

KIYMA MAKİNESİ

- Saatte 600 kg et işleme kapasitesine sahip olmalıdır.
- Kafa, helezon ve kafa bileziği paslanmaz olmalıdır.
- Devir sayısı dakikada en az 1500 olmalıdır.
- En az 2.2 kW motor gücüne sahip olmalıdır.
- Paslanmaz çelik gövde sacı ve et haznesi olmalıdır.
- Şanzıman yağı seviyesinin kontrol edilebilir olması için şeffaf yağ göstergesi içermelidir.
- Farklı büyüklüklerde et parçalamak için 4 farklı gözenek çaplarında ayna içermelidir.
- Besleme haznesi için polietilen tokmak içermelidir.
- İleri geri çalışma sisteminde olmalıdır.
- Dijital kontrol sistemli et haznesi soğutma özelliği olmalıdır. Bağımsız soğutma sistemi istendiğinde kapatılabilen ayrı kumanda şalteri olmalıdır. Soğutucu makinenin arka kısmına demonte olmalı, gerekli durumda makineden bağımsız sökülüp takılabilmelidir.
- Acil durum butonu içermelidir. Güvenlik için el koruma özelliği olmalıdır.
- Eti ezmeden kıyma haline getirmelidir.
- Sucuk dolumu için 4 farklı boyutta (16 mm, 22 mm, 32 mm ve 38 mm) dolum aparatı içermelidir.
- Yüklenici firma tüm ekipmanların fabrikasyon ve montaj hatalarına 2 yıl ücretsiz, 10 yıl ücreti karşılığında yedek parça ve servis garantisi sağlamalıdır.
- Yüklenici firma ürününün sorunsuz teslimatını sağlamalı, kurulumu yapıp gerekli testleri yaparak teslim etmelidir. Makine teknik özellikleri ve yapılacak testte uygun olmaması durumunda teslim alınmayacaktır.
- Cihaz ile birlikte kılavuz kitapçığı ve garanti belgesi verilmelidir.
- Firma teklif ile birlikte cihazın orijinal tanıtım (teknik şartnamedeki her bir maddenin cevabının bulunabileceği yeterlilikte) dokümanları teklif ekinde vermelidir.
- Teklif edilen cihaz için üretici veya distribütör firma tarafından yüklenici firmaya verilen yetki belgesi de teklif ekinde eklenmelidir.
- Firma teklif ile birlikte cihazın orijinal tanıtım (teknik şartnamedeki her bir maddenin cevabının bulunabileceği yeterlilikte) dokümanları teklif ekinde vermelidir.
- Cihaz tek fazlı sistemden beslenerek 220V 50 Hz şebeke gerilimi ile çalışacaktır.