Załącznik nr 5 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Utworzenie pracowni analizy żywności dla zawodu technik technologii żywności w Zespole Szkół Zawodowych nr 1 w Brzegu w ramach projektu „Powiat Brzeski wspiera kształcenie zawodowe" – dostawa pieca laboratoryjnego

Lp.	Nazwa	Specyfikacja	Szt.
1.	**Piec laboratoryjny**	1.Rodzaj pieca muflowy 2.Maksymalna temperatura pracy 11500C 3.Wymiary komory roboczej /szer. x wys. x gł./ 140 x 85 x 210 mm 4.Wymiary zewnętrzne pieca /szer. x wys. x gł./ 500 x 380 x 480 mm 5.Pojemność komory 2,5 dm3 6.Napięcie zasilania 230 V 7.Moc znamionowa 1,4 kW 8.Rozkład temperatury w komorze roboczej pieca +/- 50C 9.Dokładność regulacji temperatury +/- 30C 10.Czas nagrzewania do temp.10000C ~ 40 min 11.Masa pieca ~ 30 kg 12.Sterowanie - elektroniczny sterownik z precyzyjnym regulatorem temperatury typu PID z wyświetlaczem cyfrowym pozwalający na płynną regulację temperatury 13.Wykonanie - konstrukcja pieca wykonana ze stali nierdzewnej dekoracyjnej - drzwi pieca otwierane na prawą stronę - sterowanie w podstawie pieca - kominek wyciągowy do odprowadzania gazów w stropie pieca - odcięcie zasilania grzałek z chwilą otwarcia drzwi pieca - czujnik temperatury umieszczony w tylnej ścianie pieca - komora i izolacja wykonane z włókien ceramicznych bez zawartości azbestu - podstawa pod piec z półką	1