**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)** |
|  |
| 1 | Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem |  | Ilość pól grzejnych: 4 | \*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 |
| Realizacja gwarancji: Gwarancja realizowana przez producenta | \*tak/nie |
| Regulacja temperatury | \*tak/nie |
| Rodzaje funkcji: Ogrzewanie górne i dolne | \*tak/nie |
| Typ piekarnika: Elektryczny | \*tak/nie |
| Wymuszony obieg powietrza | \*tak/nie |
| Wyposażenie: 1 x płytka blacha | \*tak/nie |
| Zużycie energii - grzanie konwencjonalne (kWh): 1.03 | \*tak/nie |
| Zużycie energii - wymuszony obieg powietrza (kWh): 0.89 | \*tak/nie |
| 2 | Zestaw Sous Vide (do nowoczesnego gotowania) P 0,7kW | 1 | termostat z możliwością regulacji temperatury od 45°C do 90°C | \*tak/nie |  |
| Z uchwytami i kranem spustowym | \*tak/nie |
| Możliwość szczelnego zamknięcia  | \*tak/nie |
| moc (W): 400 | \*tak/nie |
| napięcie (V): 230 | \*tak/nie |
| pojemność (l): 13 | \*tak/nie |
| 3 | Pakowarka próżniowa komorowa z pompą olejową | 1 | Zasilanie 230 V | \*tak/nie |  |
| Moc 1000 W | \*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 |
| 4 | Palnik gazowy do Creme Brule | 1 | Do wielokrotnego napełniania - zapalanie automatyczne | \*tak/nie |  |
| Regulowana wielkość płomienia | \*tak/nie |
| 5 | Elektryczna kotleciarka P0,37kW, U230V | 1 | Wielkość otworu wsadowego 164x20 mm. | \*tak/nie |  |
| antypoślizgowe nóżki,  | \*tak/nie |
| przystawkę nacinającą | \*tak/nie |
| 6 | Lodówko-zamrażarka szafa chłodnicza  | 1 | nośność półek do 8 kg | \*tak/nie |  |
| cichy agregat | \*tak/nie |
| w komplecie 3 półki | \*tak/nie |
| wbudowany zamek na klucz | \*tak/nie |
| automatyczne odszranianie | \*tak/nie |
| minimalna odległość pomiędzy półkami ok 7 cm | \*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 |
| 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 |
| 7 | Wagi elektroniczne zakres 30kg, dokładność 5g | 3 | platforma 400x400mm, | \*tak/nie |  |
| czujnik IP65 z legalizacją AXIS | \*tak/nie |
| - wyświetlacz LED | \*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 |
| 8 | Maszynki do rozdrabniania mięsa P 0,25kW U230V | 4 | 1 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 |
| 9 | Patelnie do beztłuszczowego smażenia  | 12 | średnica naczynia [cm]: 24 | \*tak/nie |  |
| Powłoka zewnętrzna: Stal nierdzewna | \*tak/nie |
| Funkcje dodatkowe:Możliwość zawieszenia, | \*tak/nie |
| Równomierna dystrybucja ciepła, | \*tak/nie |
| Przeznaczenie:Kuchnie ceramiczne, | \*tak/nie |
| Kuchnie elektryczne, | \*tak/nie |
| Kuchnie gazowe, | \*tak/nie |
| Kuchnie indukcyjne, | \*tak/nie |
| Piekarniki | \*tak/nie |
| 10 | Deseczki do krojenia HACCP zestaw  | 1 komplet | - Zestaw 6 sztuk (po jednej z koloru), zgodnie z normami HACP | \*tak/nie |  |
| - Elastyczne, | \*tak/nie |
| długość (mm): 380 | \*tak/nie |
| szerokość (mm): 305 | \*tak/nie |
| wysokość (mm): 1,4 | \*tak/nie |
| 11 | Blendery ręczne z akcesoriami | 4 | AkcesoriaW zestawie:-Trzepaczka | \*tak/nie |  |
| - Rozdrabniacz | \*tak/nie |
| - Przenośny bidon (500 ml) | \*tak/nie |
| - Spiralne ostrze do warzyw | \*tak/nie |
| - Funkcja turbo | \*tak/nie |
| Dane techniczneDługość przewodu: 0,5 m | \*tak/nie |
| Moc: 800 W | \*tak/nie |
| Obr./min — blender (maks.): maks. 11 500 obr./min | \*tak/nie |
| 12 | Zestaw przyborów dekoracyjnych do carvingu 80 elementów | 1 | Dane techniczne:ilość w komplecie: 80 szt. | \*tak/nie |  |
| materiał: stal nierdzewna, drewno | \*tak/nie |
| 13 | Roboty kuchenne | 6 | Dane techniczne Moc 1000 wat  | \*tak/nie |  |
| Pojemność misy: 4,3 litra | \*tak/nie |
| Rotacja planetarna | \*tak/nie |
| Funkcje Mieszanie | \*tak/nie |
| Ubijanie | \*tak/nie |
| Zagniatanie | \*tak/nie |
| Rozdrabnianie | \*tak/nie |
| Szatkowanie | \*tak/nie |
| Siekanie | \*tak/nie |
| Wyciskanie soków | \*tak/nie |
| Blendowanie | \*tak/nie |
| Miksowanie | \*tak/nie |
| 14 | Sosjerki 500ml | 12 | wymiary 230 x 95 mm | \*tak/nie |  |
| wysokość 135 mm | \*tak/nie |
| pojemność 500 ml | \*tak/nie |
| 15 | 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 |
| 16 | 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 |

**UWAGA:**

**W przypadku braku nazwy producenta lub typu, produktu, modelu lub innych danych zawartych w Załączniku nr 3b do SWZ umożliwiających identyfikację oferowanego sprzętu oraz braku powyższych danych w innych załączonych do oferty dokumentach, oferta Wykonawcy nie będzie podlegała uzupełnieniu i zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp tj. ) ustawy Pzp, jako, że jej treść nie będzie odpowiadać treści SWZ.**

***……………………………..,dnia………………………..2021 r.***