|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dostawa pieca konwekcyjnego z podstawą** w ramach projektu pn.: ,,**Specjaliści - program kompleksowego kształcenia zawodowego w powiecie ostrowskim**’’. | | | | | |
| Lp. | **Nazwa** | **Opis przedmiotu** | Jedn. | ilość | Miejsce dostawy |
| 1 | Piec konwekcyjny z podstawą | * Parametry pieca:   - Piec konwekcyjno-parowy  - Moc (kW) – min. 10,9  - Wytwarzanie pary – iniekcja  - Zasilanie 400V  - Funkcja kombi, funkcja gotowania w parze, Bio-gotowanie  - Temperatura minimalna 30°C  - Temperatura maksymalna 300°C  - Rozmiary blach **GN 1/1**  **- Ilość półek - 6** WYPOSAŻENIE:  - Automatyczne mycie - Książka kucharska  - Rekuperator - automatyczna regulacja wilgotności - Podwójna szyba w drzwiach - Dwukierunkowe obroty wentylatora  - min.7 prędkości wentylatora  - Sonda gotowania  - Port USB  - SERWIS System HACCP   * Podstawa pasująca do pieca:   Podstawa nierdzewna pod piec - 16 prowadnic GN 1/1. Odległość między prowadnicami 65 mm.  W ramach oferty Wykonawca zapewnia dostawę pieca do szkoły, montaż i szkolenie oraz zestaw pojemników GN 1/1.  Okres gwarancji min. 24 miesiące | Szt. | 1 | Zespół Szkół Usługowych, ul. Wolności 12, 63-400 Ostrów Wielkopolski |