

**ZSG.0010.16.2021 - 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 jednocierowa 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>

			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
2	Kuchenki poz. 3	6 sztuk	<p><b>Kuchnia:</b></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> <p>Funkcje dodatkowe BakingPro System, Blokada bezpieczeństwa, Chowane pokręta, Czyszczenie parowe, Funkcja Booster, Funkcja Zimne drzwi, Pojemność XXL, Przepisy na drzwiach, Rozmrażanie, Szybki nagrzew, Wyświetlacz elektroniczny</p> <p>Napięcie zasilania [V] 400</p> <p>Pojemność [l] 65</p> <p>Program samooczyszczania Nie</p>

			Rodzaj kuchni	Elektryczna
			Typ prowadnic	Teleskopowe
		<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

			<p style="text-align: right;">Nie</p> <p>Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu</p> <p><input type="checkbox"/> Moc</p> <p>Moc przyłączeniowa [kW] 10.2</p> <p>Klasa energetyczna A</p> <p><input type="checkbox"/> Fizyczne</p> <p>Głębokość [cm] 60</p> <p>Szerokość [cm] 50</p> <p>Wysokość [cm] 85</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
3	Maszynka do mielenia, Poz. 8	7 sztuk	<p><b>1. Maszynka do mielenia szt. 7</b></p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Przeznaczona do małej gastronomii</li> <li>– Wydajność chwilowa: 120 kg/h</li> <li>– Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu</li> <li>– Metalowa obudowa</li> <li>– Metalowy podajnik</li> <li>– Dodatkowy bieg wsteczny</li> <li>– Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa</li> <li>– 3 sitka w zestawie z otworami <math>\varnothing</math> 3 mm, <math>\varnothing</math> 4,5 mm, <math>\varnothing</math> 8 mm</li> <li>– 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe</li> <li>– Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso</li> <li>– Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż</li> </ul> <p>Parametry</p>

			<p>Wymiary (mm): 265 x 210 x (H)345</p> <p>Moc (W): 1600</p> <p>Napięcie (V): 230</p> <p>Waga (kg): 5,3</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
4	<b>Chłodziarko zamrażarka, poz. 9</b>	1 sztuka	<p><b>1. Chłodziarko zamrażarka szt. 1</b></p> <p><b>Techniczne</b></p> <p>Wymiary (wys.x szer.x gł.) 203 x 59,5 x 67,5 cm</p> <p>Pojemność chłodziarki / zamrażarki 277 l / 107 l</p> <p>Roczne zużycie energii 257 kWh</p> <p>Poziom hałasu 36 dB</p> <p>Bezsronowa (No Frost) tak pełny No Frost</p> <p>Zmiana kierunku otwierania drzwi tak</p> <p>Funkcje</p> <p>Wymuszona cyrkulacja powietrza tak</p> <p>Dodatkowe informacje oświetlenie ledowe</p> <p>Zastosowane technologie wymuszona cyrkulacja powietrza Multi Airflow</p> <p>Chłodziarka</p>

			<p>Sposób odszraniania (rozmrężania) chłodziarki      No Frost</p> <p>Komora świeżości      tak</p> <p>Szuflada z kontrolą wilgotności      nie</p> <p>Szybkie chłodzenie      tak</p> <p>Wyposażenie      4 półki szklane, 4 półki w drzwiach, 1 szuflada świeżości, 2 pojemniki na jajka</p> <p>Zastosowane technologie - chłodziarka      równomierne chłodzenie , system przedłużania świeżości</p> <p>Zamrażarka</p> <p>Sposób odszraniania (rozmrężania) zamrażarki      No Frost</p> <p>Szybkie zamrażanie      tak</p> <p>Zdolność zamrażania      12 kg/24h</p> <p>Wyposażenie      3 szuflady</p> <p>Bezpieczeństwo użytkowania      półki wykonane ze „szkła bezpiecznego”, alarm (wskaźnik) niedomkniętych drzwi, alarm (wskaźnik) wzrostu temperatury</p>
5	Piec konwekcyjno – parowy poz. 11	1 sztuka	<p><b>Piec konwekcyjno - parowy</b></p> <p>1. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, 6xGN 1/1, 850x842x754 mm</p>

			długość:	850 mm
			szerokość:	842 mm
			wysokość:	754 mm
			moc całkowita:	10.8 kW
			napięcie:	400 V
			temperatura minimalna:	30 °C
			temperatura maksymalna:	300 °C
			waga:	99 kg
			wsad:	30 kg
			ilość drzwi:	1 szt.
			ilość pojemników GN:	6 szt.
			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>
			materiał:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• szkło</li> <li>• stal szlachetna</li> </ul>
			zasilanie:	elektryczne

			<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> <li>• czarny</li> </ul> </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><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><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></ul>
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inteligentny etap gotowania do przyrządzania wypieków</li> <li>• Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciągnięcie i upuszczanie.</li> <li>• Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB</li> <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: umożliwi 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> </ul>
--

			<ul style="list-style-type: none"><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 prysznicowym i punktowym</li><li>• Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwić szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności</li><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 zatrzaskiwania</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></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"><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><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 umożliwiają 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></ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <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><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></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"><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 odstępy 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 wyeksponowanych.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hałas pracy poziom 1: 65 dBA</li><li>• Hałas pracy poziom 2: 70 dBA</li><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></ul>
--	--	--



			<ul style="list-style-type: none"> <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><b>2. kuchenka mikrofalowa 2 szt.</b>                  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><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> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <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. Regulacja termostatyczna od 0 to 90°C.</li> </ul> <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 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 osiągana 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 • 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> </ul>

			<p>- wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 380 mm, - waga ok.: 24,4 kg.</p> <p><b>Dane techniczne:</b>  długość: 360 mm  szerokość: 470 mm  wysokość: 380 mm  moc całkowita: 0.63 kW  napięcie: 230 V  waga: 24.4 kg  ilość listew: 1 szt.  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.</p>

			<p>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>
--	--	--	---

			wyświetlacz: tak
			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
			<b>3. Robot planetarny: 4 szt.</b>
			Moc <b>1400 W</b>
			Pojemność miski roboczej <b>6,7 litra</b>
			Regulacja obrotów <b>elektroniczna - płynna</b>
			Funkcje <b>ubijanie piany, zagniatanie ciasta, miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie, krojenie na plastry, krojenie na frytki</b>
			Praca pulsacyjna <b>tak</b>
			Możliwość mycia wyposażenia w zmywarce <b>tak</b>
			Zabezpieczenie przed przegrzaniem <b>tak</b>
			Funkcje dodatkowe możliwość rozbudowy, system zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, ostrza ze stali szlachetnej, Thermo Resist
			Kolor obudowy srebrny
			<b>FUNKCJE</b>
			Miksowanie tak
			Rozdrabnianie – siekanie tak
			Mieszanie tak
			Ubijanie piany tak
			Mielenie mięsa tak
			Krojenie na plastry tak
			Zagniatanie ciasta tak
			Cięcie w kostkę nie
12	Robot planetarny Poz. 19	4 sztuk	

			<p>Krojenie na frytki      tak</p> <p>Wyciskanie soku z cytrusów      nie</p> <p>Wyciskanie soku – sokowirówka      nie</p> <p>Wyposażenie      blender, hak do zagniatania ciasta, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, końcówka do ubijania, maszynka do mielenia, mieszadło K, misa robocza, szatkownica</p>
13	Wagi Poz. 23	1 zestaw	<p><b>4. Wagi pomiarowe, termometry</b></p> <p><b>waga sklepowa 2 szt.</b></p> <p><b>30kg 1g elektroniczna licząca sztuki</b></p> <p><b>opis</b>          - do 30 kg          - wysoka dokładność 1 gram          - licząca sztuki          - wbudowany akumulator 6v + zasilanie sieciowe          - 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</p>

			<p>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 BARDZO WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA, MOCNA I WYTRZYMAŁA, ODPORNA NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE</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><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></ul>
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> <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</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> <p>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><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> 112m 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></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <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></p> <p>Mikser ręczny 350 V z.</p> <p><b>Wersja profesjonalna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obudowa wykonana z nylonu</li> <li>• Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>• Różga ubijająca w zestawie</li> <li>• Łatwy w utrzymaniu czystości</li> <li>• Ergonomiczny uchwyt</li> <li>• Długość ramienia: 250 mm</li> <li>• Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów</li> <li>• Pokrętło regulacji prędkości</li> <li>• Prędkość: 2 500-15 000 obr./min.</li> <li>• Waga 1,9 kg</li> </ul> <p>Dane techniczne Napięcie (V): <b>230V</b></p>

			<p>Średnica w mm: <b>75</b> Długość: <b>555</b> moc (w): <b>250</b> waga w kg: <b>1,9</b></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 pokrywką, rozdrabniacz, stopka miksująca <u>Moc silnika 500 W</u> <u>Liczba poziomów obrotów 5</u> Funkcje dodatkowe <u>funkcja Turbo</u> Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	--	--

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