**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.** |  |  |