**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** | **Pierogarka**  Parametry techniczne:  • 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  Wyposażona w dodatkowy silnik do pompy farszu, który pozwala na lepsze efekty w wypełnieniu pieroga.  Maszyna działa na wszystkich rodzajach farszu m.in.:  • z kapustą i grzybami  • pierogi ruskie  • mięsem  • owocami  • serem  Maszyna posiada regulacje:  • grubości ciasta  • dozowania farszu  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)  Gwarancja – min. 12 miesięcy | tak/ nie\*  …….\*\* |
| **2** | |  | | --- | |  | |  |   **Miesiarka spiralna/mikser spiralny do ciast ciężkich**  Parametry techniczne:   * pojemność [kg]: 12 * objętość misy [l]: 30 * wymiary zewnętrzne [mm]: 420x720x950 * moc [kW]: 1,5 * napięcie [V]: 230 * waga [kg]: 115   Cechy:   * 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 * stała głowica oraz dzieża   Gwarancja – min. 12 miesięcy | tak/ nie\*  …….\*\* |
| **3** | **Zmywarka kapturowa**  Parametry techniczne:   * 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.   W zestawie:   * Dozownik płynu myjącego * Dozownik płynu nabłyszczającego   Cechy produktu:   * 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 * 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 )   Gwarancja – min. 24 miesiące | tak/ nie\*  …….\*\* |
| **4** | **Kuchnia gazowa**  Parametry techniczne:   * 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   Gwarancja – min. 24 miesiące | tak/ nie\*  …….\*\* |
| **5** | **Pakowarka próżniowa - Zgrzewarka do tacek z matrycą**  Dane techniczne:   * Wymiary (dł; szer; wys): 56.5x26x22 cm * Zasilanie: 230 V * Waga: 9.4 kg * Moc: 655 W * Max. wymiary tacki: 22.7x17.8x10 cm   Cechy:   * 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.   Gwarancja – min. 12 miesiące | tak/ nie\*  …….\*\* |

.

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

*(pieczątka i podpis osób/y uprawnionych do*

*Składania oświadczeń woli)*

*……………………………..,dnia………………………..2022 r*