**Parametry techniczne przedmiotu zamówienia – dla zadań 1-7 (przedmiotowy środek dowodowy)**

**Uwaga:**

* Wykonawca jest zobowiązany podać w kolumnie nr 2 wszystkie wymagane parametry oraz podać nazwę i typ oferowanych systemów i podzespołów, wyposażenia
* W przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym powinny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.
1. **Nie dopuszcza** się możliwości potwierdzenia oferowanych parametrów słowem „TAK”/ „NIE”.

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 1.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **ZAMRAŻARKA SZYJEK BUTELEK** |  |
| 1. Zamrażarka na: minimum 10 butelek a maksymalnie 20 butelek,
2. Do pracy z butelkami: 375 ml, 750 ml 1500 ml,
3. Wydajność: co najmniej 60 do 90 butelek/ 1 h,
4. Praca z glikolem,
5. Płyta robocza z co najmniej 40 otworami na butelki,
6. Temperatura pracy w minimum: -25°C.
7. Elektroniczny termostat do kontroli temperatury,
8. Moc: minimum 800 W,
9. Wykonana ze stali nierdzewnej, na kółkach,
10. Zasilanie 230 lub 400V,
11. Wyposażenie: glikol w ilości koniecznej do zaoferowanej zamrażarki.
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 2.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **URZĄDZENIE DO DEGORŻOWANIA ORAZ DOZOWANIA LIQUER D’EXPEDITION** |  |
| 1. Urządzenie manualne do produkcji win musujących metoda tradycyjną,
2. Do pracy z butelkami: 375 ml, 750 ml 1500 ml bez zmian formatu na urządzeniu,
3. Wydajność: co najmniej 100 do 150 butelek / 1 h,
4. Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
5. Wysokość robocza nie większa niż 100 cm mm,
6. Zasilanie 230 lub 400 V
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 3.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **MONOBLOK SZAMPAŃSKI DO KORKOWANIA I WIĄZANIA KOSZYCZKÓW** |  |
| 1. Monoblok półautomatyczny, do korkowania win musujących, cydrów oraz piw ze stacją do wiązania koszyczków,
2. Pojemność butelek: od 750 ml do 1500 ml,
3. Wydajność: co najmniej 400 butelek/1 h,
4. Sterowanie za pomocą przycisków,
5. Wykonana ze stali nierdzewnej z ramą osadzoną na kółkach,
6. Zasilanie 230 lub 400 V,
7. Wyposażenie:
8. zasobnik na korki szampańskie – szt.1.,
9. zasobnik na korki do win spokojnych – szt. 1.,
10. pompa próżniowa na korkownicy – szt.1.,
11. korkowanie win spokojnych
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 4.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **KAPSLOWNICA PNEUMATYCZNA** |  |
| 1. Kapslownica pneumatyczna do kapsli koronowych o średnicy 26 i 29 mm,
2. Pojemność butelek od 330 ml do 1500 ml,
3. Wydajność co najmniej 350 butelek / 1 h,
4. Zasilana sprężonym powietrzem,
5. Wykonanie: stal nierdzewna,
6. Zasilanie elektryczne 230 V
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 5.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **ZACISKARKA KAPTURKÓW ALUMINIOWYCH** |  |
| 1. Zaciskarka dwukomorowa, ręczna
2. Do butelek standardowych i wąskich szyjek (narrow neck),
3. Zasilana sprężonym powietrzem,
4. Zasilanie elektryczne 230 V
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 6.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **STOJAK DO WINA MUSUJĄCEGO** |  |
| 1. Stojak do wina musującego wykonany z drewna,
2. Na co najmniej 120 butelek
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ZADANIE NR 7.** | Katedra Ogrodnictwa |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy** |
| ***1.*** | ***2.*** |
| **AUTOMARYCZNA ŻYROPALETA**  |  |
| 1. Sterowana automatycznie i w trybie manualnym,
2. Minimum 9 programów pracy,
3. Ekran dotykowy pokazujący minimum: czas pracy, tryby, pozycje startowa, nachylenie, wybrany program,
4. Pojemność kosza na co najmniej 250 butelek,
5. 2 stalowe kosze,
6. Maksymalne wymiary (wys x szer x dł): 255 x 155 x 200 cm,
7. Moc elektryczna: obrót 0,37 kW, nachylenie 0,37 kW,
8. Port USB,
9. Zasilanie elektryczne 230 lub 400 V
 |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Szt.1** |