Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 18010430-1
Сатып алудың атауы:	Ет пен сүйекті ара сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88844898-ЗЦП1
Лоттың атауы:	Ара
Лоттың сипаттауы:	ленталық, ені 80 мм
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Ет арасы
Саны, көлемі:	1
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	591010000, Солтүстік Қазақстан облысы, Петропавл қ. Қизатов көшесі 1
Жеткізу мерзімі:	16 күнтізбелік күнге келісімшартқа отырғаннан кейін тауарларды жеткізу.
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Ет пен сүйекті кесуге арналған таспалы ара. Ет арасы - жаңа піскен және мұздатылған етті, сүйекті және балықты кесуге арналған кәсіби жабдық, таспалы ара жүзімен және ені кемінде 260 мм жұмыс үстелімен жабдықталған. Ол ет дүкендерінде, мейрамханаларда, супермаркеттерде және тамақ өндірісі нысандарында қолданылады. Ет арасы (сүйек кескіш) балтамен дәстүрлі кесудің негізгі мәселесін шешеді - ол сүйекті ұсақтаудың орнына кеседі. 1. Еттің сапасы мен қауіпсіздігін жақсарту Сынықсыз кесу: Ара мінсіз тегіс және таза кесуді қамтамасыз етеді. Тістерді зақымдауы немесе асқазанды жарақаттауы мүмкін кішкентай, өткір сүйек сынықтары ұсақталған етке, гуляшқа немесе сорпаға түспейді. Сыртқы көрінісін сақтау: Сүйекті ет (мысалы, Т-сүйек стейктері, томагавктар, қабырғалар) эстетикалық тұрғыдан жағымды және тұтынушылар мен қонақтарға тартымды көрінеді. 2. Мұздатылған тағамдармен жұмыс істеу. 3. Жұмыс орнындағы қауіпсіздік. 4. Бөлу дәлдігі. Электрлік аралардың көпшілігі қалыңдық шектегішімен жабдықталған. Бұл сізге біркелкі қалыңдықтағы және салмақтағы кесектерді (мысалы, стейктер немесе сорпа жиынтықтары), грамм сайын кесуге мүмкіндік береді. Сипаттамалары: Кесу биіктігі: 4 - 260 мм; Пышақтың өлшемі: кемінде 170 см; Үстел өлшемі: кемінде 53 х 38 см; Кернеуі: кемінде 220 В; Қуаты: кемінде 1,5 кВт; Таза салмағы: кемінде 45 кг. Өлшемдері: кемінде 540 х 500 х 960 мм; Қосымша сипаттамалар Ара пішіні: Таспалы ара. Қозғалғыштық түрі: Стационарлық.

Приложение 2
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 18010430-1
Наименование закупки:	Приобретение Пилы для мяса и костей
Номер лота:	№ 88844898-ЗЦП1
Наименование лота:	Пила
Описание лота:	ленточная, ширина 80 мм
Дополнительное описание лота:	Пила для мяса
Количество:	1
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	591010000, Северо-Казахстанская область, г.Петропавловск улица Кизатова, 1
Срок поставки:	16 календарных дней после подписания договора
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Ленточная пила для резки мяса и костей. Пила для мяса – это профессиональное оборудование для распиловки свежего и замороженного мяса, костей и рыбы, оснащённое ленточным полотном и рабочим столом шириной не менее 260 мм. Она используется в мясных цехах, ресторанах, супермаркетах и на пищевых производствах. Пила для мяса (косторез) решает главную проблему классической рубки топором — она режет кость, а не дробит её. 1. Повышение качества и безопасности мяса Срез без осколков: Пила делает идеально ровный и чистый пропил. В фарш, гуляш или суповой набор не попадают мелкие, острые осколки костей, которыми можно повредить зубы или поранить желудок. Сохранение товарного вида: Мясо на кости (например, стейки на Т-образной кости, томагавки, ребра) выглядит эстетично и привлекательно для покупателей или гостей. 2. Работа с замороженными продуктами. 3. Безопасность на рабочем месте. 4. Точность порционирования. Большинство электрических пил оснащены ограничителем толщины. Это позволяет нарезать куски (например, стейки или суповые наборы) одинаковой толщины и веса грамм в грамм. Характеристики: высота пропила: 4 - 260 мм; размер полотна не менее 170 см размер стола: не менее 53*38 см; напряжение: не менее 220 В; мощность не менее: 1.5кВт; вес нетто не менее : 45 кг. габариты не менее: 540х 500 х 960 мм; Дополнительные характеристики Форма пилы: Ленточная. Тип оборудования по мобильности Стационарный.