

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

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 sprzętu 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	Wilk: <u>Parametry techniczne:</u> <table><tr><td>Średnica gardzieli</td><td>98 mm</td></tr><tr><td>Sito</td><td>5 mm</td></tr><tr><td>Pojemność dzierży</td><td>15 kg</td></tr><tr><td>Wymiar zewnętrzny</td><td>573 x 807 x 1120mm</td></tr><tr><td>Waga</td><td>120 kg</td></tr><tr><td>Wydajność</td><td>500 kg/h</td></tr><tr><td>Zasilanie</td><td>3 x 400V</td></tr></table>	Średnica gardzieli	98 mm	Sito	5 mm	Pojemność dzierży	15 kg	Wymiar zewnętrzny	573 x 807 x 1120mm	Waga	120 kg	Wydajność	500 kg/h	Zasilanie	3 x 400V	tak/ nie* **
Średnica gardzieli	98 mm															
Sito	5 mm															
Pojemność dzierży	15 kg															
Wymiar zewnętrzny	573 x 807 x 1120mm															
Waga	120 kg															
Wydajność	500 kg/h															
Zasilanie	3 x 400V															

	Moc	1 x 4,5 kW																		
	Urządzenie dostarczone w całości. Gwarancja: - 24 miesiące na konstrukcję - 12 miesięcy na podzespoły (zgodnie z gwarancją producenta podzespołu) Dokumentacja: DTR, Instrukcja Obsługi, Dopuszczenie do kontaktu z żywnością, Deklaracja zgodności z normami CE, Paszport techniczny.																			
2	Mieszalka ciasta <u>Parametry techniczne:</u> <table><tr><td>Pojemność</td><td>50l l</td></tr><tr><td>Ładowność</td><td>50 kg</td></tr><tr><td>Wymiar zewnętrzny korpusu</td><td>600 z 854 z 1114 (wys) mm</td></tr><tr><td>Średnica dzięży</td><td>600 mm</td></tr><tr><td>Sposób wyładunku</td><td>Wychył dzięży</td></tr><tr><td>Masa własna</td><td>100 kg</td></tr><tr><td>Zasilanie</td><td>3 x 400V</td></tr><tr><td>Moc silnika</td><td>1 x 1.0 kW</td></tr></table>			Pojemność	50l l	Ładowność	50 kg	Wymiar zewnętrzny korpusu	600 z 854 z 1114 (wys) mm	Średnica dzięży	600 mm	Sposób wyładunku	Wychył dzięży	Masa własna	100 kg	Zasilanie	3 x 400V	Moc silnika	1 x 1.0 kW	tak/ nie*
Pojemność	50l l																			
Ładowność	50 kg																			
Wymiar zewnętrzny korpusu	600 z 854 z 1114 (wys) mm																			
Średnica dzięży	600 mm																			
Sposób wyładunku	Wychył dzięży																			
Masa własna	100 kg																			
Zasilanie	3 x 400V																			
Moc silnika	1 x 1.0 kW																			
	Urządzenie dostarczone w całości. Gwarancja: - 24 miesiące na konstrukcję - 12 miesięcy na podzespoły (zgodnie z gwarancją producenta podzespołu) Dokumentacja: DTR, Instrukcja Obsługi, Dopuszczenie do kontaktu z żywnością, Deklaracja zgodności z normami CE, Paszport techniczny.			**																

3	Mieszalka farszu <u>Parametry techniczne:</u>	
	Pojemność	100 l
	Ładowność	65 kg
	Wymiar zewnętrzny korpusu	1100 x 450 x 950 (wys) mm
	Sposób mieszania	mieszadło łopatkowe
	Sposób załadunku	Odgórny, dostosowany do współpracy z podnośnikiem wózków 200l
	Sposób wyładunku	Wychył misy
	Zasilanie	3 x 400V
	Moc silnika	1 x 2,2 kW
	Urządzenie dostarczone w całości. Gwarancja: - 24 miesiące na konstrukcję - 12 miesięcy na podzespoły (zgodnie z gwarancją producenta podzespołu) Dokumentacja: DTR, Instrukcja Obsługi, Dopuszczenie do kontaktu z żywnością, Deklaracja zgodność z normami CE, Paszport techniczny.	
Informacje dodatkowe: W gestii Zamawiającego pozostaje wykonanie podłoża pod urządzenia, wykonanie odwodnienia, doprowadzenie mediów, wykonanie i zabezpieczenie otworów w dachu oraz wszelkie ewentualne prace budowlane.		

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

....., dnia 2022 r