**Załącznik 2**

**Pakiet nr 1 – Szatkownica gastronomiczna**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Ilość | Cena jedn. netto | Stawka VAT [%] | Kwota VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  | iloczyn kolumn 4x5 | Suma kolumn 4+6 | Iloczyn kolumn 3x4 | Różnica kolumn 10-8 | Iloczyn kolumn 3x7 |
| 1 | **Szatkownica** do rozdrabniania warzyw na plastry proste, faliste, wiórki, słupki, frytki oraz kostkę. **Wydajność rzeczywista - około 400 kg/godz.**  Szatkownica polecana do cateringu, stołówek, garmażerii, małych zakładów produkcyjnych.   Dane techniczne  * Wymiary (dł; szer; wys): 86.5x39.6x127.2 cm * Zasilanie: 400 V * Wydajność orientacyjna: 1200 kg/godz. * Moc: 1.1 kW * Prędkość obrotów: 375/750 obr/min   Zestaw 6 tarcz  **Zestaw tzw. polski 6 tarcz**. W skład zestawu wchodzą następujące tarcze:   * do plastrów 2 mm * do plastrów 5 mm * do wiórków 1,5 mm * do słupków 2x10 mm * zestaw do kostki 10x10x10 mm | 1  1 |  | 23  23 |  |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | | | |  |  |  |