hz/ 3 fazy
* asynchroniczny silnik przemysłowy pozwalający na intensywne użytkowanie
* blok i wał silnika ze stali nierdzewnej
* magnetyczny system bezpieczeństwa, hamulec silnikowy i automatyczne ponowne uruchomienie za pomocą dźwigni
* regulowana noga, 2 kółka i uchwyt do prowadzenia

Wyposażone w: 3 otwory wsadowe: 1 otwór grawitacyjny ze stali nierdzewnej z tacą do zaopatrywania w produkty, 1 otwór z popychaczem i otwór wsadowy XL o średnicy 238 cm2. Pojemność – 4,2 l. Wbudowana tuba (Ø58 mm, regulowana wysokość uchwytu). Otwór wsadowy z 4 tubami podającymi – 2 tuby: Ø50 mm i 2 tuby: Ø70 mm. 1 praska do ziemniaków. 1 wózek Ergo Mobile na 3 pojemniki GN 1/1. Zestaw 116 tarcz tnących MultiCut: 3 tarcze plasterkujące – 1 mm, 2 mm i 4 mm; 2 tarcze do wiórków – 1,5 mm i 3 mm; 3 tarcze kostkujące – 5x5x5 mm, 10x10x10 mm i 20x20x20 mm; 3 tarcze Julienne – 2x10, 2,5x2,5 mm i 4x4 mm; Frytki – 10x10mm. Zestaw czyszczący D-Clean Kit, narzędzie do czyszczenia tarcz kostkujących i 2 uchwyty na tarcze; wózek do przechowywania. Do 3000 wydawanych porcji.