

## **„Dostawa ekspresów gastronomicznych do COS-OPO w Giżycku”**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 3 sztuk fabrycznie nowych ekspresów gastronomicznych, zgodnie z poniższym opisem:

### Parametry techniczne:

Ekspres FRANKE A400 lub równoważny

- Zasilanie: 220-240V
- Wymiary: 340x600x700 mm
- Moc: 2,4 kW
- Waga: 38 kg
- Dzienna wydajność: ok. 100 kaw
- Kolor: czarny / antracytowy
- Liczba pojemników na kawę ziarnistą: 1, duży i łatwy do napełnienia pojemnik na ziarna kawy
- Liczba pojemników na proszek instant: 1 (pojemnik na czekoladę)
- Stałe przyłącze wody
- Czujnik faliżanki
- 8-calowy wyświetlacz dotykowy z intuicyjnymi trybami pracy
- system grzałek do ciepłej wody
- Wylewka z automatyczną regulacją wysokości, 85–180 mm oraz oświetleniem
- System automatycznego czyszczenia EasyClean (EC) do mleka (ręczne dodawanie środka czyszczącego)
- W pełni automatyczny system odkamieniania
- Młynek ceramiczny z możliwością ustawienia grubości mielenia ziaren
- Automatycznie regulowana wylewka wody
- Moduł mleczny z pompą spieniającą mleko
- Gorąca woda
- W zestawie z kompatybilną chłodziarką do mleka

### Parametry chłodziarki do mleka:

CHŁODZIARKA DO MLEKA FRANKE SU05 EC lub równoważna kompatybilna z zaoferowanym ekspresem

- Szerokość: 270 mm
- Wysokość: 586 mm
- Głębokość: 475 mm
- Pojemność zbiornika na mleko: 5 l
- Waga: 20 kg
- System czyszczenia : Easy Clean

Minimalny okres gwarancji na urządzenie: 24 m -ce.