

*flagi

**ZSG.0010.12.2021 - 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
Zadanie			
1	Doposażenie poz. 1 i 2	komplet	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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Stół ze zlewozmywakiem i półką wym.500x600x850 szt.6 wyposażone w baterie : sztorcowa jednootworowa łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody 2. Stół z blokiem 3 szuflad wym. 500x600x850 szt.6 3. Stół z dwiema półkami zabudowane boki wym.1200x600x850 szt.6 4. Stół z blokiem 3 szuflad i dwoma półkami wym. 1000x600x850 szt.6 5. Stół z półkami i zamykanymi drzwiami wym.1200x600x850 szt.3 6. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.800x600x850 szt.1 7. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.1200x600x850 szt.1 8. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.600x600x850 szt.1 9. Umywarka zabudowana 400x295x240 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dostarczona w formie spawanej. Komora zabudowana z trzech stron.. Otwór pod baterię o

*flagi

			<p>średnicy 33 mm (zaślepiiony) na środku komory. Nogi wykonane z profilu 30x30 mm. W komplecie wylewka, wyłącznik czasowy, mieszacz wody (1/2").</p> <p>10. Półka wisząca na konsolach 700x300x170 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Półka spawana. szt. 6</p> <p>11. okap centralny z wentylatorem wym.600x1200x450mm – 3 szt.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
2	Kuchenki poz. 3	6 sztuk	<p>Kuchnia:</p> <p>Dane techniczne</p> <p><input type="checkbox"/> Parametry</p> <p>Kolor frontu piekarnika Inox</p> <p>Kolor płyty grzewczej Czarny</p> <p>Rodzaj piekarnika Elektryczny</p> <p>Wyposażenie Instrukcja obsługi w języku polskim, Karta gwarancyjna</p> <p>Gwarancja 24 miesiące</p> <p><input type="checkbox"/> Techniczne</p> <p>Chłodne drzwi piekarnika Tak</p>

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

			<p>BakingPro System, Blokada bezpieczeństwa, Chowane pokrętła, Czyszczenie parowe, Funkcja Booster, Funkcja Zimne drzwi, Pojemność XXL, Przepisy na drzwiach, Rozmrażanie, Szybki nagrzew, Wyświetlacz elektroniczny</p> <p>Funkcje dodatkowe</p> <p>Napięcie zasilania [V] 400</p> <p>Pojemność [l] 65</p> <p>Program samooczyszczania Nie</p> <p>Rodzaj kuchni Elektryczna</p> <p>Typ prowadnic Teleskopowe</p> <p><input type="checkbox"/> Funkcje</p> <p>Programator Programator sensorowy Ts</p> <p>Termoobieg Tak</p> <p>Wskaźnik ciepła resztkowego W płycie grzewczej</p> <p>Zapalarka gazu Nie</p> <p><input type="checkbox"/> Piekarnik</p> <p>Grill (opiekacz) Tak</p> <p>Liczba funkcji 12</p>
--	--	--	--

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

			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

*flagi

3	Maszynka do mielenia, Poz. 8	7 sztuk	<p>1. Maszynka do mielenia szt. 7 Maszynka do mielenia mięsa do 180kg/h 850W 230V 385x200x(H)380mm MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA</p> <ul style="list-style-type: none"> – Przeznaczona do małej gastronomii – Wydajność chwilowa min: 180 kg/h – Obudowa z satynowanego aluminium – Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa – 3 sitka w zestawie \varnothing 69 mm z otworami \varnothing 3 mm, \varnothing 4,5 mm, \varnothing 8 mm – 2 końcówki do wyrobu kiełbas: \varnothing12 i 21 mm – Końcówka do wyrobu kebbe – Ilość obrotów ślimaka min: poz. 1 - 150 obr./min., poz. 2 - 210 obr./min. – rewers – 100 obr./min. – Wymiary około: 385x200x380 mm – Moc/zasilanie min.: 0,85 kW / 230 V <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>												
4	Chłodziarko zamrażarka, poz. 9	1 sztuka	<p>1. Chłodziarko zamrażarka szt. 1</p> <p>Techniczne</p> <table border="0"> <tr> <td>Bezsronowa (No Frost)</td> <td>Pełny No Frost</td> </tr> <tr> <td>Liczba drzwi</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Poziom hałasu [dB]</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Liczba termostatów</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Klasa klimatyczna</td> <td>T, SN</td> </tr> <tr> <td>Położenie zamrażarki</td> <td>Na dole</td> </tr> </table> <p>Funkcje dodatkowe</p> <p>Wyświetlacz elektroniczny, Alarm otwartych drzwi, Oświetlenie LED, SmartSteel, DuoCooling, Alarm wzrostu temperatury, No Frost</p>	Bezsronowa (No Frost)	Pełny No Frost	Liczba drzwi	2	Poziom hałasu [dB]	37	Liczba termostatów	1	Klasa klimatyczna	T, SN	Położenie zamrażarki	Na dole
Bezsronowa (No Frost)	Pełny No Frost														
Liczba drzwi	2														
Poziom hałasu [dB]	37														
Liczba termostatów	1														
Klasa klimatyczna	T, SN														
Położenie zamrażarki	Na dole														

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsłodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

			<p>Zmiana kierunku otwierania drzwi Tak</p> <p>Liczba agregatów 1</p> <p>Parametry</p> <p>Kolor / wykończenie boków Stal szlachetna</p> <p>Kolor / wykończenie frontu Stal szlachetna</p> <p>Dominujący kolor Stal szlachetna</p> <p>Czas utrzymania temperatury w przypadku 24 braku zasilania [h]</p> <p>Funkcje</p> <p>Komora zero Nie</p> <p>Dystrybutor wody Nie</p> <p>Kostkarka do lodu Nie</p> <p>Sterowanie Elektroniczne</p> <p>Szybkie zamrażanie Tak</p> <p>Szybkie chłodzenie Tak</p> <p>Energia</p> <p>Klasa energetyczna A+++</p> <p>Roczne zużycie energii max. [kWh] 157</p> <p>Chłodziarka</p> <p>Liczba pojemników na 1 warzywa</p>
--	--	--	--

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

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

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

	parowy poz. 11		<p>długość: 850 mm</p> <p>szerokość: 842 mm</p> <p>wysokość: 754 mm</p> <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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN 1/3 • GN 1/2 • GN 1/1 • GN 2/3 <p>materiał:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szkło • stal szlachetna
--	-------------------	--	--

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

			<p>zasilanie: elektryczne</p> <p>tryb pracy: konwekcyjno-parowy</p> <p>rodzaj drzwi: <ul style="list-style-type: none"> • uchylne • przeszklone </p> <p>kolor: <ul style="list-style-type: none"> • inox • czarny </p> <p>cena za: sztukę</p> <p>drzwi przeszklone: 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>Opis:</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>
--	--	--	--

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym) • Do większości procesów gotowania powszechnie stosowanych w kuchniach przemysłowych. • Służą do gotowania na parze i gorącym powietrzem. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie. <p>Do wyboru dostępni są następujący inteligentni asystenci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • iDensityControl • iCookingSuite • iProductionManager • iCareSystem <p>Pojemność:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN • Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm • Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie • Do użytku z akcesoriami 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN <p>Tryb pieca konwekcyjno-parowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie na parze 30°C-130°C • Gorące powietrze 30°C-300°C • Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C <p>Inteligentne funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta
--	--	--	--

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Rzeczywistą zmierzoną wilgotność w komorze do gotowania można regulować i wyświetlać • Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 1 wysokowydajnemu wirnikowi obracającemu się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami • 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 • Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania • Można ingerować w dostępne inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączyć program iCookingSuite na iProductionManager, aby uzyskać maksymalną elastyczność • Inteligentny etap gotowania do przyrządzania wypieków • Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie. • Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB • 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. • Optyczna sygnalizacja żądań załadunku i wyładunku poprzez energooszczędne oświetlenie LED • Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut • Inteligentny system czyszczenia sugeruje programy myjące oraz wymaganą ilość produktów do pielęgnacji w zależności od stopnia zanieczyszczenia systemu do gotowania • Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia
--	--	--	---

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Okapy kondensacyjne i wentylacyjne (akcesoria) z dostosowaną do sytuacji mocą ssącą oraz funkcją transmisji komunikatów serwisowych. <p>Funkcje gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C • Funkcja PowerSteam: umożliwia zwiększenie wydajności gotowania na parze do zastosowań azjatyckich • Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu • Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody • 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) • Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach • Dokładne zaparzanie; 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 • Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych • Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych • Format czasu regulowany w formacie 24 godzinnym lub AM/PM • 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatycznym przełączaniem czasu letniego na zimowy pod warunkiem połączenia z ConnectedCooking • Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny • Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicy i punktowym
--	--	--	---

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwić szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności • Bezpłatne infolinie, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine) <p>Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza • Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora • Maksymalna temperatura dotykowa drzwiczek komory do gotowania to 73°C • Zastosowanie tabletek do czyszczenia i pielęgnacyjnych Active Green (preparat czyszczący w postaci stałej) zapewnia optymalne bezpieczeństwo pracy • Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking • Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego • Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m przy zastosowaniu stelaża • Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatraskiwania <p>Podłączanie do sieci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking • Zintegrowany interfejs WLAN do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking • Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
--	--	--	---

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking <p>Czyszczenie i pielęgnacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego • 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary • Ultraszybkie czyszczenie w zaledwie 12 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję • Automatyczna procedura bezpieczeństwa po awarii zasilania pozwala zapewnić, że w komorze do gotowania nie zalegają żadne środki czyszczące • Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green • Higieniczny montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia • Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 3 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła • Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza • Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki klasie ochrony IPX5 • Opcja monitorowania automatycznego czyszczenia za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking <p>Obsługa:</p>
--	--	--	--

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania • Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych • Ponad 55 języków dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy • Podstawowe preferencje gotowania dla kuchni krajowej można wybrać niezależnie od ustawionego języka urządzenia. Można wybrać dalsze kuchnie krajowe • Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia • Rozbudowana funkcja wyszukiwania we wszystkich ścieżkach przyrządzania, przykładowych zastosowaniach i ustawieniach • Pomoc kontekstowa, która zawsze pokazuje bieżącą treść pomocy dla wyświetlanej zawartości ekranu • Uruchamianie przykładowych zastosowań z pomocy • Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania • Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o procesach w ramach poszczególnych ścieżek przyrządzania • Indywidualizacja i kontrola profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi • Interaktywne komunikaty o ścieżkach przyrządzania, wezwaniach do działania, inteligentnych funkcjach i ostrzeżeniach iMessenger <p>Instalacja, konserwacja i środowisko:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych • Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW • Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) przez automatyczną kalibrację
--	--	--	---

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia • Montaż na równi z podłogą i ścianą poprzez podłączenie w obszarze cokołu* • System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia • Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych • 2-letnia gwarancja obejmująca części, robocizną i dojazd** • Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta partnerów serwisowych L • Wydajność energetyczna sprawdzona i zatwierdzona zgodnie z ENERGY STAR. Opublikowano na www.energystar.gov <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"> • System do gotowania (korpus): 850 x 754 x 775 mm • System do gotowania (łącznie): 850 x 804 x 842 mm • System do gotowania wraz z opakowaniem: 935 x 960 x 955 mm • Maksymalna wysokość robocza najwyższego poziomu: ≤ 1,60 m (W razie stosowania odpowiedniej podstawy) <p>Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej:</p> <p>Napięcie 3 NAC 400 V:</p>
--	--	--	---

*flagi

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

*flagi

		<ul style="list-style-type: none"> • Złącze przekazu danych LAN: RJ45 • Złącze przekazu danych WiFi: IEEE 802.11 a/g/n <p>Minimalne odstępy przy instalacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z lewej: 50 mm • Z tyłu: 0 mm • Z prawej: 50 mm <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"> • W razie działania źródeł ciepła z lewej strony urządzenia minimalny odstęp z lewej musi wynosić 350 mm. • 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. • 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. <p>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</p>
--	--	---

*flagi

			<p>oraz</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 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 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 (dł; szer; wys): 85x84.2x75.4 cm • Zasilanie: 400 V • Waga: 99 kg • Moc: 10.8 kW
--	--	--	--

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Wytwarzanie pary: bojlerowe • Wzdłużny układ przewodnic: tak • Rodzaj zasilania: elektryczne • Wkład: 6 GN 1/1 <p>3. Zestaw adaptacyjny do okapów, SCC (od 09/2011), CM_P dla typu 61/101 UltraVent, UltraVent Plus (Zamawiający posiada w swoich zasobach piec, z którym przedmiotowy zestaw ma być kompatybilny). – 1 szt.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	Kuchenka mikrofalowa, poz. 12	2 sztuki	<p>2. kuchenka mikrofalowa 2 szt.</p> <p>Pojemność (l): 34 Wymiary zewnętrzne (mm) : 551x533/908x(H)365 Moc (W): 1800 Napięcie (V): 230 Dotykowy panel sterowania LCD z funkcją zapisania do 100 programów, po 4 kroków każdy pozwala na tworzenie bardzo skomplikowanych receptur gotowania Duża oświetlona komora o pojemności 34 litrów mieści bez problemu talerz o Ø 356 mm –5 poziomów mocy grzania Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany – Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki – Możliwość piętrowania – Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu</p>
7	Poz. 13 i 25	2 zestawy	<p>podgrzewacze do talerzy: 2 zestawy</p> <p>Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy: Podgrzewacz do talerzy na 30-40 talerzy</p> <p>- urządzenie z możliwością pracy na stole roboczym</p>

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> - stal nierdzewna, - szklane drzwi obrotowe otwierane do środka, - pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, śr.320 mm, - regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C, - moc przyłączeniowa max: 600 W / 230 V 50 Hz, <p>Podgrzewacz do talerzy 5 płyt grzewczych Podgrzewacz do talerzy na 5 talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podgrzewacz do talerzy ze stali nierdzewnej - Płyta: mieszanka stali, która zapewnia maksymalne utrzymywanie ciepła (15 min. ogrzewania powinno zapewnić 45 min. utrzymania w ciepłe). Atermiczny uchwyt - powierzchnia płyty min.270x150mm - Ogrzewanie elektryczne poprzez elementy grzewcze zabezpieczone stopem incoloy. Regulacja termostatyczna od 0 to 90°C. <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	Poz. 15 i 26	2 sztuka	<p>1. sous vide.</p> <p>Urządzenie sous-vide, 2,2 kW, 230V, 130x145x330 mm</p> <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą • 4-calowy ekran dotykowy • Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm • Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów • Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C • Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin • Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami • Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury • Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous-vide w razie przypadkowego włączenia bez wody • Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze • Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Etui dołączone w standardzie • Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie <p>APLIKACJA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca • Zbiór ponad 600 przepisów • Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury • Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania • Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji • Powiadomienie o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymywania optymalnej temp. • Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous-vide <p>Dane techniczne:</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>
--	--	--	--

*flagi

			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
9	Pakowarka próżniowa Poz. 14 i 27	2 sztuki	<p>pakowarka próżniowa Pakowarka próżniowa komorowa 360x470x380 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4: stal nierdzewna, (PMM), - pokrywa z polimetakrylanu metylu (PMM), - wyświetlacz elektroniczny, - elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni, - funkcja marynowania, - poziom zamknięcia próżniowego: 5 stopni z możliwością ręcznej regulacji, - pompa próżniowa: 4,62 m/h (ok. 77 l/min.), - maks. próżnia -999 mbar (w komorze), - listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 290 mm, - regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund, - wymiary komory: szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm, - moc przyłączeniowa: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz, - wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 380 mm, - waga ok.: 24,4 kg. <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> długość: 360 mm szerokość: 470 mm wysokość: 380 mm moc całkowita: 0.63 kW napięcie: 230 V

*flagi

			<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>Wychładzarka szokowa</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>Dane techniczne:</p>

Projekt Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00 pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://gastronomik.edu.pl/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, projekty@zsg.elodz.edu.pl

*flagi

			<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"> • stal nierdzewna • poliuretan </p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>kolor: inox</p> <p>wentylator: tak</p> <p>wyświetlacz: tak</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
12	Robot planetarny Poz. 19	4 sztuk	3. Robot planetarny: 4 szt.

*flagi

		<p>Robot planetarny najnowszej generacji. Stworzony z myślą o kulinarnych pasjonatach, inspirowany do kreowania niezwykłych dań oraz odkrywania nowych smaków i aromatów. Wyposażony w mocny, 1500-watowy silnik, pojemną misę, mieszadła ze stali nierdzewnej oraz ponad 20 automatycznych programów gotowania. Intuicyjny wyświetlacz zapewnia pełną kontrolę nad przygotowywaną potrawą, a szeroki zakres temperatur: od 20°C do 180°C umożliwia nie tylko gotowanie i duszenie, ale także smażenie.</p> <p>Wyposażone w: Mieszadło K, trzepaczka, spiralny hak do ciasta, mieszadło elastyczne, mieszadło uniwersalne, malakser z 6 tarczami i ostrzem szatkującym, blender szklany Wykonany ze szkła THERMO RESIST, odpornego na wysokie i niskie temperatury. Pojemność aż 1,6l i 4-strefowe ostrza ze stali nierdzewnej umożliwiają przygotowanie dużej porcji m.in. Orzeźwiającego koktajlu owocowego lub soku warzywnego, smoothie, wszelkich sosów, zup, kremów czy dań dla dzieci. Świetnie kruszy lód. Szkło borokrzemowe, z którego został wykonany jest odporne na szok termiczny, dlatego można miksować zamrożone składniki także w kielichu, wyjętym prosto z gorącej zmywarki. Umożliwia przejście od mieszania składników o wysokiej temperaturze do zamrożonych, bez obaw o pęknięcia i uszkodzenia.</p> <p>Koszyk do gotowania na parze, osłony przeciw chlapaniu i dostawaniu się pary we wnętrze robota, szpatułka i podkładka, odporne na wysokie temperatury</p> <p>Techniczne</p> <p>Moc silnika min. [W] 1500</p> <p>Konstrukcja Misa ze stali nierdzewnej, Obudowa z aluminium, Akcesoria ze stali nierdzewnej</p> <p>Charakterystyka</p> <p>Pojemność misy roboczej [l] 6,7</p> <p>Pojemność kielicha [l] 1,6</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	--

*flagi

13	Wagi Poz. 23	1 zestaw	<p>4. Wagi pomiarowe, termometry</p> <p>waga sklepowa 2 szt.</p> <p>30kg 1g elektroniczna licząca sztuki</p> <p>opis</p> <p>- do 30 kg</p> <p>- wysoka dokładność 1 gram</p> <p>- licząca sztuki</p> <p>- wbudowany akumulator 6v + zasilanie sieciowe</p> <p>- duży czytelny wyświetlacz</p> <p>najważniejsze parametry:</p> <p>waga wykonana ze stali inox</p> <p>(stał nierdzewna bardzo dobrze sprawdza się w warunkach kuchennych jak i na stoiskach targowych)</p> <p>duży czytelny wyświetlacz</p> <p>(duży wyraźny i czytelny w każdych warunkach wyświetlacz, czarne cyfry z zielonym podświetleniem)</p> <p>funkcja zliczania sztuk(waga zlicza każdą kolejną sztukę położoną na platformie)</p> <p>waga posiada wskaźnik stanu akumulatora (wyświetla poziom naładowania akumulatora, mocniejszy akumulator 6v - w tańszych wagach występują akumulatory 4v)</p> <p>automatyczne przejście w stan oczekiwania</p> <p>(gdy nic nie ważymy podświetlenie wyłącza się , oszczędzając w ten sposób akumulator)</p> <p>waga doskonała do pracy w terenie, długi czas pracy na akumulatorze</p> <p>zasilanie: akumulatorowo/sieciowe (kabel sieciowy i akumulator w zestawie)</p> <p>MASA WŁASNA: 5 kg</p> <p>wysoka dokładność 1g</p> <p>funkcja zliczania sztuk</p> <p>ostrzeżenie przed przeciążeniem</p> <p>zerowanie</p>
----	-----------------	----------	--

*flagi

			<p>tarowanie duży, czytelny, podświetlany wyświetlacz regulowana wysokość nóżek wbudowany mocny akumulator 6V BARDZO WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA, MOCNA I WYTRZYMAŁA, ODPORNA NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE</p> <p>Waga laboratoryjna x 12 szt.</p> <p>- 7500 g / 0,1 g</p> <p>Najważniejsze cechy produktu</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7500 g / 0,1 g • Platforma: 18 x 18 cm • 26 x 8 x 18 cm • Wyświetlacz LCD • 4 x AA lub zasilacz AC • <u>Dane techniczne</u> • • Kalibracja - Tak • Podświetlenie - Tak • Powierzchnia ważąca [mm] - 180 X 180 • Procentowy tryb liczenia - Nie • Sumowanie wagi przedmiotów - Nie • Tarowanie - Tak • Wyświetlacz - 400 • Zapisywanie - Nie • Zasilanie 230
--	--	--	---

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Zliczanie sztuk - Tak • Zmiana jednostek ważenia - Tak • Zerowanie - Nie • Instrukcja obsługi - Tak • Wysokość cyfr [mm] - 21 • Zakres ważenia [g] - 0,1 - 7500 • Dopuszczalne przeciążenie - 135% • Podziałka [g] - 0,1 • Wymiary (DxSxW) [cm] - 26 x 8 x 18 <p>termometr elektroniczny z sondą -100°C do 270°C. Zastosowanie: przemysł, laboratoria, farmacja.</p> <p>Termometr z sondą x 12 szt.</p> <p>Techniczne</p> <p>Zakres mierzonych temperatur -100°C do 270°C</p> <p>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</p> <p>Dokładność : -80,0°C do -50,0°C -/+0,2°C</p> <p>Dokładność : -49,9°C do 149,9 °C -/+0,1°C</p> <p>Dokładność : 150,0°C do 199,9°C -/+0,2°C</p> <p>Dokładność : 200°C do 270°C -/+1°C</p> <p>Wyświetlacz LCD 3 1/2 cyfry</p> <p>Zasilanie Bateria 2 x AA 1,5V</p> <p>Czas pracy baterii ok. 2 lat pracy ciągłej</p> <p>Wymiary obudowy 150x82x29</p>
--	--	--	---

*flagi

		<p>Stopień ochrony obudowy IP66</p> <p>Bezdotykowy termometr laserowy 12 szt. 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>
--	--	---

*flagi

		<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>Specyfikacja techniczna</p> <p>1. Pomiar temperatury</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jednostki: C° i F • Zakres: -50°C ~ +900°C (-58°F ~ +1742°F) • Dokładność: 0°C ~ +900°C (32~1742°F): ±1,5°C (±2.7°F) lub -50 ~ 0°C (-58 ~ 32°F): ±3°C (±5°F) • Rozdzielczość: 0.1°C (0.1°F), • Powtarzalność: 1% lub 1°C • Emisyjność: 0.10 - 1.00 (możliwość regulacji) • Odległość od źródła ciepła: 12:1 (rozdzielczość optyczna) <p>2. Pozostałe parametry</p>
--	--	--

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Stan: Fabrycznie NOWY • Wymiary urządzenia: 112mm x 49mm x 168mm • Waga: 220g • Kolor: Czarno-pomarańczowy • Celownik: Laserowy • Zasilanie: Bateria DC 9V 6F22 (BATERIE W ZESTAWIE) • Temperatura pracy: 0 ~ +40°C (32 ~ 104°F) • Wilgotność pracy: 10 ~ 94%RH • Temperatura przechowywania: -20 ~ +60°C (-4 ~ +140°F) <p>Zestaw zawiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirometr • Bateria 9V • Instrukcja obsługi producenta w języku angielskim oraz dostępną do pobrania na stronie produktu instrukcję w języku polskim • Walizka <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
14	Mikser Poz. 19 i 30	8 zestawów	<p>mikser szt. 8</p> <p>Mikser ręczny 250 V ze zmienną prędkością.</p> <p>Wersja profesjonalna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana z nylonu • Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej • Różga ubijająca w zestawie

*flagi

			<ul style="list-style-type: none"> • Łatwy w utrzymaniu czystości • Ergonomiczny uchwyt • Długość ramienia: 250 mm • Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów • Pokrętło regulacji prędkości • Prędkość: 2 500-15 000 obr./min. • Waga 1,9 kg <p>Dane techniczne</p> <p>Napięcie (V): 230V</p> <p>Średnica w mm: 75</p> <p>Długość: 555</p> <p>moc (w): 250</p> <p>waga w kg: 1,9</p> <p>Mikser x 8 szt. - mikser ręczny</p> <p>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</p> <p><u>Liczba poziomów obrotów</u> 5</p> <p>Funkcje dodatkowe <u>funkcja Turbo</u></p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	--	--

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