**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**DZP-291-4584/2023**

**PARAMETRY TECHNICZNE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

***Uwaga:***

* Wykonawca ma obowiązek podać w kolumnie nr 3 wszystkie wymagane parametry oraz w kolumnie nr 4 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 winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości
* Zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem "TAK" lub innym ogólnym stwierdzeniem.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z DWOMA PODSTAWAMI** | | | |
| **MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY** | **Ilość szt.** | **OFEROWANE PARAMETRY**  *wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem „TAK” lub innym ogólnym stwierdzeniem* | **OFEROWANY TYP-MODEL, PRODUCENT** |
| ***1.*** | ***2.*** | ***3.*** | ***4.*** |
| 1. Piec elektryczny, 2. Pojemność pieca minimum 5 x GN 1/1, 3. Wymiary (szer x gł x wys): 933 mm x 867 mm x 786 mm ( 5% dla każdego wymiaru), 4. Moc: 10,9 kW (±5%) , 5. Wytwarzanie pary: bojler i natrysk, 6. Automatyczne mycie, 7. Automatyczna regulacja wilgotności, 8. Szybkie generowanie nasyconej pary, 9. Potrójna szyba w drzwiach, 10. Dwukierunkowe obroty wentylatora, 11. 7 prędkości wentylatora, 12. Prysznic ręczny zewnętrzny, 13. Sonda temperaturowa gotowania, 14. Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia, 15. System diagnostyki serwisowej, 16. Port USB, 17. Dodatkowy zestaw prowadnic, 18. Możliwość zastosowania następujących technik gotowania: 19. gorące powietrze 30 – 300 °C , 20. funkcja kombi - gorące powietrze/para, 21. funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C , 22. bio-gotowanie 30 – 98 °C, 23. regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania.   19) Podstawa pod zaoferowany piec – szt. 2. | **1.** |  |  |