|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товара | Описание | Ед. измер | Кол-во |
| 1 | Весы для простого взвешивания  | Установка – настольнаяНаибольший предел взвешивания (кг): не менее 5Наименьший предел взвешивания (кг): не более 0,02Дискретность: не более 1 грРазмеры платформы, мм: не более 340х245 не менее 335х210Материал платформы: нержавеющая сталь – наличиеИнтерфейс RS-232 - наличиеГлубина (см) не более 32.5Ширина (см) не более 35.2Высота (см) не более 9.5 | шт | 9 |
| 2 | Двухскоростная тестомесильная машина | Съемная дежа – наличиеМеханизм поднятия головы – подъемная траверсаОбъем дежи: не менее 41 лЗагрузка теста: не менее 35 кгКоличество скоростей: 2Мощность: не менее 1.1 кВтНапряжение: 380ВШирина: не более 480ммГлубина: не более 805 ммВысота: не более 825 мм | шт | 5 |
| 3 | Кондиционер напольный | Тип: мобильный кондиционерОхлаждение: не менее 1,5 кВтОбогрев: не менее 1,5 кВтПлощадь: не менее 12 м²Потребление при охлаждении: не менее 0,05 кВтПотребление при обогреве: не менее 0,05 кВтОтвод конденсата - сбор в бакУровень шума: не более 58 дБаШирина: не более 330 ммГлубина: не более 396 ммВысота: не более 730 мм | шт | 2 |
| 4 | Льдогенератор  | Вид производимого льда – пальчиковыйПодключение к водопроводу – наличиеОхлаждение – воздушноеМатериал корпуса – нержавеющая стальПроизводительность, кг/сутки: не менее 50Встроенный бункер: не менее 7 кгМощность: не менее 0.32 кВтНапряжение: 220 ВШирина: не более 545 ммГлубина: не более 610 ммВысота: не более 815 мм | шт | 1 |
| 5 | Машина для раскатки теста |

|  |
| --- |
| Тип – конвейернаяУстановка – напольнаяУправление – полуавтоматическоеТесто – прямоугольноеШирина раскатки: не менее 600 ммМинимальная толщина раскатки: не менее 0.1 ммМаксимальная толщина раскатки: не более 48 ммНе менее 2 скоростейМощность: не менее 0.75 кВтНапряжение 380В Ширина: не более 338 смГлубина: не более 102 смВысота: не более 122 см |

 | шт | 910860 |
| 6 | Морозильный шкаф | Исполнение двери – глухоеОхлаждение – динамическоеОбъем: не менее 500лМатериал корпуса – оцинкованная стальТемпературный режим в камере: не выше -18 ОСМощность: не менее 0.33Напряжение 200ВВысота (см): не более 206Ширина (см): не более 70Глубина (см): не более 73 | шт | 3 |
| 7 | Печь конвекционная  | Тип печи – электрическаяУправление – электронноеПароувлажнение – наличиеПодключение к водопроводу – наличиеКоличество уровней: не менее 6Размер противня 600х400Расстояние между уровнями: не менее 80 ммТемпературный режим: в диапазоне не уже от +30 оС до +260 оССенсорная панель управления - наличие Реверсивные вентиляторы: не менее 2Регулировка скоростей вращения вентилятора - наличиеВозможность создания рецептов – наличиеПрограммы рецептов: не менее 200Распашная стеклянная дверь - наличиеПодключение – 380ВМощность: не менее 9.9 кВтВысота (см): не более 86.5Ширина (см): не более 92Глубина (см): не более 95,7 | шт. | 7 |
| 8 | Планетарный миксер  | Тип установки - настольныйОбъем дежи: не более 5 лКоличество скоростей: не менее 10Вращение чаши, об/мин: в диапазоне не уже от 60 до 422Материал корпуса – металлМощность: не менее 0.315Напряжение 220 ВВысота (см): не более 41.1Ширина (см): не более 26.4Глубина (см): не более 46.2Комплект поставки:Крюк для замешивания тестаВенчик для взбиванияЛопатка для смешивания ингредиентов | шт | 6 |
| 9 | Плита индукционная  | Установка – настольнаяМатериал лицевой панели – нержавеющая стальКоличество зон нагрева: не менее 1Рабочая температура: в диапазоне не уже от + 60 оС до + 220 оСНаличие таймера: в диапазоне не уже от 0 до 120 минМощность: не менее 3.5 кВтНапряжение 220ВВысота (см): не более 11.7Ширина (см): не более 51Глубина (см): не более 44 | шт | 7 |
| 10 | Расстоечный шкаф и камера для противней  | Размер используемых противней - 600х400 мм. Вместимость: не менее 25 противней. Комплектуется направляющими для противней (600х400 мм). Расстойка с температурой: в диапазоне не уже от 0 до +50СНапряжение (В) 220Мощность: не менее кВт 2Длина (мм): не менее 1200Ширина (мм): не менее 780Высота (мм): не более 2100Выполнен из нержавеющей стали - наличиеАвтоматическая разморозка рабочего пространства - наличие | шт | 7 |
| 11 | Спиральный тестомес  | Механизм поднятия головы – Фиксированная траверсаОбъем дежи: не менее 16 лЗагрузка теста: не менее 12 кгКоличество скоростей: не менее 2Мощность не менее 0.75 кВтНапряжение 380ВВысота (см): не более 72.5Ширина (см): не более 39Глубина (см): не более 69.7Производительность: не менее 48 кг/час | шт | 2 |
| 12 | Холодильный шкаф  | Материал корпуса - металлРасположение агрегата: верхнееТемпературный режим: в диапазоне не уже 0 до 6°CОбъем: не менее 670 лОхлаждение: динамическоеИсполнение двери: глухаяНапряжение 220 ВПотребляемая мощность: не менее 0.21 кВт/чШирина: не более 710 ммГлубина: не более 895 ммВысота: не более 2050 ммРегулируемые по высоте ножки - наличие | шт | 8 |
| 13 | Шкаф шоковой заморозки | Количество уровней: не менее 20Тип емкостей GN 1/1 и 600х400Температурный режим заморозки в диапазоне: не уже от +90 до -18Температурный режим охлаждения в диапазоне: не уже от + 90 до +3Время замораживания: не более 240 минПроизводительность цикла заморозки: не менее 50 кгВремя охлаждения: не более 90 минПроизводительность цикла охлаждения: не менее 50 кгМощность: не менее 4.5 кВтВысота (см): не более 225.5Ширина (см): не более 81Глубина (см): не более 101.5Напряжение: 380 В.Регулируемые по высоте ножки | шт | 2 |