**Załącznik nr 2**

**Pakiet 2 – Blender gastronomiczny**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa przedmiotu | Ilość | Cena netto | Stawka VAT | Wartość netto | Wartość Vat | Wartość brutto  |
| 1 | Blender gastronomiczny | 3 |  | 23% |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |

Producent …………………………………………………………………………..

Kraj pochodzenia …………………………………………………………………………..

Oferowany model …………………………………………………………………………..

Rok produkcji (wyprodukowany nie wcześniej niż w 2021r., fabrycznie nowy) …………….

a. blender ręczny do zastosowań w zakładach gastronomicznych

b. wytrzymała konstrukcja przeznaczona do intensywnego użytkowania

c. obudowa z nylonu, wyprofilowana ergonomiczna rękojeść

d. wymiary 170x120x(H)740 mm (+/- 5 %)

e. ramię o długości min. 250mm umożliwiające pracę w naczyniach o większej pojemności

f. ramię i noże wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 lub równoważnej

g. stała prędkość, prędkość min. 15 000obr./min

h. napięcie 230 V

i. moc min. 250 W

j. gwarancja – min. 24 mies.

Wszystkie parametry muszą być potwierdzone w dołączonych do oferty katalogach/folderach/prospektach/informacjach producenta z zakreśleniem danego parametru Wymienione dokumenty muszą być przedstawione w języku polskim.

Oświadczam/y, że oferowany sprzęt jest kompletny i będzie po dostarczeniu gotowy do działania bez żadnych dodatkowych zakupów i jest fabrycznie nowy.