

**ZSG.0010.9.2021 - Załącznik Nr 8**
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
**„Dostawa wyposażenia gastronomicznego” w ramach projektu pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”**

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń** – oraz dostawa wyposażenia gastronomicznego w ramach projektu „*Moja gastronomia – moja pasja*””

L.P.	Opis pozycji	Ilość	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
<b>Zadanie</b>			
1	Doposażenie poz. 1 i 2	komplet	<p>Wykaz stołów ze stali nierdzewnej , które powinny być wykonane ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu 17,5 %, monolityczna konstrukcja spawana, wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25 mm -5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego, rant tylny o wysokości 40 mm, blat stołu wykonany z blachy o grubości min.0,8 mm, dodatkowo wzmocniony od spodu płytą podwójną laminowaną o grubości 18 mm, nogi stołów wykonane z profili kwadratowych o wym.40x40 mm, przy grubości minimalnej 1,2 mm.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stół ze zlewozmywakiem i półką wym.500x600x850 szt.6          wyposażone w baterie : sztorcowa jednootworowa łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody</li> <li>2. Stół z blokiem 3 szuflad wym. 500x600x850 szt.6</li> <li>3. Stół z dwiema półkami zabudowane boki wym.1200x600x850 szt.6</li> <li>4. Stół z blokiem 3 szuflad i dwoma półkami wym. 1000x600x850 szt.6</li> <li>5. Stół z półkami i zamykanymi drzwiami wym.1200x600x850 szt.3</li> <li>6. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.800x600x850 szt.1</li> <li>7. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.1200x600x850 szt.1</li> <li>8. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.600x600x850 szt.1</li> <li>9. Umywarka zabudowana 400x295x240 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dostarczona w formie spawanej. Komora zabudowana z trzech stron.. Otwór pod baterię o średnicy 33 mm (zaślepiiony) na środku komory. Nogi wykonane z profilu 30x30 mm. W komplecie wylewka, wyłącznik czasowy, mieszacz wody (1/2").</li> <li>10. Półka wisząca na konsolach 700x300x170 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Półka spawana. szt. 6</li> <li>11.okap centralny z wentylatorem wym.600x1200x450mm – 3 szt.</li> </ol> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>

2	Kuchenki poz. 3	6 sztuk	<p><b>Kuchnia:</b></p> <p>Dane techniczne</p> <p><input type="checkbox"/> Parametry Kolor frontu piekarnika Inox Kolor płyty grzewczej Czarny Rodzaj piekarnika Elektryczny Wyposażenie Instrukcja obsługi w języku polskim, Karta gwarancyjna Gwarancja 24 miesiące</p> <p><input type="checkbox"/> Techniczne</p> <p>Chłodne drzwi piekarnika Tak Funkcje dodatkowe BakingPro System, Blokada bezpieczeństwa, Chowane pokrętła, Czyszczenie parowe, Funkcja Booster, Funkcja Zimne drzwi, Pojemność XXL, Przepisy na drzwiach, Rozmrażanie, Szybki nagrzew, Wyświetlacz elektroniczny Napięcie zasilania [V] 400 Pojemność [l] 65 Program samooczyszczania Nie Rodzaj kuchni Elektryczna</p>
---	-----------------	---------	--

			Teleskopowe
		Typ prowadnic	
		<input type="checkbox"/> Funkcje	
		Programator	Programator sensorowy Ts
		Termoobieg	Tak
		Wskaźnik ciepła resztkowego	W płycie grzewczej
		Zapalarka gazu	Nie
		<input type="checkbox"/> Piekarnik	
		Grill (opiekacz)	Tak
		Liczba funkcji	12
		Opuszczana grzałka grilla (opiekacza)	Nie
		Rożen	Nie
		Termosonda	Nie
		Wnętrze	Emalia łatwoczyszcząca
		<input type="checkbox"/> Płyta	
		Liczba pól grzewczych	4
		Rodzaj płyty grzewczej	Indukcyjna
		Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu	Nie

			<input type="checkbox"/> Moc Moc przyłączeniowa [kW] 10.2 Klasa energetyczna A <input type="checkbox"/> Fizyczne Głębokość [cm] 60 Szerokość [cm] 50 Wysokość [cm] 85  Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
3	Maszynka do mielenia, Poz. 8	7 sztuk	<b>1. Maszynka do mielenia szt. 7</b> Maszynka do mielenia mięsa do 180kg/h   850W   230V   385x200x(H)380mm <b>MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Przeznaczona do małej gastronomii</li> <li>- Wydajność chwilowa min: 180 kg/h</li> <li>- Obudowa z satynowanego aluminium</li> <li>- Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa</li> <li>- 3 sitka w zestawie <math>\varnothing</math> 69 mm z otworami <math>\varnothing</math> 3 mm, <math>\varnothing</math> 4,5 mm, <math>\varnothing</math> 8 mm</li> <li>- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: <math>\varnothing</math>12 i 21 mm</li> <li>- Końcówka do wyrobu kebbe</li> <li>- Ilość obrotów ślimaka min: poz. 1 - 150 obr./min., poz. 2 - 210 obr./min.</li> <li>- rewers - 100 obr./min.</li> <li>- Wymiary około: 385x200x380 mm</li> <li>- Moc/zasilanie min.: 0,85 kW / 230 V</li> </ul> Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
4	<b>Chłodziarko zamrażarka, poz. 9</b>	1 sztuka	<b>1. Chłodziarko zamrażarka szt. 1</b> <b>Techniczne</b>

			Bezsronowa (No Frost)      Pełny No Frost Liczba drzwi                      2 Poziom hałasu [dB]              37 Liczba termostatów              1 Klasa klimatyczna              T, SN Położenie zamrażarki          Na dole Funkcje dodatkowe              Wyświetlacz elektroniczny, Alarm otwartych drzwi, Oświetlenie LED, SmartSteel, DuoCooling, Alarm wzrostu temperatury, No Frost Zmiana kierunku otwierania drzwi      Tak Liczba agregatów                1 <b>Parametry</b> Kolor / wykończenie boków      Stal szlachetna Kolor / wykończenie frontu      Stal szlachetna Dominujący kolor                Stal szlachetna  Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h]      24 <b>Funkcje</b> Komora zero                        Nie Dystrybutor wody                Nie Kostkarka do lodu                Nie Sterowanie                        Elektroniczne Szybkie zamrażanie              Tak Szybkie chłodzenie              Tak <b>Energia</b> Klasa energetyczna              A+++ Roczne zużycie energii max. [kWh]      157 <b>Chłodziarka</b>
--	--	--	--

			Liczba pojemników na warzywa 1 Liczba półek na butelki 0 Liczba półek 4 Rodzaj półek Szklane Pojemność użytkowa chłodziarki min. [l] 275 Sposób odszraniania (rozmrażania) chłodziarki No-Frost <b>Zamrażarka</b> Liczba pojemników w zamrażarce 3 Pojemność użytkowa zamrażarki [l] 106 Sposób odszraniania (rozmrażania) zamrażalnika No-Frost Zdolność zamrażania [kg/24h] 16 Klasa zamrażarki */*** <b>Wymiary</b> Wysokość [cm] 201 Szerokość [cm] 70 Głębokość [cm] 66.5  Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
5	Piec konwekcyjno – parowy poz. 11	1 sztuka	<b>Piec konwekcyjno - parowy</b> 1. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, 6xGN 1/1, 850x842x754 mm  długość: 850 mm szerokość: 842 mm wysokość: 754 mm

			<p>moc całkowita: 10.8 kW</p> <p>napięcie: 400 V</p> <p>temperatura minimalna: 30 °C</p> <p>temperatura maksymalna: 300 °C</p> <p>waga: 99 kg</p> <p>wsad: 30 kg</p> <p>ilość drzwi: 1 szt.</p> <p>ilość pojemników GN: 6 szt.</p> <p>rozmiar GN: <ul style="list-style-type: none"> <li>• GN 1/3</li> <li>• GN 1/2</li> <li>• GN 1/1</li> <li>• GN 2/3</li> </ul> </p> <p>materiał: <ul style="list-style-type: none"> <li>• szkło</li> <li>• stal szlachetna</li> </ul> </p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>tryb pracy: konwekcyjno-parowy</p> <p>rodzaj drzwi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uchylne</li> <li>• przeszklone</li> </ul> </p> <p>kolor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• inox</li> </ul> </p>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>czarny</li> </ul> <p>cena za: sztukę</p> <p>drzwi przeszkłone: tak</p> <p>wyświetlacz: tak</p> <p>programator: tak</p> <p>panel dotykowy: tak</p> <p>automatyczne mycie: tak</p> <p>sonda temperaturowa: tak</p> <p><b>Opis:</b></p> <p>Inteligentny, gotowy do pracy w sieci system do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne / desery, dodatki / warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym)</li> <li>Do większości procesów gotowania powszechnie stosowanych w kuchniach przemysłowych.</li> <li>Służą do gotowania na parze i gorącym powietrzem. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.</li> </ul> <p>Do wyboru dostępni są następujący inteligentni asystenci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>iDensityControl</li> <li>iCookingSuite</li> <li>iProductionManager</li> </ul>
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"><li>• iCareSystem</li></ul> <p>Pojemność:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN</li><li>• Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm</li><li>• Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie</li><li>• Do użytku z akcesoriami 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN</li></ul> <p>Tryb pieca konwekcyjno-parowego</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gotowanie na parze 30°C-130°C</li><li>• Gorące powietrze 30°C-300°C</li><li>• Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C</li></ul> <p>Inteligentne funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta</li><li>• Rzeczywistą zmierzoną wilgotność w komorze do gotowania można regulować i wyświetlać</li><li>• Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 1 wysokowydajnemu wirnikowi obracającemu się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami</li><li>• Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, jest bezpieczne, i skuteczne. Niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności</li><li>• Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania</li><li>• Można ingerować w dostępne inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączyć program iCookingSuite na iProductionManager, aby uzyskać maksymalną elastyczność</li><li>• Inteligentny etap gotowania do przyrządzania wypieków</li><li>• Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie.</li><li>• Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB</li></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zautomatyzowane, inteligentne narzędzie iProductionManager do planowania i kontroli w celu zoptymalizowania organizacji kilku procesów gotowania i załadunków mieszanych. Automatyczne zamykanie luk w planowaniu. Automatyczna optymalizacja czasu lub zużycia energii i planowanie docelowego czasu gotowania w celu rozpoczęcia lub zakończenia gotowania potraw w tym samym czasie.</li> <li>• Optyczna sygnalizacja żądań załadunku i wyładunku poprzez energooszczędne oświetlenie LED</li> <li>• Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut</li> <li>• Inteligentny system czyszczenia sugeruje programy myjące oraz wymaganą ilość produktów do pielęgnacji w zależności od stopnia zanieczyszczenia systemu do gotowania</li> <li>• Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia</li> <li>• Okapy kondensacyjne i wentylacyjne (akcesoria) z dostosowaną do sytuacji mocą ssącą oraz funkcją transmisji komunikatów serwisowych.</li> </ul> <p>Funkcje gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C</li> <li>• Funkcja PowerSteam: umożliwia zwiększenie wydajności gotowania na parze do zastosowań azjatyckich</li> <li>• Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu</li> <li>• Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody</li> <li>• Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego włączenia. Opcjonalne wspomaganie pozycjonowania dla miękkiej żywności lub bardzo małych potraw (akcesorium)</li> <li>• Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach</li> <li>• Dokładne zaparzenie; regulacja ilości wody na 4 poziomach w zakresie temperatur 30°C–260°C w trybie gorącego powietrza lub w trybie łączonym gorącego powietrza i pary</li> <li>• Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych</li> <li>• Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych</li> <li>• Format czasu regulowany w formacie 24 godzinnym lub AM/PM</li> <li>• 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatycznym przełączaniem czasu letniego na zimowy pod warunkiem połączenia z ConnectedCooking</li> <li>• Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny</li> <li>• Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicy i punktowym</li> <li>• Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwiać szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności</li> </ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Bezpłatne infolinie, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine)</li></ul> <p>Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza</li><li>• Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora</li><li>• Maksymalna temperatura dotykowa drzwiczek komory do gotowania to 73°C</li><li>• Zastosowanie tabletek do czyszczenia i pielęgnacyjnych Active Green (preparat czyszczący w postaci stałej) zapewnia optymalne bezpieczeństwo pracy</li><li>• Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking</li><li>• Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego</li><li>• Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m przy zastosowaniu stelaża</li><li>• Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatraskiwania</li></ul> <p>Podłączanie do sieci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking</li><li>• Zintegrowany interfejs WLAN do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking</li><li>• Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych</li><li>• Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking</li></ul> <p>Czyszczenie i pielęgnacja:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego</li><li>• 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary</li><li>• Ultraszybkie czyszczenie w zaledwie 12 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję</li></ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatyczna procedura bezpieczeństwa po awarii zasilania pozwala zapewnić, że w komorze do gotowania nie zalegają żadne środki czyszczące</li> <li>• Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green</li> <li>• Higieniczny montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia</li> <li>• Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 3 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła</li> <li>• Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza</li> <li>• Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki klasie ochrony IPX5</li> <li>• Opcja monitorowania automatycznego czyszczenia za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking</li> </ul> <p>Obsługa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami umożliwiającą prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie</li> <li>• Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania</li> <li>• Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych</li> <li>• Ponad 55 języków dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy</li> <li>• Podstawowe preferencje gotowania dla kuchni krajowej można wybrać niezależnie od ustawionego języka urządzenia. Można wybrać dalsze kuchnie krajowe</li> <li>• Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia</li> <li>• Rozbudowana funkcja wyszukiwania we wszystkich ścieżkach przyrządzania, przykładowych zastosowaniach i ustawieniach</li> <li>• Pomoc kontekstowa, która zawsze pokazuje bieżącą treść pomocy dla wyświetlanej zawartości ekranu</li> <li>• Uruchamianie przykładowych zastosowań z pomocy</li> <li>• Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania</li> <li>• Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o procesach w ramach poszczególnych ścieżek przyrządzania</li> <li>• Indywidualizacja i kontrola profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi</li> <li>• Interaktywne komunikaty o ścieżkach przyrządzania, wezwaniach do działania, inteligentnych funkcjach i ostrzeżeniach iMessenger</li> </ul>
--	--	--	---

			<p>Instalacja, konserwacja i środowisko:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych</li><li>• Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW</li><li>• Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) przez automatyczną kalibrację</li><li>• Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia</li><li>• Montaż na równi z podłogą i ścianą poprzez podłączenie w obszarze cokołu*</li><li>• System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia</li><li>• Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych</li><li>• 2-letnia gwarancja obejmująca części, robociznę i dojazd**</li><li>• Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta partnerów serwisowych L</li><li>• Wydajność energetyczna sprawdzona i zatwierdzona zgodnie z ENERGY STAR. Opublikowano na <a href="http://www.energystar.gov">www.energystar.gov</a></li></ul> <p>* Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji instalacji lub planowania</p> <p>** Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta</p> <p>Porcje na dzień: 30-100</p> <p>Wymiary (wys. x szer. x gł.):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• System do gotowania (korpus): 850 x 754 x 775 mm</li><li>• System do gotowania (łącznie): 850 x 804 x 842 mm</li><li>• System do gotowania wraz z opakowaniem: 935 x 960 x 955 mm</li><li>• Maksymalna wysokość robocza najwyższego poziomu: ≤ 1,60 m (W razie stosowania odpowiedniej podstawy)</li></ul> <p>Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej:</p> <p>Napięcie 3 NAC 400 V:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 10,8 kW</li></ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Moc dla trybu „Para”: 9 kW</li><li>• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 10,25 kW</li><li>• Zabezpieczenie: 16 A</li><li>• Typ RCD: F</li></ul> <p>Napięcie 3 AC 220 V:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 9,9 kW</li><li>• Moc dla trybu „Para”: 8,23 kW</li><li>• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 9,38 kW</li><li>• Zabezpieczenie: 32 A</li><li>• Typ RCD: B</li></ul> <p>Napięcie 1 NAC 230 V:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 10,8 kW</li><li>• Moc dla trybu „Para”: 9 kW</li><li>• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 10,25 kW</li><li>• Zabezpieczenie: 50 A</li><li>• Typ RCD: F</li></ul> <p>Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego oraz obciążenie termiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Obciążenie cieplne utajone: 569 W</li><li>• Odczuwalna emisja ciepła: 680 W</li><li>• Wartość dźwięku (urządzenia elektryczne): 55 dBA</li></ul> <p>Dane warunków przyłączeniowych:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Złącze przekazu danych LAN: RJ45</li><li>• Złącze przekazu danych WiFi: IEEE 802.11 a/g/n</li></ul>
--	--	--	--

		<p>Minimalne odstęp przy instalacji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Z lewej: 50 mm</li><li>• Z tyłu: 0 mm</li><li>• Z prawej: 50 mm</li></ul> <p>Wyczerpujące informacje techniczne na temat planowania kuchni i instalacji urządzeń można znaleźć w instrukcji planowania oraz w instrukcjach instalacji na naszym portalu dla klientów biznesowych.</p> <p>Warunki instalacji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• W razie działania źródeł ciepła z lewej strony urządzenia minimalny odstęp z lewej musi wynosić 350 mm.</li><li>• Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. Należy również przestrzegać lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji klimatyzacyjnych i wentylacyjnych.</li><li>• Aby korzystać z opcji ConnectedCooking, w miejscu montażu należy zapewnić gniazdo sieciowe RJ45 lub opcję podłączenia do sieci poprzez WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Aby zagwarantować optymalną wydajność, należy zapewnić prędkość transmisji danych przynajmniej 100 MB/s.</li></ul> <p><b>Urządzenie powinno być wyposażone w zestaw 12 szt. GN (2 szt. h 40mm, 1 szt. h 100mm, 2 szt. h 20 mm, 2 szt. h 65mm perforowane, 2 szt. h 100mm perforowane , 1 szt. ruszt stalowy, 1 szt. ruszt grillowy, 1 szt. pojemnik combifry do produktów wstępnie frytowanych, podstawę do pieca</b></p> <p><b>oraz</b></p> <p>2. Okap kompatybilny z piecem konwekcyjno – parowym z pozycji powyżej (z poz. 1 - l.p. 5) typ 6-1/1, elektrycznymi. – 1 szt.</p> <p>Poza technologią kondensacyjną okap jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyekspozowanych.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hałas pracy poziom 1: 65 dBA</li><li>• Hałas pracy poziom 2: 70 dBA</li></ul>
--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopuszczenia: VDE, NSF</li> <li>• Wysoka wydajność wentylacyjna</li> <li>• Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy – Automatyczne zwiększenie wydajności wentylacyjnej przy otwarciu drzwi komory</li> <li>• Ze specjalną technologią filtracyjną</li> <li>• Należy zachować zgodność z lokalnymi normami i specyfikacjami dotyczącymi systemów klimatyzacyjnych.</li> <li>• Okap 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.</li> </ul> <p><b>Dane techniczne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymiary (dł; szer; wys): 85x84.2x75.4 cm</li> <li>• Zasilanie: 400 V</li> <li>• Waga: 99 kg</li> <li>• Moc: 10.8 kW</li> <li>• Wytwarzanie pary: bojlerowe</li> <li>• Wzdłużny układ przewodnic: tak</li> <li>• Rodzaj zasilania: elektryczne</li> <li>• Wkład: 6 GN 1/1</li> </ul> <p>3. Zestaw adaptacyjny do okapów, SCC (od 09/2011), CM_P dla typu 61/101 UltraVent, UltraVent Plus (<b>Zamawiający posiada w swoich zasobach piec, z którym przedmiotowy zestaw ma być kompatybilny</b>). – 1 szt.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	Kuchenka mikrofalowa, poz. 12	2 sztuki	<p>2. <b>kuchenka mikrofalowa 2 szt.</b> Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1,8 kW</p> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <p>długość: 574 mm szerokość: 528 mm wysokość: 368 mm pojemność: 34 l</p>



			<p>moc całkowita: 3 kW  napięcie: 230 V  materiał: stal nierdzewna  kolor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• inox</li> <li>• czarny</li> </ul> cena za: sztukę</p> <p><b>Opis:</b>  Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1,8 kW. Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania. Dwa magnetrony z rotującymi antenami. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym. Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W. Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie. Wymiary komory: 360×409x(H)225 mm.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
7	Poz. 13 i 25	2 zestawy	<p><b>podgrzewacze do talerzy: 2 zestawy</b>  Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy: Podgrzewacz do talerzy na 30-40 talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie z możliwością pracy na stole roboczym</li> <li>- stal nierdzewna,</li> <li>- szklane drzwi obrotowe otwierane do środka,</li> <li>- pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, śr.320 mm,</li> <li>- regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C,</li> <li>- moc przyłączeniowa max: 600 W / 230 V 50 Hz,</li> </ul> <p>Podgrzewacz do talerzy   5 płyt grzewczych   Podgrzewacz do talerzy na 5 talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podgrzewacz do talerzy ze stali nierdzewnej</li> <li>- Płyta: mieszanka stali, która zapewnia maksymalne utrzymywanie ciepła (15 min. ogrzewania powinno zapewnić 45 min. utrzymania w ciepłe). Atermiczny uchwyt</li> <li>- powierzchnia płyty min.270x150mm</li> <li>- Ogrzewanie elektryczne poprzez elementy grzewcze zabezpieczone stopem incoloy.</li> </ul> <p>Regulacja termostatyczna od 0 to 90°C.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	Poz. 15 i 26	2 sztuka	<p><b>1. sous vide.</b>  Urządzenie sous-vide, 2,2 kW, 230V, 130x145x330 mm</p>

			<p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą</li> <li>• 4-calowy ekran dotykowy</li> <li>• Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm</li> <li>• Najlepsza wydajność osiągnięta w naczyniach o pojemności do 80 litrów</li> <li>• Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C</li> <li>• Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin</li> <li>• Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami</li> <li>• Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury</li> <li>• Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous-vide w razie przypadkowego włączenia bez wody •</li> <li>• Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze</li> <li>• Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem</li> <li>• Etui dołączone w standardzie</li> <li>• Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie</li> </ul> <p>APLIKACJA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca</li> <li>• Zbiór ponad 600 przepisów</li> <li>• Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury</li> <li>• Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania</li> <li>• Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji</li> <li>• Powiadomienie o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymywania optymalnej temp.</li> <li>• Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous-vide</li> </ul> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <p>długość: 130 mm</p> <p>szerokość: 145 mm</p> <p>wysokość: 330 mm</p> <p>moc całkowita: 2,2 kW kW</p> <p>napięcie: 230 V V</p>
--	--	--	---

			<p>temperatura minimalna: 5°C °C</p> <p>temperatura maksymalna: 99°C °C</p> <p>materiał: • stal nierdzewna</p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
9	Pakowarka próżniowa Poz. 14 i 27	2 sztuki	<p><b>pakowarka próżniowa</b> Pakowarka próżniowa komorowa 360x470x380 mm Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stal nierdzewna,</li> <li>- pokrywa z polimetakrylanu metylu (PMM),</li> <li>- wyświetlacz elektroniczny,</li> <li>- elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni,</li> <li>- funkcja marynowania,</li> <li>- poziom zamknięcia próżniowego: 5 stopni z możliwością ręcznej regulacji,</li> <li>- pompa próżniowa: 4,62 m/h (ok. 77 l/min.),</li> <li>- maks. próżnia -999 mbar (w komorze),</li> <li>- listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 290 mm,</li> <li>- regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund,</li> <li>- wymiary komory: szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm,</li> <li>- moc przyłączeniowa: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz,</li> <li>- wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 380 mm,</li> <li>- waga ok.: 24,4 kg.</li> </ul> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <p>długość: 360 mm</p> <p>szerokość: 470 mm</p> <p>wysokość: 380 mm</p>

			<p>moc całkowita: 0.63 kW</p> <p>napięcie: 230 V</p> <p>waga: 24.4 kg</p> <p>ilość listew: 1 szt.</p> <p>materiał: stal nierdzewna</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
10	Wychładzarka szokowa Poz. 18 i 28	2 sztuki	<p><b>Wychładzarka szokowa</b></p> <p>Schładzarka szokowa 3xGN1/1 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 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm Wydajność przy schładzaniu do +3 stopni Celsjusza: 14 kg Wydajność przy zamrażaniu do -18 stopni Celsjusza: 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 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/R507 Możliwość 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><b>Dane techniczne:</b></p>

			<p>długość: 750 mm</p> <p>szerokość: 740 mm</p> <p>wysokość: 750 mm</p> <p>moc całkowita: 1.15 kW</p> <p>napięcie: 230 V</p> <p>waga: 50 kg</p> <p>ilość pojemników GN: 3 szt.</p> <p>rozmiar GN: GN 1/1 (530x325 mm)</p> <p>materiał: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal nierdzewna</li> <li>• poliuretan</li> </ul> </p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>kolor: inox</p> <p>wentylator: tak</p> <p>wyświetlacz: tak</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
11	Poz. 20	1 sztuka	<p><b>1. Sokowirówka szt. 1</b> Sokowirówka 0,7 kW</p> <p><b>Opis:</b> Automatyczna wyciskarka:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego</li> <li>• Przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych</li> <li>• Asynchroniczny silnik o dużej mocy</li> <li>• Forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągle podawanie owoców i warzyw</li> <li>• Model przeznaczony do pracy ciągłej</li> <li>• Obudowa silnika ze stali nierdzewnej</li> <li>• Niski poziom hałasu</li> <li>• Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia</li> <li>• Tacka zbierająca krople</li> <li>• Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić</li> <li>• Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania</li> </ul> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <p>długość: 235 mm</p> <p>szerokość: 535 mm</p> <p>wysokość: 505 mm</p> <p>maks. prędkość obrotowa: 3000 obr./min</p> <p>moc całkowita: 0.7 kW</p> <p>napięcie: 230 V</p> <p>materiał: stal nierdzewna</p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
12	Robot planetarny Poz. 19 i 30	8 sztuk	<b>3. Robot planetarny: 8 szt.</b>



<p>- duży czytelny wyświetlacz najważniejsze parametry: waga wykonana ze stali inox (stal nierdzewna bardzo dobrze sprawdza się w warunkach kuchennych jak i na stoiskach targowych) duży czytelny wyświetlacz (duży wyraźny i czytelny w każdych warunkach wyświetlacz, czarne cyfry z zielonym podświetleniem) funkcja zliczania sztuk(waga zlicza każdą kolejną sztukę położoną na platformie) waga posiada wskaźnik stanu akumulatora (wyświetla poziom naładowania akumulatora, mocniejszy akumulator 6v - w tańszych wagach występują akumulatory 4v) automatyczne przejście w stan oczekiwania (gdy nic nie ważymy podświetlenie wyłącza się , oszczędzając w ten sposób akumulator) waga doskonała do pracy w terenie, długi czas pracy na akumulatorze zasilanie: akumulatorowo/sieciowe (kabel sieciowy i akumulator w zestawie)</p> <p>MASA WŁASNA: 5 kg wysoka dokładność 1g funkcja zliczania sztuk ostrzeżenie przed przeciążeniem zerowanie tarowanie duży, czytelny, podświetlany wyświetlacz regulowana wysokość nóżek wbudowany mocny akumulator 6V <b>BARDZO WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA, MOCNA I WYTRZYMAŁA, ODPORNA NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE</b></p> <p><b>Waga laboratoryjna x 12 szt.</b></p> <p><b>- 7500 g / 0,1 g</b></p> <p>Najważniejsze cechy produktu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 7500 g / 0,1 g</li> <li>• Platforma: 18 x 18 cm</li> <li>• 26 x 8 x 18 cm</li> </ul>
---



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyświetlacz LCD</li> <li>• 4 x AA lub zasilacz AC</li>   <li>• <u>Dane techniczne</u></li> <li>•</li> <li>• Kalibracja - Tak</li> <li>• Podświetlenie - Tak</li> <li>• Powierzchnia ważąca [mm] - 180 X 180</li> <li>• Procentowy tryb liczenia - Nie</li> <li>• Sumowanie wagi przedmiotów - Nie</li> <li>• Tarowanie - Tak</li> <li>• Wyświetlacz - 400</li> <li>• Zapisywanie - Nie</li> <li>• Zasilanie 230</li> <li>• Zliczanie sztuk - Tak</li> <li>• Zmiana jednostek ważenia - Tak</li> <li>• Zerowanie - Nie</li> <li>• Instrukcja obsługi - Tak</li> <li>• Wysokość cyfr [mm] - 21</li> <li>• Zakres ważenia [g] - 0,1 - 7500</li> <li>• Dopuszczalne przeciążenie - 135%</li> <li>• Podziałka [g] - 0,1</li> <li>• Wymiary (DxSxW) [cm] - 26 x 8 x 18</li> </ul> <p>termometr elektroniczny z sondą -100°C do 270°C. Zastosowanie: przemysł, laboratoria, farmacja.</p> <p><b>Termometr z sondą x 12 szt.</b></p> <p>Techniczne Zakres mierzonych temperatur -100°C do 270°C Rozdzielczość -100°C do 199°C wynosi 0,1°C w pozostałym zakresie 1°C</p>
--	--	--	---

		<p>Zakres temperatury pracy           -30°C do 40°C  Dokładność : -80,0°C do -50,0°C   -/+0,2°C  Dokładność : -49,9°C do 149,9 °C   -/+0,1°C  Dokładność : 150,0°C do 199,9°C   -/+0,2°C  Dokładność : 200°C do 270°C       -/+1°C  Wyświetlacz                            LCD 3 1/2 cyfry  Zasilanie                                 Bateria 2 x AA 1,5V  Czas pracy baterii                    ok. 2 lat pracy ciągłej  Wymiary obudowy                     150x82x29  Stopień ochrony obudowy            IP66</p> <p><b>Bezdotykowy termometr laserowy 12 szt.</b>  pirometr -50 do 900C</p> <p>pirometr jest wysokiej klasy urządzeniem do bezkontaktowego pomiaru temperatury obiektów ruchomych, niedostępnych lub niebezpiecznych w dotyku.  Urządzenie charakteryzuje się bardzo wysokim zakresem temperaturowym (-50 ~ +900°C) oraz precyzją pomiaru, prostą obsługą, nowoczesną i ergonomiczną obudową.  Pirometr posiada możliwość ustawienia emisyjności oraz możliwość zapamiętania pomiarów (30).</p> <p>Jednostki pomiaru temperatury</p> <p>Wybierz pomiędzy preferowaną jednostką pomiaru temperatury (°C/°F).</p> <p>Zakres pomiaru</p> <p>Pirometr posiada szeroki zakres pomiaru temperatury: -50°C - 900°C (-58°F - 1622°F).</p> <p>Regulowana emisyjność</p>
--	--	--

			<p>Jeszcze dokładniejszy pomiar dzięki możliwości regulacji emisyjności (0.10~1.00) w zależności od rodzaju mierzonej powierzchni.</p> <p>Laserowy celownik</p> <p>Ułatwiony pomiar dzięki łatwości celowania wiązką lasera.</p> <p>Osiem trybów pracy</p> <p>Dzięki nim możesz skonfigurować pracę pirometru pod własne potrzeby.</p> <p>Wstrzymanie pomiaru</p> <p>Zatrzymaj aktualny pomiar dzięki funkcji HOLD.</p> <p>Zasilanie bateryjne</p> <p>Żywotność urządzenia zapewnia 1 bateria DC 9V.</p> <p>Lekki jak piórko</p> <p>Mała waga pirometru zapewnia wygodę użytkowania.</p> <p><b>Specyfikacja techniczna</b></p> <p>1. Pomiar temperatury</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Jednostki:</b> C° i F</li><li>• <b>Zakres:</b> -50°C ~ +900°C (-58°F ~ +1742°F)</li><li>• <b>Dokładność:</b> 0°C ~ +900°C (32~1742°F): ±1,5°C (±2.7°F) lub -50 ~ 0°C (-58 ~ 32°F): ±3°C (±5°F)</li><li>• <b>Rozdzielczość:</b> 0.1°C (0.1°F),</li><li>• <b>Powtarzalność:</b> 1% lub 1°C</li></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Emisyjność:</b> 0.10 - 1.00 (możliwość regulacji)</li> <li>• <b>Odległość od źródła ciepła:</b> 12:1 (rozdzielczość optyczna)</li> </ul> <p>2. Pozostałe parametry</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Stan:</b> Fabrycznie NOWY</li> <li>• <b>Wymiary urządzenia:</b> 112mm x 49mm x 168mm</li> <li>• <b>Waga:</b> 220g</li> <li>• <b>Kolor:</b> Czarno-pomarańczowy</li> <li>• <b>Celownik:</b> Laserowy</li> <li>• <b>Zasilanie:</b> Bateria DC 9V 6F22 (<b>BATERIE W ZESTAWIE</b>)</li> <li>• <b>Temperatura pracy:</b> 0 ~ +40°C (32 ~ 104°F)</li> <li>• <b>Wilgotność pracy:</b> 10 ~ 94%RH</li> <li>• <b>Temperatura przechowywania:</b> -20 ~ +60°C (-4 ~ +140°F)</li> </ul> <p><b>Zestaw zawiera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirometr</li> <li>• Bateria 9V</li> <li>• Instrukcja obsługi producenta w języku angielskim oraz <b>dostępna do pobrania na stronie produktu instrukcję w języku polskim</b></li> <li>• Walizka</li> </ul> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
14	Mikser Poz. 19 i 30	8 zestawów	<p><b>mikser szt. 8</b> <b>Mikser ręczny 190 mm, 0,25 kW</b> <b>Dane techniczne:</b></p> <p>min. prędkość obrotowa: 2000 obr./min maks. prędkość obrotowa: 12500 obr./min długość ramienia: 190 mm moc całkowita: 0.25 kW</p>

		<p>napięcie: 230 V</p> <p>materiał: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal nierdzewna</li> <li>• tworzywo sztuczne</li> </ul> </p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>cena za: sztukę</p> <p><b>Opis:</b> Mikser ręczny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Specjalnie do: sosów, kremów i małych potraw</li> <li>• W komplecie: nóż i tarcza do emulgowania</li> <li>• Kompletna gama pozwala w łatwy sposób na przygotowanie zup, sosów, kremów</li> <li>• Specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku</li> <li>• Każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym</li> <li>• Prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr/min</li> <li>• Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia</li> <li>• Długość ramienia: 190 mm</li> </ul> <p>W zestawie powinna znajdować się różga do miksowania i uchwyt do montowania na ścianie</p> <p><b>Mikser x 8 szt. - mikser ręczny</b> Wyposażenie kielich do miksowania z pokrywą, końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, ostrze do rozdrabniania/siekania, pojemnik do rozdrabniania z pokrywą, rozdrabniacz, stopka miksująca</p> <p><u>Moc silnika</u> 500 W <u>Liczba poziomów obrotów</u> 5 Funkcje dodatkowe <u>funkcja Turbo</u> Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	---

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