…………………………………………..

(pieczątka Wykonawcy)

Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia Część II – FORMULARZ OFEROWANEGO SPRZĘTU

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Liczba | **Wymagane parametry minimalne** | Parametry oferowanego wyposażenia\*zaznaczyć właściwą odpowiedź\*\* w puste miejsca wpisać parametry oferowanego wyposażenia | \*\* Nazwa producenta oferowanego wyposażenia |
| \*\* Model oferowanego wyposażenia oraz/lub numer katalogowy(jeśli istnieje) |
|  |
|  | Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem | 6 | Budowa: Drzwi szklane | \*tak/nie |  |
| Czyszczenia komory pieczenia: Aqua Clean | \*tak/nie |
| Grill | \*tak/nie |
| Gwarancja: 2 lata | \*tak/nie |
| Głębokość [cm]: 59.4 | \*tak/nie |
| Ilość Funkcji: 11 | \*tak/nie |
| Ilość pól grzejnych: 4 | \*tak/nie |
| Ilość Poziomów Mocy: 0 | \*tak/nie |
| Ilość szyb w drzwiach: 2 | \*tak/nie |
| Kolor: Inox-czarny | \*tak/nie |
| Moc przyłączeniowa (kW): 10.3 | \*tak/nie |
| Oświetlenie wnętrza | \*tak/nie |
| Panel sterujący: 2 pokrętła | \*tak/nie |
| Pojemność piekarnika (l): 70 | \*tak/nie |
| Pozostałe parametry: SilverMatte | \*tak/nie |
| Programowanie: Programator elektroniczny | \*tak/nie |
| Realizacja gwarancji: Gwarancja realizowana przez producenta | \*tak/nie |
| Regulacja temperatury | \*tak/nie |
| Rodzaj sterowania: Sterowanie elektroniczne dotykowe | \*tak/nie |
| Rodzaje funkcji: Ogrzewanie górne i dolne | \*tak/nie |
| Szerokość [cm]: 50 | \*tak/nie |
| Typ piekarnika: Elektryczny | \*tak/nie |
| Waga (kg): 37.1 | \*tak/nie |
| Wskaźnik opadania ciepła | \*tak/nie |
| Wymuszony obieg powietrza | \*tak/nie |
| Wyposażenie: 1 x płytka blacha | \*tak/nie |
| Wysokość [cm]: 85 | \*tak/nie |
| Zabezpieczenia: Przed dziećmi | \*tak/nie |
| Zużycie energii - grzanie konwencjonalne (kWh): 1.03 | \*tak/nie |
| Zużycie energii - wymuszony obieg powietrza (kWh): 0.89 | \*tak/nie |
|  | Zestaw Sous Vide (do nowoczesnego gotowania) P 0,7kW | 1 | Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe | \*tak/nie |  |
| Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej | \*tak/nie |
| W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej | \*tak/nie |
| Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 45°C do 90°C | \*tak/nie |
| Z uchwytami i kranem spustowym | \*tak/nie |
| Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową | \*tak/nie |
| wymiary w mm: 363x335x(H)290 | \*tak/nie |
| moc (W): 400 | \*tak/nie |
| napięcie (V): 230 | \*tak/nie |
| pojemność (l): 13 | \*tak/nie |
|  | Pakowarka próżniowa komorowa z pompą olejową | 1 | Zasilanie 230 V | \*tak/nie |  |
| Moc 1000 W | \*tak/nie |
| Materiał obudowy Stal nierdzewna | \*tak/nie |
| Wydajność pompy 333,3 l/min | \*tak/nie |
| Długość listwy zgrzewającej 410 mm | \*tak/nie |
| Szerokość listwy zgrzewającej 3 mm | \*tak/nie |
| Wielkość komory (DxSxW) 425 x 457 x 100 mm | \*tak/nie |
| Wymiary urządzenia (DxSxW) 505 x 567 x 465 mm | \*tak/nie |
| Waga urządzenia ok 60 kg  | \*tak/nie |
| W skład zestawu wchodzą: Pakowarka próżniowa | \*tak/nie |
| Instrukcja obsługi  | \*tak/nie |
|  | Palnik gazowy do Creme Brule | 1 | Do wielokrotnego napełniania - zapalanie automatyczne | \*tak/nie |  |
| Rękojeść wykonana z aluminium | \*tak/nie |
| Regulowana wielkość płomienia | \*tak/nie |
| średnica (mm) 45 | \*tak/nie |
| wysokość (mm) 192 | \*tak/nie |
|  | Elektryczna kotleciarka P0,37kW, U230V | 1 | Zastosowanie kotleciarki/steakera:Zmiękczanie oraz przygotowywanie mięsa na kotlety, bitki, filety, steki. | \*tak/nie |  |
| Wielkość otworu wsadowego 164x20 mm. | \*tak/nie |
| antypoślizgowe nóżki,  | \*tak/nie |
| przystawkę nacinającą | \*tak/nie |
|  | Lodówko-zamrażarka szafa chłodnicza  | 1 | nośność półek do 8 kg | \*tak/nie |  |
| cichy agregat | \*tak/nie |
| szafa posiada wymuszony obieg powietrza | \*tak/nie |
| obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej | \*tak/nie |
| w komplecie 3 półki | \*tak/nie |
| elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem | \*tak/nie |
| wbudowany zamek na klucz | \*tak/nie |
| automatyczne odszranianie | \*tak/nie |
| wymiary półek WxD: 505x365 mm | \*tak/nie |
| minimalna odległość pomiędzy półkami ok 7 cm | \*tak/nie |
| wnętrze szafy zostało wykonane z tworzywa sztucznego | \*tak/nie |
| Parametry techniczne:Czynnik chłodniczy : R 600 a / 75 g | \*tak/nie |
| Pojemność netto : 265 l | \*tak/nie |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi  | \*tak/nie |
| Temperatura max. : 8 °C | \*tak/nie |
| Karta gwarancyjna  | \*tak/nie |
| Strefa klimatyczna : 4 | \*tak/nie |
| Dobowe zużycie energii : 1.309 kWh/dzień | \*tak/nie |
| Roczne zużycie energii : 478 kWh/rok | \*tak/nie |
| Klasa energetyczna : C | \*tak/nie |
| Napięcie - U : 230 V | \*tak/nie |
| Szerokość - W : 600 mm | \*tak/nie |
| Głębokość - D : 600 mm | \*tak/nie |
| Wysokość - H : 1850 mm | \*tak/nie |
| Pojemność - V : 361 l | \*tak/nie |
| Moc elektryczna : 0.13 kW | \*tak/nie |
| Temperatura min. : 0 °C | \*tak/nie |
|  | Wagi elektroniczne zakres 30kg, dokładność 5g | 3 | platforma 400x400mm, | \*tak/nie |  |
| waga precyzyjna, | \*tak/nie |
| czujnik IP65 z legalizacją AXIS | \*tak/nie |
| - wyższa dokładność pomiaru | \*tak/nie |
| - wyświetlacz LED, obudowa aluminium | \*tak/nie |
| - platforma - stal nierdzewna, kwasoodporna | \*tak/nie |
| - wbudowana baza danych na 400 produktów i 100 użytkowników | \*tak/nie |
| - złącze RS232C do komputera lub drukarki | \*tak/nie |
| - zasilanie bezpośrednie ~230V | \*tak/nie |
| Funkcje:- funkcja auto zerowania, | \*tak/nie |
| - funkcja kalibracji zewnętrznym wzorcem masy (dostępna tylko w wagach nielegalizowanych), | \*tak/nie |
| - funkcja liczenia jednakowych detali, | \*tak/nie |
| - funkcja ustawiania trybu pracy portu szeregowego, | \*tak/nie |
| - funkcja ustawiania parametrów portu szeregowego, | \*tak/nie |
| - funkcja wyboru jednostki masy, | \*tak/nie |
| - funkcja przeliczania procentowego, | \*tak/nie |
| - funkcja sumowania składników receptury (wagi laboratoryjne) | \*tak/nie |
| - funkcja zapamiętania tary, | \*tak/nie |
| - funkcja wyliczania wartości średniej, | \*tak/nie |
| - filtr antywstrząsowy (wagi laboratoryjne), | \*tak/nie |
| - funkcja ważenia ludzi i zwierząt, | \*tak/nie |
| - funkcja wskazywania wartości maksymalnej, | \*tak/nie |
| - funkcja pomiaru siły, | \*tak/nie |
| - funkcja sumowania serii ważeń, | \*tak/nie |
| - funkcja porównania z zadanymi wartościami progowymi, | \*tak/nie |
| - aktualizacja menu Użytkownika. | \*tak/nie |
|  | Maszynki do rozdrabniania mięsa P 0,25kW U230V | 4 | Waga [kg] 2,95 kg | \*tak/nie |  |
| Wymiary (WxGxS) [cm] 28,5 x 25 x 17 cm | \*tak/nie |
| Załączone wyposażenie1 x Lejek, | \*tak/nie |
| 1 x Popychacz, | \*tak/nie |
| 1 x Przystawka do robienia kiełbasy, | \*tak/nie |
| 1 x Zestaw sitek do maszynki do mięsa 8 mm, | \*tak/nie |
| 1 x Zestaw sitek do maszynki do mięsa 3,8 mm | \*tak/nie |
| Parametry techniczne:Moc [W] 350 | \*tak/nie |
| Moc szczytowa [W] 1500 | \*tak/nie |
| Wydajność [kg/min] 1.7 | \*tak/nie |
| Podstawa antypoślizgowa Tak | \*tak/nie |
| Zabezpieczenie silnika Tak | \*tak/nie |
| Sprzęgło Tak | \*tak/nie |
| Miska podająca Tak | \*tak/nie |
| Dodatkowe akcesoria Tak | \*tak/nie |
| Śr. otworów sitek [mm] 3,8/8 mm | \*tak/nie |
| Max. średnica otworów sitka (mm) 8 mm | \*tak/nie |
| Szatkownica Nie | \*tak/nie |
| Bieg wsteczny Nie | \*tak/nie |
| Inne 1-stopień prędkości | \*tak/nie |
|  | Patelnie do beztłuszczowego smażenia  | 12 | średnica naczynia [cm]: 24 | \*tak/nie |  |
| Powłoka wewnętrzna: Power Resist | \*tak/nie |
| Powłoka zewnętrzna: Stal nierdzewna | \*tak/nie |
| Wskaźnik nagrzania  | \*tak/nie |
| Funkcje dodatkowe:Możliwość zawieszenia, | \*tak/nie |
| Równomierna dystrybucja ciepła, | \*tak/nie |
| Wskaźnik temperatury | \*tak/nie |
| Możliwość mycia w zmywarce | \*tak/nie |
| Przeznaczenie:Kuchnie ceramiczne, | \*tak/nie |
| Kuchnie elektryczne, | \*tak/nie |
| Kuchnie gazowe, | \*tak/nie |
| Kuchnie indukcyjne, | \*tak/nie |
| Piekarniki | \*tak/nie |
|  | Deseczki do krojenia HACCP zestaw  | 1 komplet | - Zestaw 6 sztuk (po jednej z koloru), zgodnie z normami HACP | \*tak/nie |  |
| - Wykonane z polipropylenu | \*tak/nie |
| - Elastyczne, | \*tak/nie |
| Przeznaczenie:kolor czerwony– surowe mięso | \*tak/nie |
| kolor biały– pieczywo | \*tak/nie |
| kolor niebieski– ryby | \*tak/nie |
| kolor zielony– warzywa | \*tak/nie |
| kolor żółty– surowy drób | \*tak/nie |
| kolor brązowy– gotowane mięso, wędliny | \*tak/nie |
| długość (mm): 380 | \*tak/nie |
| szerokość (mm): 305 | \*tak/nie |
| wysokość (mm): 1,4 | \*tak/nie |
|  | Blendery ręczne z akcesoriami | 4 | AkcesoriaW zestawie:-Trzepaczka | \*tak/nie |  |
| - Rozdrabniacz w wersji XL | \*tak/nie |
| - Przenośny bidon (500 ml) | \*tak/nie |
| - Spiralne ostrze do warzyw | \*tak/nie |
| - Możliwość mycia w zmywarce | \*tak/nie |
| - Wyłącznik | \*tak/nie |
| - Funkcja turbo | \*tak/nie |
| - Technologia SpeedTouch | \*tak/nie |
| Materiał akcesoriów:- Tworzywo ABS | \*tak/nie |
| Materiał ostrza: - Stal szlachetna | \*tak/nie |
| Materiał korpusu: -Tworzywo ABS + stal szlachetna + guma antypoślizgowa | \*tak/nie |
| Dane techniczneDługość przewodu: 1,2 m | \*tak/nie |
| Moc: 800 W | \*tak/nie |
| Obr./min — blender (maks.): maks. 11 500 obr./min | \*tak/nie |
|  | Zestaw przyborów dekoracyjnych do carvingu 80 elementów | 1 | Zestaw do carvingu zawiera noże dekoracyjne 'U" i „V”, nóż dekoracyjny do kulek, wycinarki o różnych kształtach, temperówkę do warzyw, obieraczki, noże karbowane i inne narzędzia do carvingu.  | \*tak/nie |  |
| Dane techniczne:ilość w komplecie: 80 szt. | \*tak/nie |
| materiał: stal nierdzewna, drewno | \*tak/nie |
|  | Roboty kuchenne | 6 | Dane techniczne Moc 1000 wat  | \*tak/nie |  |
| Pojemność misy: 4,3 litra | \*tak/nie |
| Materiał misy: stal nierdzewna | \*tak/nie |
| Rotacja planetarna: tak | \*tak/nie |
| Gumowe nóżki: tak  | \*tak/nie |
| Wymiary robota (razem z misą): 33 x 26 x 29 cm | \*tak/nie |
| Funkcje Mieszanie | \*tak/nie |
| Ubijanie | \*tak/nie |
| Zagniatanie | \*tak/nie |
| Mielenie mięsa  | \*tak/nie |
| Wyciskanie cytrusów | \*tak/nie |
| Rozdrabnianie | \*tak/nie |
| Szatkowanie | \*tak/nie |
| Siekanie | \*tak/nie |
| Wyciskanie soków | \*tak/nie |
| Blendowanie | \*tak/nie |
| Miksowanie | \*tak/nie |
|  | Sosjerki 500ml | 12 | wymiary 230 x 95 mm | \*tak/nie |  |
| wysokość 135 mm | \*tak/nie |
| pojemność 500 ml | \*tak/nie |
|  | Sita metalowe z uchwytem średn. 150mm, | 12 | przecedzania, przesiewania i przecierania produktów | \*tak/nie |  |
| rączka umożliwia powieszenie sitka na haczyku | \*tak/nie |
| można myć w zmywarce | \*tak/nie |
| Wymiaryśrednica 15 cm | \*tak/nie |
| długość 34,5 cm | \*tak/nie |
| Materiałstal nierdzewna | \*tak/nie |
|  | Czajnik elektryczny | 4 | zabezpieczenie przed uruchomieniem go bez wody, przed przeciążeniem prądu oraz przed przepięciem. | \*tak/nie |  |
| Na dole podstawki antypoślizgowe gumki, które zapewniają czajnikowi pewne podłoże. | \*tak/nie |
| Pojemność czajnika 1,5 litra. | \*tak/nie |
| termostat  | \*tak/nie |

 Podpis:

 ............................................................................................................

 (podpis osób/y uprawnionych do składania oświadczeń woli)