

*zał. nr 1 do zapytania ofertowego
z dnia 25.11.2019 r., znak: PSONI/DP/2131-19/2974/19*

Specyfikacja przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa	Opis, wymagania techniczne, parametry	Liczba (szt.)
1.	Piec konwekcyjno - parowy	<ul style="list-style-type: none"> - elektroniczny panel dotykowy; - menu w języku polskim; - min 4 metody gotowania (gotowanie na parze, konwekcja, konwekcja – para; regeneracja, niskotemperaturowe) - opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca; - automatyczne programy gotowania; - para od 30 °C lub 35 °C; - obróbka konwekcyjna od 30 °C; - system sterowania parą; - automatyczne mycie; - system trybu „Diagnoza serwisowa”; - zasilanie elektryczne; - napięcie - 400 V; - moc całkowita - min. 14 KW; - pojemność: 10 GN-1/1 	1
2.	Podstawa do pieca	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej; - minimum 6 przewodnic GN 1/1; - podstawa dostosowana do pieca konwekcyjnego (pozycja 1 specyfikacji) 	1
3.	Okap przyścienny z oświetleniem i łapaczem tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej; - wysokość 450 mm; - szerokość 700 mm; - długość 2600 mm; - zasilany elektrycznie; - napięcie 230V; - filtry szczelinowe (łapacze tłuszczu); - oświetlenie halogenowe IP 65 	1
4.	Zmywarka kapturowa	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 400 V; - wydajność: co najmniej 40 koszy na godz.; - co najmniej 3 programy cyklu długości mycia, - elektroniczny panel sterowania; - start po zamknięciu kaptura; temperatura wody myjącej od 50 °C; - temperatura wyparzania od 80 °C; - dozownik płynu myjącego i nablyszczającego; - funkcja wyparzania; - pompa spustowa/odprowadzająca; - wykonana ze stali nierdzewnej; - min 2 kosze w komplecie 	1
5.	Blikser/kuter	<ul style="list-style-type: none"> - urządzenie do mieszania, rozdrabniania, kruszenia; - zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej; - pojemność: minimum 2,9 litrów; - przezroczysta pokrywa; - ostrze ze stali nierdzewnej; - możliwość pracy pulsacyjnej 	1