**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 mmWyposażona 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• seremMaszyna posiada regulacje:• grubości ciasta• dozowania farszuMaszyna 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*