

25 Cm Sanayi Tipi Mikser Çorba Krema El Blender Aleti Makine 25 Cm Çırpıcı Başlıklı

Profesyonel El Blender
Sabit hız ve paslanmaz çelik bıçak
Parçalayıcı (300 mm)
Çırpıcı Aparat (360 mm-Combi modeller için)
Easy lock sistemi ile kolay kullanım
Devir hızı: 13000 rpm
Elektrik Bağantısı: 220 V - 1N
Elektrik Gücü: 300 W

Genel Özellikler
1. Cihaz profesyonel ve yoğun kullanıma uygun, sanayi tipi el blenderi/mikser olacaktır.
2. Cihaz çorba, krema, sos, püre, mayonez ve benzeri gıda ürünlerinin karıştırılması ve homojen hâle getirilmesinde kullanılabilir.
3. Cihazın mikser/blender çalışma kolu en az 25 cm uzunluğunda olacaktır.
4. Cihaz ile birlikte çırpıcı başlık verilecektir.
5. Cihaz, profesyonel mutfaklarda uzun süreli ve yoğun kullanıma uygun olacaktır.
6. Cihazın gövdesi darbelere ve yoğun kullanıma dayanıklı malzemeden üretilmiş olacaktır.

Teknik Özellikler
1. Cihazın motor gücü en az 300 W olacaktır.
2. Cihaz 220-240 V, 50 Hz elektrik şebekesinde çalışacaktır.
3. Cihazda farklı gıda ürünlerinin hazırlanmasına olanak sağlayan hız ayarı bulunacaktır.
4. Cihazın çalışma devri, profesyonel mutfak kullanımına uygun olacak ve en az 4.000 dev/dak seviyesine ulaşabilecektir.
5. Cihazın mikser/blender kol uzunluğu 25 cm olacaktır.
6. Gıda ile temas eden mikser/blender kolu ve başlığı paslanmaz çelik veya gıda temasına uygun eşdeğer malzemeden üretilmiş olacaktır.
7. Çırpıcı başlık gıda temasına uygun, paslanmaz ve kolay temizlenebilir malzemeden imal edilmiş olacaktır.
8. Çırpıcı başlık ve çalışma kolu, motor gövdesine güvenli ve sağlam şekilde bağlanacaktır.
9. Cihazın çalışma sırasında titreşim ve kullanım güvenliği açısından profesyonel mutfak kullanımına uygun ergonomik yapıda olması tercih edilecektir.
10. Cihazın elektrik kablosu profesyonel mutfak kullanımına uygun, dayanıklı ve güvenli yapıda olacaktır.
11. Cihazın gıda ile temas eden parçaları kolay temizlenebilir ve hijyenik yapıda olacaktır.
12. Cihazın tüm elektrikli aksamı güvenli kullanımı sağlayacak şekilde korunmuş olacaktır.

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SATINALMA KOMİSYONU BAŞKANLIĞINA
BALIKESİR

Üniversiteniz birimlerinde kullanılmak üzere aşağıda cinsi ve miktarı yazılı malzemeler için Rektörlüğünüze hizada gösterilen birim fiyatlar üzerinden vermeyi ve ... İş günü içerisinde teslim etmeyi taahhüt ediyoruz.

Malzeme Adı	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı
SANAYİ TİPİ MİKSER ÇİRPİCİ	2 ADET		
TOPLAM			

Not :

1. Ödeme Fatura kesildikten sonraki 20 iş günü içerisinde gerçekleştirilecektir.
2. Fiyat teklifleri TL cinsinden 03.09.2026 tarih ve 12:00 a kadar Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığına elden teslim edilebileceği gibi posta satinalma@balikesir.edu.tr adresine mail yoluyla da gönderilebilir.
3. Ekte verilen teknik özelliklere uygun olmalıdır.
4. Değerlendirme görsel yada numune ile yapılacaktır.
5. Malzemelerin teslim süresi fiyat teklifinde belirtilecektir.
6. Teklif veren firmalar istenilen kalitede ve verilen süre içerisinde malzemeleri teslim etmezse en düşük teklif veren firmalardan sırası ile malzemeler istenecektir.
7. Değerlendirme toplam fiyat üzerinden yapılacaktır.

Yukarıda belirtilen fiyatlarda KDV hariçtir.

Yazıyla..... TL.

Kaşe-İmza

FİRMA YETKİLİSİNİN

T.C. KİMLİK NO ve ADRES BİLGİLERİ

İrtibat Adresi: Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı
Çağış Kampüsü BALIKESİR Tel: 0 266 6121400-101351-101307 Faks: 0 266 6121427
satinalma@balikesir.edu.tr