

Opis Przedmiotu Zamówienia

Lp	Nazwa	Ilość szt	Specyfikacja/wymagania minimalne:
1	Drukarka cukiernicza	1	- funkcje drukarki, skanera oraz kolorowej kopii. - wydruk jadalnych tuszy na formacie A3, - umożliwiała personalizację zdjęć i grafik - idealna do drukowania na opłatkach tortowych. - dopasowania do pełnej strony A3/A4, kopiarki oraz możliwość samodzielnego drukowania bez konieczności podłączenia do komputera - dodatkowe funkcje, takie jak skalowanie zdjęć, różnorodne efekty wydruku
2	Urządzenie wielofunkcyjne do gotowania, rozdrabniania i mieszania	1	Moc min.1500 W Zasilanie: 230 V Rodzaj regulacji obrotów płynna Liczba poziomów prędkości min. 10 Pojemność miski roboczej min. 3 l Pojemność koktajlera min. 3 l Załączone wyposażenie minimum: koszyczek do gotowania na parze, łopatką, miarka, mieszadło do ubijania piany, osłona przed rozpryskiwaniem Szerokość produktu min. 30 cm maks.50 cm Wysokość produktu min. 30 cm maks.50 cm Głębokość produktu min. 30 cm maks.50cm Funkcje minimum: gotowanie, krojenie, kruszenie lodu, mielenie, mieszanie, miksowanie, podgrzewanie, programy automatyczne, rozdrabnianie, szatkowanie, tarcie, ubijanie, ucieranie, wyciskanie soku, wyrabianie ciasta Roczny dostęp do platformy z przepisami .
3	Robot kuchenny	2	Robot planetarny z funkcjami podgrzewania i ważenia, Wyrabianie ciasta i roztopianie składników prosto w misie, Funkcja podgrzewania do 60 stopni Wbudowana waga z dokładnością do 1 g Mocny silnik 1400W Dwie miski w zestawie o pojemności 7L i 5L 6 automatycznych programów Oświetlenie miski roboczej 8 stałych prędkości pracy, 4 prędkości mieszania w interwałach oraz funkcję pracy pulsacyjnej. Programy z podgrzewaniem miski to: wyrastanie ciasta, roztopianie czekolady i szwajcarska beza, natomiast bez podgrzewania: ubijanie białek, ciasto biszkoptowe oraz zagniatanie ciasta. 3 mieszadła ze stali nierdzewnej •Mieszadło K do ciasta biszkoptowego lub piaskowego, ciasteczek, cukierków, różnego rodzaju nadzień i farszów, puree oraz wielu innych dań. •Trzepaczka – niezrównana w ubijaniu śmietany i przygotowywaniu bezy

			•Spiralny hak - na domowy makaron, pizzę, pieczywo czy pączki
4	Pakowarka próżniowa	1	Moc 140 W Waga 2.5 kg Typ zgrzewarki Pełnowymiarowy Schowek na rolkę Wyjmowana tacka ociekowa Wykonanie Stal nierdzewna Gilotylna na topie urządzenia Tryb pakowania produktów suchych i wilgotnych Akcesorium do worków i pojemników Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.) 43 x 23 x 10.5 cm Wymiary opakowania (dł. x szer. x wys.) 61 x 17 x 28 cm Możliwość przechowywania w pionie
5	Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide	1	Przeznaczenie garnki, głębokość: min. 190 mm ilość wody maks.: 15 litrów Temperatura minimalna (°C) 20 Temperatura maksymalna (°C) 95 Sterowanie Elektronicznie Wyświetlacz Do pracy ciągłej Liczba stopni regulacji elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C Informacje dodatkowe Przystosowane do garnków o głębokości min. 190mm i maksymalnej objętości wody 15 litrów

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

1. Oferowany produkt nie może być prototypem i musi być produktem istniejącym na rynku w obrocie.
2. Wymagane wraz z ofertą podanie modelu oraz producenta oferowanego produktu.
3. Wymagana jest dostawa, rozładunek, montaż, uruchomienie.
4. Koszt dostawy, rozładunku, montażu i uruchomienia pokrywa Wykonawca.
5. Dostarczone urządzenia muszą być wyposażone w następujące dokumenty:
 - a) Deklarację zgodności producenta CE,
 - b) Dokument gwarancyjny,
 - c) Instrukcję obsługi w języku polskim,