NAZWA ZAMÓWIENIA**:****Pomoce dydaktyczne, sprzęt elektryczny i meble do pracowni gastronomicznych, cukierniczych i fryzjerskich w ramach projektu pn. ZAWODOWO NIEZAWODNI**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część 4**

***Dostawa sprzętu elektronicznego w ramach projektu pt. ZAWODOWO NIEZAWODNI do pracowni gastronomicznej i cukierniczej;***

Nazwa i adres Wykonawcy: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa wydatku/ cechy/parametry** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Gwarancja minimalna w miesiącach** | **Wypełnia Wykonawca wpisując: parametry,  rozwiązania techniczne dostarczonego sprzętu i oprogramowania  lub określenia spełnia/nie spełnia warunku przez  zaznaczenia SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA (niepotrzebne skreślić)** |
| 1. | Blender ręczny moc min 1000 W | sztuka | 10 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 2. | Blender ręczny moc min 1000 W | sztuka | 10 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 3. | Blender: moc 1000, regulacja obrotów: mechaniczna-płynna, liczba prędkości: 10; końcówki: do miksowania, siekania mini rozdrabniacz, pojemnik z miarką 600 ml; funkcje: miksowanie, siekanie; Blokada bezpieczeństwa, zabezpieczenie przed przegrzaniem | sztuka | 4 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 4. | Ekspres ciśnieniowy do kawy: automatyczny, ciśnienie 15 bar, typ młynka- ceramiczny, funkcje – spienianie mleka, regulacja ilości zaparzanej kawy, wbudowany młynek, filtr, pojemnik na mleko | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 5. | Frytownica beztłuszczowa: poj. 4,2 l, moc 1550W | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 6. | Gofrownica bąbelkowa, moc 1400 W | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 7. | Kociołek elektr. na zupy: część zewnętrzna stal nierdzewna; Wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej; Zakres temperatur: 30 °C do 95 °C; obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej; z otworem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt | sztuka | 4 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 8. | Kuchnia mikrofalowa: poj. 20L, sterowanie elektroniczne, moc mikrofal 700 | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 9. | Maszynka do mielenia: silnik o mocy znamionowej 2000 W. Urządzenie wyposażone w 3 sitka różnej średnicy otworów 2,7 mm, 4 mm, 8 mm | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 10. | Mikrofalówka: sterowanie manualne, 5 poziomów mocy, funkcja rozmrażania, obrotowy talerz o średnicy 27 cm. Zakres zegara 30 minut. Komora oraz obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej. Poj. komory-25 litrów. Wymiary wewnętrzne komory: 34x34,5x23 cm. Moc mikrofal 900 W | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 11. | Mikser planetarny: moc 300 W, poj.4,8, funkcje – ruch planetarny | sztuka | 12 | 36 | Producent ……………  Produkt ……………..  Wersja (jeśli dotyczy) ………………….. |
| 12. | Mikser planetarny 10 l, 0,65 kW, 230 V, 420x540x700 | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 13. | Mikser planetarny o pojemność 11,4 l: Obudowa ze stali lakierowanej, dzieża ze stali nierdzewnej – 11,4L, silnik o mocy : 375W, napięcie 230 V, 3 prędkości od 121 do 489 obr / min, timer : do 30 min, cyfrowy panel sterowania, w zestawie 3 końcówki : hak, mieszadło płaskie, rózg | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 14. | Mikser planetarny: Dzieża 4,8L INOX, polerowana, z ergonomiczną rączką, syntetyczna osłona na dzieżę z podajnikiem, rózga 6-prętowa, narzędzie do ubijania i napowietrzania lekkich mas, mieszadło, mieszadło ze zgarniaczem, hak. Napięcie 220V-240V | sztuka | 8 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 15. | Mikser ręczny moc 575 W, 5 poziomów prędkości z różnymi prędkościami do ind pracy, stopień turbo dla maks.wydajności, 2 haki do ciasta, 4 pełne miotły turbo premium ze stali nierdz. | sztuka | 8 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 16. | Naświetlacz do jaj: na 30 szt, trwałość promienników UV 7500 h, wymiary 184 x 460 x 380, zasilanie 230 V / 50 Hz | sztuka | 2 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 17. | Piec elektryczny modułowy z 3 komorami wypiekowymi, komorą garowniczą, okapem z kondensatorem pary, filtr z uchwytem. Piec zawiera zaparowanie. Moc komór 3x8 kW + 2 kW okap. Waga 900 kg. Zakres regulacji temperatury pieca wynosi 0 - 270 st. C. Wysokość komory wypiekowej 170 mm Wys.modułu pieca 280 mm. Wymiary komory wypiekowej 1240x840 mm | sztuka | 1 | 36 | Producent ……………  Produkt ……………..  Wersja (jeśli dotyczy) ………………….. |
| 18. | Piec konwekcyjno-parowy z pełnym wyposażeniem: podstawa i blachy do pieca, ruszt/ Napięcie - U : 400 V, Zasilanie : prąd, Szerokość - W : 750 mm, Głęb. - D : 773 mm, Waga - M : 86 kg, Wysokość - H : 843 mm, Moc elektryczna : 11.7 kW, pojemność: 7xGN1/1, system myjący, odległość między półkami 67 mm, oświetlenie LED | sztuka | 1 | 36 | Producent ……………  Produkt ……………..  Wersja (jeśli dotyczy) ………………….. |
| 19. | Pirometry, Bezkontaktowy termometr z laserowym celownikiem. Zakres temperatur od -50 do 330 stopni Celsjusza. Zasilanie baterią, 80 godzin pracy ciągłej; skala: 0,1 stopni Celsjusza | sztuka | 6 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 20. | Ploter cukierniczy- w zestawie: cardridge i laptop z oprogramowaniem do sterowania w j. polskim, format druku 32 cmx65 cm, grubość nośnika do 150 mm, technologia druku – cyfrowa z jadalnym atramentem, rozdzielczość do 5760 x1440 dpi, zasilanie drukarki 220-240 V | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 21. | Płyta indukcyjna: wymiary około (szer. x gł.): 30 x 50 cm, moc przyłączeniowa: 3,65 kW, 2 pola indukcyjne, wyk. płyty grzewczej: ceramiczne - szlif, bez ramki,sterowanie płyty grzewczej: elektroniczne - dotykowe (sensorowe) na płycie grzewczej | sztuka | 4 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 22. | Podgrzewacze do potraw na kółkach: poj. 9 l, pełny rozmiar, zestaw z 2 tabletkami cateringowymi, wanną na wodę i uchwytem na paliwo | sztuka | 6 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 23. | Schładzarko-zamrażarka szokowa: otwór odpływowy na spodzie komory wbudowany agregat, cyfrowy panel sterowania; poj.: 5xGN 1/1 lub 5x400x600, wsad 20/15 kg na cykl, schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 min, zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 min; stożkowa sonda temp rdzenia produktu; warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu; wyk. ze stali nierdz; system chłodniczy wentylowany; uszczelnienie drzwi magnetyczne | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 24. | Souvide 24 l – urządzenie: moc 700Wat, poj.24l, max temp. 95C | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 25. | Szafa chłodnicza 3-drzwiowa (1+2x 1/2) - 1400 l: półki epoksydowe, możliwość ustawienia na 23 poziomach, odstęp między półkami 55 mm/5szt.; zakres działania od -2° C do +8° C; Wymiary około: szer.1300 mm, gł.840 mm, wys. 2040 mm, napięcie 230 V, moc elektr. 207 W., ściany wypełnione poliuretanową izolacją termiczną o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m3, sterowanie elektroniczne, wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy | sztuka | 1 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 26. | Termometr gastronomiczny cyfr. bezdotyk. -50÷380°C, z laserowym celownikiem | sztuka | 8 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 27. | Termometr sonda: termometr elektroniczny z sondą; pomiar od -100°C do 270°C; zasilany bateriami | sztuka | 12 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 28. | Waga cyfrowa do 10 kg, wodoodporna z legalizacją. Wyposażona w szalkę ze stali nierdzewnej, zasilacz oraz komplet baterii, 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25mm); zasilanie: baterie, zasilacz AC 230V/DC 9V. | sztuka | 14 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |
| 29. | Wyciskarka wolnoobrotowa do owoców: moc 240W,prędkość obrotowa 65/min, typ pionowa | sztuka | 4 | 24 | SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA |

……………………………………………………………………………………………….  
Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy