

Załącznik nr 1 do zapytania o cenę

Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia - potwierdzenie parametrów sprzętu gastronomicznego

Szczegółowe wytyczne minimalnych parametrów dot. sprzętów umieszczono poniżej Tabela – Zestawienie minimalnych parametrów sprzętu.

Tabela – Zestawienie minimalnych parametrów sprzętów gastronomicznego

Lp.	Przedmiot zamówienia /Wymagane minimalne parametry Parametry zgodne z zapytaniem ofertowym (Rozdział I. Opis przedmiotu zamówienia pkt. 2)	Parametry oferowanego sprzętu *odpowiadają minimalnym parametrom podanym przez Zamawiającego (tak/nie) ** jeśli parametry są wyższe od zalecanych proszę o ich wypisanie
1	<p>Pierogarka</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: 960 x 470 x 1150 [mm] • Waga: 170 kg • Wydajność : 7200 pierogów/ h • Zasilanie: 1,5 kW 380V, 400 V 50Hz • Jedna faza 2,2 kW 220V 50/60Hz • 2,2 kW 220V/110V 60Hz • przystawka: 68x35 mm <p>Wyposażona w dodatkowy silnik do pompy farszu, który pozwala na lepsze efekty w wypełnieniu pieroga.</p> <p>Maszyna działa na wszystkich rodzajach farszu m.in.:</p>	<p>tak/ nie*</p> <p>.....**</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • z kapustą i grzybami • pierogi ruskie • mięsem • owocami • serem <p>Maszyna posiada regulacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grubości ciasta • dozowania farszu <p>Maszyna pozwala na wykonywanie : krokietów, pierogów tradycyjnych, pierogów typu huntun oraz samosa. Dania po przygotowaniu mogą być gotowane, gotowane na parze, smażone lub zamrażane. Produkt wyprodukowany zgodnie z normami EU, spełnia wymagania BHP. Urządzenie posiada atest SANEPID (dopuszczone do kontaktu z żywnością)</p> <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	
2	<p>Miesiarka spiralna/mikser spiralny do ciast ciężkich</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność [kg]: 12 • objętość misy [l]: 30 • wymiary zewnętrzne [mm]: 420x720x950 • moc [kW]: 1,5 • napięcie [V]: 230 • waga [kg]: 115 <p>Cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosta w obsłudze • posiada 2 prędkości obrotów dzieży • wbudowany timer do ustawienia czasu pracy miksera • wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej • stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa • ochronna osłona ze stali nierdzewnej • automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej • wysokiej jakości mieszadło spiralne • mocny i niezawodny napęd • obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało 	<p>tak/ nie*</p> <p>.....**</p>

	<ul style="list-style-type: none"> stała głowica oraz dzieża <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	
3	<p>Zmywarka kapturowa</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Napięcie (V): 400 Zasilanie: 400V Sterowanie: manualne wymiary w mm: 728x816x1505 moc (W): 10800 waga w kg: 106 Przeznaczenie: do naczyń Wymiar kosza: 500 x 500 Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,5 l/cykl Temperatura wody myjącej: 60-65°C Temperatura wody płuczącej: 82-90°C Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa Ilość cykli mycia: 90, 120 lub 180 sek. <p>W zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dozownik płynu myjącego Dozownik płynu nabłyszczającego <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonana ze stali nierdzewnej czas trwania cyklu 90/120/180 sek. 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie 2 pary ramion myjąco-płuczących zużycie wody 2,5/cykl max. wysokość mytego naczynia 415 mm kosze 500x500 mm dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie 	<p>tak/ nie*</p> <p>.....**</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji) • sterowanie elektroniczne • sygnalizacja dźwiękowa końca pracy • wyświetlacz temperatury wody bojlera i komory • regulowane nóżki (+/- 45 mm) <p>Gwarancja – min. 24 miesiące</p>	
4	<p>Kuchnia gazowa</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: głębokość: 700 mm, szerokość: 1200 mm, wysokość: 850 mm • Moc gazowa: 32.5 kW • Przystosowane do gazu: G20(2E;2H) 20mbar • regulowane nóżki (+/- 20 mm) • panel przedni grawerowany laserowo • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • 6 palników • różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW-dwukoronowy; 9kW-dwukoronowy • płomień pilotowy palników • zabezpieczenie przeciwwypływowe • redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) • żeliwne ruszty • G20 <p>Gwarancja – min. 24 miesiące</p>	<p>tak/ nie*</p> <p>.....**</p>
5	<p>Pakowarka próżniowa - Zgrzewarka do tacek z matrycą</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (dł; szer; wys): 56.5x26x22 cm • Zasilanie: 230 V • Waga: 9.4 kg • Moc: 655 W • Max. wymiary tacki: 22.7x17.8x10 cm 	<p>tak/ nie*</p> <p>.....**</p>

	<p>Cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. • Powierzchnia zgrzewająca pokryta nieprzywierająca powłoką. • Zgrzewarka umożliwia pakowanie dań obiadowych do tacek o najbardziej uniwersalnych rozmiarach - 22,7x17,8 cm. • W wyposażeniu uniwersalna matryca na zgrzewanie dań obiadowych w pojemnikach 1-komorowych. • Sygnalizacja o gotowości do pracy. • Czas zgrzania opakowania ok. 3 sekund. Płynna i precyzyjna regulacja temperatury zgrzewania. • Podajnik folii wyposażony w napinacz zabezpieczający zawijanie się folii. • Maksymalna szerokość folii zgrzewalnej 19 cm. • Automatyczny system dociskania folii przy pomocy wysuwanego ostrza. • Izolowany uchwyt zapobiegający przegrzaniu. • Antypoślizgowe nóżki zapobiegające przemieszczaniu się urządzenia. • Wpinany przewód zasilający. • Zakres temperatury od 0°C do 220°C. <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	
--	---	--

.....
(pieczęć i podpis osób/y uprawnionych do
Składania oświadczeń woli)

.....dnia.....2022 r