

## Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

## Zakup i dostawa wyposażenia pracowni kulinarnej w sprzęt AGD

Lp.	Nazwa sprzętu	Model, Marka, Specyfikacja	Ilość
1.	Mikser	Końcówki do mieszania i ubijania; Moc silnika nie mniej niż 450 W; Funkcja Turbo, możliwość pracy ze stopą miksującą;	2
2.	Opiekacz 3 w 1	Moc 1100 W; liczba kanapek: 4 dodatkowe płytki	2
3.	Kuchenka indukcyjna nastawna	Wymiary: 31,5 x 60,5 Moc 2,9 kW Ilość pól grzewczych: 2	3
4.	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	Wymiary: 800x650x620 mm Zasilanie elektryczne: 230 V, 50Hz Moc: 2,65 kW Wymagane zabezpieczenia instalacji: 13A Ciągła regulacja temperatury 50 ÷ 290 °C, na każdej nastawionej funkcji grzania: dół 1,5 kW + góra 0,8 kW dół 1,5 kW góra 0,8 kW grill 1,8 kW grill 1,8 kW + termoobieg dół 1,5 kW + góra 0,8 kW + termoobieg tył 2,6 kW + termoobieg praca wentylatora bez grzania (rozmrażanie) -Drzwi piekarnika z szybami -Oświetlenie piekarnik - Trzy poziomy prowadnic -Ruszt w standardzie	1
5.	Lodówka No frost	Wymiary (WxSxG) [cm]: 203 x 60 x 66 Pojemność [l]: 279 chłodziarka + 89 zamrażarka Roczne zużycie prądu: 238 kWh = 145.18 zł Poziom hałasu [dB]: 38 Funkcje: Szybkie chłodzenie, Szybkie zamrażanie, Zmiana kierunku otwierania drzwi, Komora zero	1
6.	Robot kuchenny planetarny	Moc silnika: 1200 W Funkcje: mieszanie, miksowanie, ubijanie piany, zagniatanie ciasta,	2

		Funkcja dodatkowa: ruch planetarny 2 misy w zestawie	
7.	Blender	Moc: 1000 W Liczba prędkości: 25 Regulacja obrotów: mechaniczna - płynna Końcówki: do blendowania, do ubijania, rozdrabniacz Pojemnik z miarką	2