
Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 1/2024

ALICJA Ghosh

"EURASIAN GLOBAL NET WORK"

Ul. Patrice Lumumby 10

91-404 Łódź

Jeżeli gdziekolwiek w opisie przedmiotu zamówienia pojawia się nazwa, marka, typ lub opis wskazujący na konkretnego producenta, należy to interpretować, że określenie ma jedynie charakter przykładowy i należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza składanie rozwiązań równoważnych, a Wykonawca sporządzając ofertę może uwzględnić wyrób każdego innego producenta, który jest równoważny (wskazanie równoważności zostaje po stronie Wykonawcy), tzn. posiada parametry co najmniej takie same lub korzystniejsze pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości i użyteczności oraz standard wykonania w stosunku do podanych w zapytaniu przykładów. Posłużenie się w opisie przedmiotu zamówienia wskazanymi powyżej określeniami miało na celu wyłącznie wskazanie produktu, którego parametry stanowią minimalny wymagany poziom (standard) wykonania lub jakości oraz funkcjonalności i nie jest bezwzględnie wiążące, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych. Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy, który w przypadku oferowania rozwiązań równoważnych powinien dołączyć do oferty specyfikacje techniczne, karty katalogowe, instrukcje lub inne dokumenty zawierające dane techniczne elementów równoważnych.

Nazwa urządzenia	Opis przedmiotu zamówienia	Parametry techniczne:
Gazowy piec dwukomorowy P110 A z okapem kondensacyjnym, z bazą oraz z akcesoriami niezbędnymi do prawidłowego podłączenia pieca	• możliwość piętrowania do 3 komór • szeroka komora pieczenia ze stali aluminiowanej • niezależne maksymalne temperatury z zachowaniem bezpieczeństwa • dwuwarstwowa płyta ogniotrwała • hartowane szkło kryształowe • mikroperforowany palnik ze stali nierdzewnej • ciągłe monitorowanie temperatury • wykrywacz płomienia • materiał o wysokiej izolacji termicznej • specjalna osłona przedni, zapobiegająca utracie ciepła • zmniejszone zużycie gazu • Rozgałęzione palniki umieszczone pod specjalną dwuwarstwową cegłą ogniotrwałą	Wymiary zew. (mm) 1470x1230x(H)1280/2020 Parametry techniczne: -Wymiary komory pieca: 1100x730x(H)180 mm -Moc pojedynczej komory: 21,5 kW Pojemność i wydajność pojedynczej komory pieca: -6x śr. 300 mm -90 pizz/h -2x 600x450 mm -16 pizz/h

Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy	▪ Gorące powietrze 30 – 300 °C 30 – 300 °C ▪ Funkcja kombi - gorące powietrze/para ▪ Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C 30 – 130 °C ▪ Bio-gotowanie 30 – 98 °C 30 – 98 °C ▪ Regeneracja, system bankietowy ▪ Pieczenie nocne ▪ Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce ▪ Delta T pieczenie/gotowanie dużych mięs ▪ Pieczenie niskotemperaturowe ▪ automatyczne przejście w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej ▪ funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złoto-brązowej i chrupkiej skórki ▪ Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie ▪ Automatyczny przedgrzew ▪ Automatyczne chłodzenie ▪ Manualne nawilżanie, Automatyczny start ▪ Easy Cooking	• Wymiary [mm]: 933 x 867 x 786 • Moc [kW]: 13 cieplna; 0,3 elektryczna • Potrójna szyba w drzwiach • Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości • Chemicznie wytrawiana komora gotowania • zaokrąglone narożniki • Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi • Lewostronnie otwierane drzwi SERWIS
---	--	--

	WYPOSAŻENIE ▪ Dodatkowy zestaw przewodnic 600x400 mm ▪ Automatyczne mycie ▪ Książka kucharska (programy / kroki) 1000/20 ▪ Rekuperator ▪ automatyczna regulacja wilgotności ▪ szybkie generowanie nasyconej pary ▪ ACM - system automatycznego zarządzania pojemnościami ▪ Dwukierunkowe obroty wentylatora - ▪ Automatyczna klapka ▪ 7 prędkości wentylatora ▪ Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, ▪ Taktowanie wentylatora ▪ Solidna klamka - antybakteryjna ▪ Wbudowany, zwijany prysznic ręczny ▪ 6 punktowa sonda + Druga sonda temperatury ▪ Port USB	▪ System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych ▪ BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera ▪ SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach ▪ Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
--	--	---

Podstawa na kołach do pieca P110G A	Podstawa z przewodnikami na kołach do pieca	Parametry techniczne: Wysokość: 800 mm
Mikser spiralny trójfazowy 20 l	▪ wyjmowana dzieża ▪ uchylna głowica ▪ 4 kółka (2 z hamulcem) ▪ timer, przycisk START/STOP ▪ jedna prędkość 2T: ▪ dwie prędkości ▪ dwa timery ▪ automatyczne przełączanie	Wymiary [mm]: 390 x 715 x 690 Moc [kW]: 0,75

Stół do pizzy 3-drzwiowy z nadstawką (chłodzi. witrynką)	automatyczne odmrażanie i odszranianie granitowa płyta robocza pojemność nadstawki: 6x GN 1/4 wykonanie nierdzewne elektroniczna jednostka sterująca wewnętrzny wentylator 3x ruszt na prowadnicach Dodatkowa prowadnica VL do stołu chłodniczego S / R w cenie 53,- wysokość z nadstawką 1460 mm / wysokość bez nadstawki 870 mm	Wymiary (mm): 1400 x 700 x 870 (1460) Moc (kW): 0,5 Ilość drzwi: 3 Temperatura minimalna 2 °C Temperatura maksymalna 8 °C Waga około 170 kg
Wąlkownica do ciasta	do ciasta na pizzę prostokątną makaron, lasagne. Maksymalna szerokość przetwarzania 140-300 mm	Wymiary (mm): 480 x 430 x 335 stal nierdzewna moc 250W

Wymagania dodatkowe:

- 1) W cenie sprzętu dostawa oraz montaż, uruchomienie i przeszkolenie z obsługi urządzeń.
- 2) Dostawa urządzeń najpóźniej do dnia 18 grudnia 2024 roku
- 3) sprzedawca deklaruje się przez 4 lata od zakupu świadczyć serwis wraz z naprawą wszystkich urządzeń w czasie 6 godzin od zgłoszenia usterki/problemu.
- 4) W przypadku nie posiadania odpowiednich części zamiennych, sprzedawca deklaruje się w ciągu 12 godzin od zgłoszenia usterki dostarczyć sprzęt zamienny, który kupujący będzie używał nieodpłatnie w trakcie naprawiania zakupionego przez kupującego sprzętu.
- 5) Płatność po prawidłowej realizacji zamówienia.