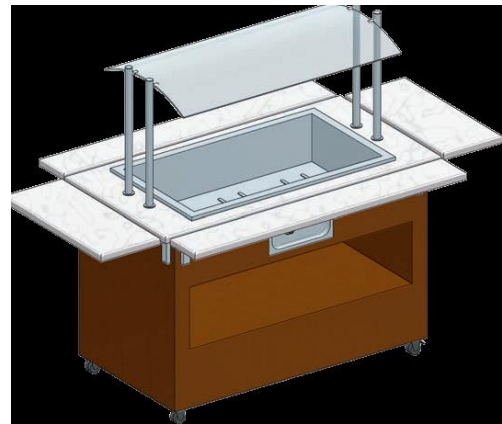




# AMW REWITA

Załącznik nr 1 do zaproszenia

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie poglądowe
1.	<b>BUFET CHŁODNICZY</b> jezdny typu Dorian (lub równoważny) 3 *GN 1/1 z nadstawką DM-94584-E i oświetleniem diodowym LED - Wymiar 1400*730*1370 mm - Kolor zabudowy jasny dąb - Kolor granitu blat brasilian gold - Nadstawka na bufecie DM-94584-E z dwoma skrajnymi szybami i półką nierdzewną, oświetlenie diodowe LED - elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie chłodniczym - zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10 °C - urządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C - kółka jezdne – pokryte gumą - w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem - gniazdko zasilające i przewód w zabudowie	1	szt.	 Dot. pozycji nr 1 i 2 – zdjęcie poglądowe
2.	<b>BUFET GRZEWICZY</b> jezdny typu Dorian (lub równoważny) 3 *GN 1/1 z nadstawką DM-94584-E i oświetleniem diodowym LED, nadstawka grzewcza - Wymiar 1400*730*1370mm - Kolor zabudowy jasny dąb - Kolor granitu blat brasilian gold - Nadstawka na bufecie DM-94584-E z dwoma skrajnymi szybami i półką nierdzewną, oświetleniem diodowym LED - elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie	2	szt.	




# AMW REWITA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie podglądowe
	chłodniczym - zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10°C, urządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C - kółka jezdne – pokryte gumą - w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem - gniazdko zasilające i przewód w zabudowie			
3.	<b>BUFET NEUTRALNY jezdny typu Dorian bez nadstawki (lub równoważny)</b> - Wymiar 1100*730*900mm - Kolor zabudowy jasny dąb - Kolor granitu blat brasilian gold - Elektroniczne sterowanie zakresem temperatur w segmencie chłodniczym - zakres temperatur: urządzenia chłodnicze: 0 ÷ +10 °C urządzenia grzewcze: +30 ÷ +95 °C - kółka jedne – pokryte gumą - w zabudowie poniżej wykonana półka wraz oświetleniem - gniazdko zasilające i przewód w zabudowie	2	szt.	
4.	<b>SZATKOWNICA DO WARZYW TYP CL 52, PO. 75kW, U 400V (lub równoważny)</b> - wydajność: min. 750kg/h - napięcie: 400V - szerokość: 360 mm - głębokość: 340 mm - wysokość: 690 mm - moc elektryczna 0,75 kW - prędkość obrotów: min. 375 obr./min. - zespół silnikowy stal nierdzewna	1	szt.	



## AMW REWITA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie poglądowe
	<ul style="list-style-type: none"><li>- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy</li><li>- demontowany podajnik cylindryczny</li><li>- tarcze: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm</li><li>- zestaw do kostki-tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10 mm</li><li>- otwór wsadowy 227 cm<sup>2</sup></li><li>- asynchroniczny silnik</li></ul>			
5.	<p><b>PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY SAPIENS ELEKTRYCZNY 10X GN 2/1 LUB 20X GN 1/1 ( lub równoważny)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sterowanie elektroniczne</li><li>- wymiary 1170x895X1040(H)</li><li>- pojemność komory 10x GN2/1 lub 20xGN1/1</li><li>- odległość pomiędzy prowadnicami 70 mm</li><li>- moc: 31kW</li><li>- napięcie: 400V</li><li>- waga 90 kg</li><li>- piec otwierany na prawą stronę</li></ul> <p><b>WYPOSAŻENIE PIECA :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 prędkości wentylatora</li><li>- wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem</li><li>- gniazdo USB</li><li>- sonda wielopunktowa ø3 mm</li><li>- automatyczny system myjący LM oraz system zapobiegający odkładaniu się kamienia CALOUT</li></ul> <p><b>w zestaw wchodzi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- podstawa dedykowana do pieca z prowadnicami na gn</li><li>- w zestawie : 3 komplety płynów detergent combiclean 3w1</li></ul> <p><b>STEROWANIE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora)</li></ul>	1	szt.	 <p>zdjęcie poglądowe</p>



# AMW REWITA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie podglądowe
	<p>pozwalająca na równomierne opiekanie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- automatycznie regulowane skraplanie pary</li><li>- nawilżanie ręczne</li><li>- oświetlenie czasowe</li><li>- ręczne sterowanie kominem pieca</li><li>- możliwość wyboru 6 prędkości wentylatora- pierwsze 3 prędkości powodują automatyczne zmniejszenie mocy</li><li>- wstępna konfiguracja dla szybkiego podłączenia sondy poprzez zewnętrzne gniazdo komory gotowania</li><li>- sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej</li><li>- kontrola temperatury wewnątrz rdzenia produktu za pomocą sondy igłowej przy gotowaniu próżniowym oraz małych porcji</li><li>- złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczeni</li><li>- kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN</li></ul> <p><b>BUDOWA PIECA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- idealnie gładka, szczelna komora</li><li>- drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia</li><li>- składana szyba wewnętrzna umożliwiającą łatwe czyszczenie</li><li>- uchwyt montowany z prawej albo lewej strony</li><li>- regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnieni</li><li>- zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie</li><li>- współczynnik szczelności IPX</li></ul> <p><b>WYPOSAŻENIE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ledowy wyświetlacz alfanumeryczny HVS pokazujący temperaturę, Autoclíma, czas oraz temperaturę na sondzie</li></ul>			



## AMW REWITA

Lp.	Artykuł oraz opis asortymentu	Ilość	Jednostka miary	Zdjęcie podglądowe
	-kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,4” (LCD-TFT) do wyświetlania ulubionych programów, wstępnie ustawionych programów, wentylatora, menu automatycznego mycia oraz ustawień - przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania - pokrętło SCROLLER z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji - nagrzewanie ręczne			

1. Oferowany przedmiot zamówienia **musi być fabrycznie nowy**.
2. Wykonawca składając ofertę gwarantuje, że dostarczony przedmiot zamówienia będzie **pierwszej jakości, wolny od wad** i zgodny z wymaganiami Zamawiającego szczegółowo opisanymi w formularzu cenowym.
3. Wykonawca **udzieli 24 miesięcznej gwarancji na dostarczony sprzęt liczonej od dnia podpisania protokołu odbioru**.
4. **Miejsce dostawy sprzętu** – AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia zorganizowanym przez siebie transportem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami, na koszt i ryzyko Wykonawcy. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe podczas załadunku, transportu oraz rozładunku.
6. Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania, wniesienia, zmontowania, ustawienia i uregulowania, zgodnie z instrukcją producenta, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
7. Montaż wszystkich wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia urządzeń musi odbyć się zgodnie ze sztuką oraz obowiązującymi przepisami. Wykonawca musi dysponować osobami posiadającymi stosowne, ważne uprawnienia. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do dostarczenia wszelkiego osprzętu niezbędnego do właściwego montażu urządzeń.