

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzeń gastronomicznych wraz z montażem do kuchni w restauracji znajdującej się w Kompleksie Termy Maltańskie, w tym:

1. frytownicy elektrycznej z następującymi funkcjami oraz cechami:

- funkcja odzyskiwania tłuszczu,
- sterowanie elektroniczne poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju,
- 7-calowy ekran dotykowy,
- możliwość przechowywania w pamięć od 80 do 100 programów,
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny,
- funkcja topienia tłuszczu stałego,
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju,
- pojemniki na fryturę z podporą na kótkach i sitem
- sito,
- pokrywa,
- drzwiczki,
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C,
- czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- wymiary: 400x700x900

2. okapu przyściennego, skrzyniowego z filtrami i oświetleniem wraz z wentylatorem wyciągowym z regulatorem obrotów oraz przewodami wyciągowymi:

- wymiary: 3600x800x450
- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- zasilanie 230V

3. stołu ze zlewem 2 komorowym i szafką z drzwiami skrzydłowym oraz komorą z prawej strony:

- wymiary: 1200x700x890
- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

4. stołu centralnego z półką:

- wymiary: 1900x800x850
- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304

Termin realizacji: 5 tygodni od daty podpisania umowy (dotyczy wszystkich urządzeń)

Gwarancja: minimum 2 lata

Forma płatności: przelew, 21 dni po dostawie i montażu towaru

Dodatkowe wymagania:

Przeszkolenie personelu restauracji z obsługi urządzeń

Urządzenia muszą posiadać wszelkie niezbędne atesty oraz dopuszczenia do używania w kuchniach zbiorowego żywienia

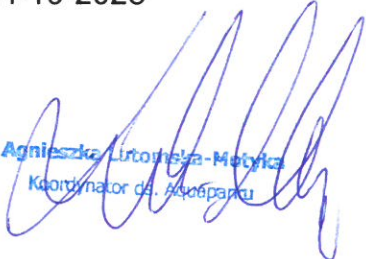
Zapewnienie serwisu gwarancyjnego oraz pogwarancyjnego

Sporządzili:

Agnieszka Lutomska-Motyka

Arkadiusz Kula

24-10-2023



Agnieszka Lutomska-Motyka
Koordynator ds. Zakupów