

ZSG.0010.1.2020 - Załącznik Nr 6

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń** – oraz dostawa wyposażenia gastronomicznego w ramach projektu „Mistrzowie gastronomii”

L.P.	Opis pozycji	Ilość	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie			
1	Odbijak	3 sztuki	Odbijak do kolby - 14x14x14 cm materiał wykonania drewno i PVC Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
2	Temper	4 sztuki	Temper , drewniany uchwyt Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
3	Wyciskarka do cytrusów	2 sztuki	Wyciskarka do cytrusów Minimalna moc: 0,18 kW Wyciskarka elektryczna do cytrusów:• Otwarta konstrukcja• 2 wymienne końcówki wyciskające• Misa i sitko wykonane z poliwęglanu• Transparentna pokrywa misy• Podstawa z anodowanego aluminium• Prędkość 900 obr/min• 2 końcówki wyciskające w komplecie• Urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej, wymiary: 315x200x440 mm. Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
4	Nóż tajski	15 sztuk	Nóż tajski do Carvingu Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
5	Taca antypoślizgowa	6 sztuk	Taca antypoślizgowa prostokątna czarna Wymiary: 45 x 65 cm

			<p>Taca wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - powierzchnia szorstka, gumowana - sztaplowalna - można myć w zmywarce <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	Taca typu „Treadlite”	8 sztuk	<p>Taca typu „Treadlite”</p> <ul style="list-style-type: none"> — taca okrągła o średnicy ok. 40,5 cm — pożądany kolor: czarny — włókno szklane — sztaplowalne — można myć w zmywarce <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
7	Taca okrągła	4 sztuki	<p>Taca okrągła o średnicy ok. 35,5 cm</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	Piec konwekcyjno - parowy	1 sztuka	<p>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny na 6 pojemników GN</p> <p>Opis pieca: iCookingSuite z 6 trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki oraz 5 metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie oraz Finishing umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądanych rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania. Krajowe ustawienia domyślne parametrów przyrządzania, niezależne od wybranego języka obsługi. Wybór przykładów zastosowania z ustawieniami domyślnymi dla innych krajów. Cockpit: Wyświetlanie etapów bieżącej inteligentnej ścieżki przyrządzania. Oznaczenie aktualnego etapu przyrządzania. Messenger — dostarcza informacji o bieżących, automatycznych dopasowaniach procesu gotowania i pieczenia oraz wyświetla wezwania do działania w formie wyskakujących okienek Automatyczna funkcja chłodzenia Cool Down gwarantuje inteligentne błyskawiczne dostosowanie klimatu, dzięki wtryskiwaniu wody (z możliwością wyłączenia) Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze</p>

		<p>Aktywne zmiany w bieżących, inteligentnych ścieżkach przyrządzania potraw i dostosowanie parametrów przyrządzania jest w każdej chwili możliwe</p> <p>Przejsie z inteligentnej ścieżki przyrządzania do iProductionManager lub gotowania w trybie ręcznym. Przejsie z gotowania w trybie ręcznym do iProductionManager</p> <p>iProductionManager – inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji.</p> <p>Wyświetlanie informacji o tym, które produkty można przyrządzać jednocześnie oraz indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków, również w przypadku załadunków mieszanych. Przypomnienia o konieczności załadowania lub rozładowania urządzenia. Pozycjonowanie bonów w danym momencie lub w przyszłości, automatyczne sortowanie według najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii. Alternatywnie: Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy.</p> <p>Sygnalizacja załadunku</p> <p>iProductionManager – Sygnalizacja załadunku gotowego do rozładowania lub gotowości do załadowania</p> <p>iCookingSuite lub tryb ręczny – Sygnalizacja kroków ścieżki przyrządzania, takich jak koniec podgrzewania, koniec ścieżki przyrządzania lub wezwanie do działania poprzez oświetlenie LED.</p> <p>Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw.</p> <p>iDensityControl – funkcja inteligentnego zarządzania klimatem zawsze gwarantuje odpowiednie warunki w komorze dzięki inteligentnym czujnikom, wysoce wydajnemu systemowi grzewczemu, generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza zawsze doprowadza energię tam, gdzie jest potrzebna.</p> <p>Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania.</p> <p>Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: Para 30 °C–130 °C, gorące powietrze 30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C.</p> <p>Automatyczne, inteligentne procesy Finishing do stosowania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.</p> <p>Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również w nocy).</p> <p>Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy.</p> <p>Obsługa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lista min. 10 ulubionych, wybranych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym.• Obszerne możliwości podejmowania ustawień do indywidualnego dostosowania urządzenia do konkretnego sposobu użytkowania.
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">• Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy.• Panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.).• Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza.• Obszerne możliwości dostosowania, np. ustawień energii, języka, sieci i ustawień systemowych.• Kolorowy, szklany ekran pojemnościowy TFT 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiający łatwą i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania.• Centralne pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych.• Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy).• Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy.• Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi.• Ergonomiczna obsługa innych urządzeń iCombi Pro na wyświetlaczu innego iCombi Pro, np. jednocześnie Combi-Duo.• Zdalne sterowanie i nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking.• Obsługa w ponad 55 językach do wyboru.• Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami. <p>Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkownika:</p> <ul style="list-style-type: none">• iCareSystem – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych• min. 9 programów mycia:• błyskawiczne mycie bieżące w 30 minut• Mycie lekkie, średnie i intensywne, w trybie zwykłym lub z zastosowaniem zasobooszczędnych programów Eco• Mycie z tabletkami i bez• Automatyczne wyświetlanie optymalnego poziomu mycia i sugerowanej ilości tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care• Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczenia wody i ręcznego odkamieniania generatora pary• Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania
--	--	--

- Wyświetlanie aktualnego etapu mycia i pozostałego czasu
- Tygodniowy plan mycia – ręczne ustawianie tygodniowego harmonogramu mycia urządzenia
- Sterowanie i monitorowanie mycia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking
- 4 automatyczne programy mycia – mycie lekkie, średnie lub intensywne, płukanie bez tabletek
- Wyświetlanie zalecanej liczby tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care dla danego programu mycia
- Wyświetlanie wybranego programu mycia i czasu pozostałego do jego zakończenia
- Produkty myjące i pielęgnacyjne w formie stałej – gwarancja maksymalnego bezpieczeństwa użytkownika
- Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)
- Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych

Cechy wyposażenia:

- Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- Indywidualne ustalanie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia w ustawieniach systemowych.
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB sous-vide do gotowania w próżni
- min. 1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania
- Ręczne nawilżanie uderzeniowe.
- Precyzyjne nawilżanie umożliwiające ręczne programowanie na 4 poziomach od 30 °C–260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji.
- 5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania.
- Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw z automatycznym rozpoznawaniem obciążenia.
- Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F.
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
- Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej.
- Zegar czasu rzeczywistego 24 h
- Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny.
- Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wyłącznie w urządzeniach elektrycznych)
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody.
- Automatyczne odprowadzanie kondensatu

		<ul style="list-style-type: none">• Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki (6 poziomów: 1 wentylator)• Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem.• Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze.• Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb.• Zdejmowana osłona wentylatora• Wbudowany hamulec wirnika gwarantującą najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku.• Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu• Drzwiczki komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi• ułatwiający czyszczenie.• Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 2 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi• szybami ze szkła.• Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nabladowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji.• Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy• Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową.• Dowolne ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL• Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi• Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami, zapobiegająca wylewaniu• Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku• Odchylane i wyjmowane stelaże zawieszane• Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301• Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej• aktualizacji oprogramowania.• Przesyłanie koszyków, możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej.• System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody
--	--	--

			<p>Urządzenie musi być wyposażone: w zestaw 12 GN(2 szt. h 40mm,1 szt. h 65mm, 2 szt. h 20 mm 2 szt. h 65mm perforowane,2 szt. h 20mm perforowane, 1 szt. ruszt stalowy, 1 szt. ruszt grillowy, 1 szt. pojemnik combifry do produktów wstępnie frytowanych).</p> <p>Piec Wykonawca jest zobowiązany ustawić na podstawie zaopatrzonej w prowadnice na 12 blach GN</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
9	okap	2 sztuki	<p>Okap dedykowany - do użytkowania z piecami „Rational iCombi typ 6-1/1” elektrycznymi – piece będące w posiadaniu Zamawiającego</p> <p>Poza technologią kondensacyjną typu „UltraVent, okap UltraVent Plus” musi być wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia RATIONAL także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hałas pracy poziom 1: 65 dBA • Hałas pracy poziom 2: 70 dBA • Dopuszczenia: VDE, NSF • Wysoka wydajność wentylacyjna • Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy – Automatyczne zwiększenie wydajności wentylacyjnej przy otwarciu drzwi komory • Ze specjalną technologią filtracyjną • Należy zachować zgodność z lokalnymi normami i specyfikacjami dotyczącymi systemów klimatyzacyjnych. • Okap typu „UltraVent®” należy stosować jedynie w urządzeniach z drzwiami otwieranymi na prawą stronę. Stosowanie przy drzwiach otwieranych na lewą stronę jest możliwe – działanie odsysające jest jednak ograniczone. <p>Dane techniczne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary ok. (dł.; szer.; wys.): 85x84.2x75.4 cm • Zasilanie: 400 V • Waga ok.: 99 kg • Moc min.: 10.8 kW • Wytwarzanie pary: bojlerowe

			<ul style="list-style-type: none"> • Wzdłużny układ przewodnic • zasilania: elektryczne • Wkład: 6 GN 1/1 <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
10	okap centralny z wentylatorem	3 sztuki	<p>Okap centralny z wentylatorem</p> <p>Wymiary: 600x1200x450mm</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
11	Wychładzarka szokowa	1 sztuka	<p>Wychładzarka szokowa</p> <p>Schładzarka szokowa 3xGN 1/1 Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm Min. 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm Wydajność przy schładzaniu do +3 stopni Celsjusza min.: 14 kg Wydajność przy zamrażaniu do -18 stopni Celsjusza min.: 11 kg Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie. Komora z przewodnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm. Izolacja o grubości min. 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej. Górna pokrywa zdejmowana. Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną. Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych. Sonda w zestawie. System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem. Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43 stopni Celsjusza i wilgotności względnej powietrza do 65%. Czynnik chłodzący: R404a/R507Możliwość schładzania od +70 do +3 stopni Celsjusza (90 min.), od +70 do -18 stopni Celsjusza (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury. Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej</p> <p>Dane techniczne:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> — długość: 750 mm — szerokość: 740 mm — wysokość: 750 mm — moc całkowita: 1,15 kW — napięcie: 230V — waga ok. 50 kg — ilość pojemników GN: min. 3 sztuki — rozmiar GN: GN 1/1 (530x325 mm) — materiał: stal nierdzewna, poliuretan — zasilanie: elektryczne — kolor pożądany: inox — posiada wentylator — posiada wyświetlacz <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
12	Mikser ręczny	1 sztuka	<p>Mikser ręczny mini</p> <p><u>Opis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • specjalne do: sosów, kremów i małych potraw • w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania • specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwi dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku • urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym • prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr/min • długość ramienia ok. 190 mm • do obróbki średnich ilości w naczyniach do 10 litrów • obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia • posiada jednocześnie mikser i trzepaczkę <p><u>Parametry techniczne:</u></p>

			<ul style="list-style-type: none"> Napięcie - U: 230 V Moc elektryczna min.: 0.25 kW Prędkość obrotów: 2000-125000 obr/min <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
13	Młynek do kawy	1 sztuka	<p>Młynek do kawy</p> <p>Młynek charakteryzuje się:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Mikrometryczną regulacją grubości mielenia — Elektronicznym wyświetlaczem znajdującym się na frontowym panelu co pozwala zaprogramować dwie dozy o różnych gramaturach. — Uchwyt na kolbę grupy ekspresu co pozwala na zawieszenie jej w trakcie mielenia i pozostawienie bez przytrzymywania jej. — Posiada system ochrony silnika — Posiada dwuliniowy wyświetlacz — Posiada elektroniczne programowanie dozowania — Posiada licznik całkowity — Diody LED podświetlają wylot kawy do kolby. <p>Kolor pożądaný: Czarny</p> <p>Wymiary (szer./gł./wys.): 190 / 360 / 590 mm</p> <p>Waga netto ok.: 10.5 kg</p> <p>Waga brutto ok.: 12 kg</p> <p>Pojemność hoppera min.: 1.2 kg</p> <p>Napięcie: 230 V / 115 V</p> <p>Częstotliwość: 50-60 Hz / 60Hz</p> <p>Regulacja grubości mielenia: Śruba mikrometryczna</p> <p>Średnica żaren: 65 mm</p> <p>Ilość dóz do zaprogramowania: 2</p>

			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
14	Silikonowa mata do pieczenia	10 sztuk	<p>Silikonowa mata do pieczenia</p> <p>Wymiary maty: 600x400 mm</p> <p>Gruba mata do pieczenia wykonana z włókna szklanego pokrytego silikonem. Przeznaczona do intensywnego użytkowania. Jest to produkt wielofunkcyjny: może być używany do pracy na gorąco, jak i na zimno (nawet do głębokiego mrożenia). Odporna na temperatury od -60°C do 260°C. Może być używana nawet do 1000 razy w wysokich temperaturach. Posiada doskonałe właściwości nieprzywierające, aby łatwo usunąć ciasto z powierzchni. Jest idealnie płaska i bezszwowa, ma antypoślizgowe podłoże. Na macie oznaczone muszą być co najmniej koła o średnicy: 12, 16, 20, 24, 28, 32 mm.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
15	Mata silikonowa	10 sztuk	<p>Mata silikonowa</p> <p>Wymiary: 60x40 cm</p> <p>Gruba mata do pieczenia wykonana z włókna szklanego pokrytego silikonem. Przeznaczona do intensywnego użytkowania. Jest to produkt wielofunkcyjny: może być używany do pracy na gorąco, jak i na zimno (nawet do głębokiego mrożenia). Odporna na temperatury od -40°C do 250°C. Z powodzeniem zastąpi jednorazowy papier do pieczenia. Może być używana nawet do 1000 razy w wysokich temperaturach. Posiada doskonałe właściwości nieprzywierające, aby łatwo usunąć ciasto z powierzchni. Mata jest idealnie płaska i bezszwowa.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
16	Urządzenie wielofunkcyjne	2 sztuki	Urządzenie wielofunkcyjne typu „Termomix”

		<p>Urządzenie typu „Thermomix” musi posiadać min. 20 funkcji w jednej kompaktowej obudowie: waży, miesza, blenduje, emulguje, sieka, miksuje, rozdrabnia, mieli, ubija, wyrabia, roztopia, podgrzewa, gotuje, gotuje w niskich i w wysokich temperaturach, gotuje na parze, praży, dusi, karmelizuje, rumieni i gwarantuje wspaniałe efekty gotowania. Urządzenie potrafi wiele więcej – dzięki niemu ulubione dania stają się potrawami godnymi gwiazdek Michelin. Uwaga miłośnicy mięsa: dzięki funkcji Wysokich Temperatur, wykorzystywanemu w niektórych przepisach, nowy Urządzenie to gwarancja apetycznych aromatów. Nawet zrumienienie mięsa, cebuli albo przygotowanie pysznego karmelu to dla nowego modelu żaden problem. Tryb Sous-vide idealnie nadaje się do gotowania szczególnie delikatnego mięsa, ryb i jarzyn, zaś fani jogurtu i kimchi mogą cieszyć się trybem Fermentowania. A w przygotowaniu znakomitych soczystych mięs lub dżemów owocowych przyda się tryb Wolnego Gotowania, dzięki któremu wszystkie potrawy są przygotowywane w niskiej temperaturze.</p> <p>Za pomocą dużego ekranu dotykowego masz dostęp do wszystkich funkcji i trybów gotowania oraz bezpośredni dostęp do platformy typu „Cookidoo”. Zintegrowana z urządzeniem platforma typu „Cookidoo” jest źródłem inspiracji kulinarnych i praktycznym narzędziem planowania posiłków. Platforma jest dostępna: na ekranie urządzenia, komputera, tabletu lub smartfonu, także jako aplikacja na iOS lub Android. Na platformie typu „Cookidoo” można znaleźć kilka tysięcy przepisów w języku polskim, wszystkie z funkcją gotowania z ustawieniami, która prowadzi użytkownika, krok po kroku, wyświetlając instrukcje na ekranie dotykowym urządzenia typu „Thermomix®”.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Silnik <ul style="list-style-type: none"> — Bezobsługowy silnik reluktancyjny o mocy znamionowej min. 500 W — Prędkość obrotów płynnie regulowana od 100 obr./min do 10 700 obr./min (delikatne mieszanie 40 obr./min) — Silnik <ul style="list-style-type: none"> — Specjalne ustawienie obrotów (tryb interwałowy) do przygotowywania ciasta — Specjalna funkcja zabezpieczająca: elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążaniem silnika — System grzewczy <ul style="list-style-type: none"> — Pobór mocy 1000 W — Ochrona przed przegrzewaniem — Zintegrowana waga <ul style="list-style-type: none"> — Zakres pomiarowy od 1 g do 3000 g z dokładnością do 1 g. Waga nie jest dostępna powyżej obrotów 4. W trakcie gotowania waży co 5 g.
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> — Obudowa — Wysokiej klasy tworzywo, przeznaczone do kontaktu z żywnością — Naczynie miksujące — Wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury — Procesor — Pojemność maksymalna 2,2 litra — Moc przyłączeniowa — Procesor wielordzeniowy — Wymiary i masa (bez przystawki typu „Varoma”) — Min. 16 GB pamięci Flash — Moc przyłączeniowa — Min. 1GB pamięci DDR RAM — Moc przyłączeniowa — 240 V — Moc przyłączeniowa — Maksymalny pobór mocy 1500 W — Moc przyłączeniowa — Wyciągany przewód o długości 1 m — Wymiary i masa (bez przystawki typu „Varoma”) — Wysokość: 33,5 cm — Wymiary i masa (bez przystawki typu „Varoma”) — Szerokość: 33,3 cm — Wymiary i masa (bez przystawki typu „Varoma”) — Głębokość: 32,6 cm — Wymiary i masa (bez przystawki typu „Varoma”) — Masa ok. 7,7 kg <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	--	--

Zamawiający wymaga udzielenia minimum 24 miesięcznego okresu gwarancji na przedmiot zamówienia.