Załącznik nr 1/3

Specyfikacja techniczna

**CZĘŚĆ 3– dostawa urządzeń gastronomicznych elektrycznych**

3. Urządzenie gastronomiczne elektryczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa**  | **WYMIAR****(szer./gł./h) cm** | **UWAGI** | **ILOŚĆ** |
| Piec konwekcyjno-parowy | 93,3x86,3x78,6 | Min Pojemność: 6 x 1/1 GN, wytwarzanie pary: bojler, gorące powietrze 30-300 °C, gorące powietrze/para 50-300 °C, funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, Potrójna szyba w drzwiach - pozwala na dłuższe utrzymywanie temperatury wewnątrz komory pieca, automatyczny poddgrzew, automatyczne chłodzenie, Certyfikat Energy Efficient, sonda termiczna min. 5 punktowa, dotykowy, panel sterujący, piec w zestawie z podstawą i okapem z wentylatorem, W Zestawie: 6 blach do smażenia, 4 blachy do grillowania i pieczenia, 10 x GN 1/1 H40, 6 x GN 1/1 H100, Akcesoria do wędzenia, sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, Certyfikat Energy Star - oszczędność energii, automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory - mycie automatyczne, | 1 |
| Okap nad piec konwekcyjno-parowy z wentylatorem i filtrami labiryntowymi | 85x45x110 | Gatunek stali PN 0H18N9 (wg EN 1.4301, wg ASTM 304) , grubość blachy : blat: 0,8 mm , wentylator 800W/230V | 1 |
| Podstawa pod piec 10x1/1GN |  | Dopasowana specjalnie pod urządzenia RATIONAL SCC 61 lub SCC 101 z bolcami pod nogi, 10 ślizgów na pojemniki GN 1/1 790x590x800 mm, Gatunek stali PN 0H18N9 (wg EN 1.4301, wg ASTM 304) , grubość blachy : blat: 1,0 mm , nogi regulowane +-15mm | 1 |
| Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach | 60x33x30 | pojemność: 20 l; regulacja temperatury do 45÷95°C (co 0,5°C); elektroniczne sterowanie; cyfrowy timer; osłona panelu sterowania; pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; wentyl odpowietrzający w pokrywie; 6 przekładek wewnątrz pojemnika; wyświetlacz temperatury; kran spustowy; moc: 600 W; zasilanie: 230 V | 1 |
| Pakowarka próżniowa do sous vide | 48x37x43,5 | konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej, Uszczelka w kształcie litery „V”, wyświetlacz cyfrowy, automatyczna praca, możliwość regulowania próżni do 99 %, regulowany czas zgrzewania, listwa zgrzewająca 300 mm, wydajność pompy 10 m3/h, komora o wymiarach (mm): 320x370x(H)135/185, moc: 370 W, zasilanie: 230 V. | 1 |
| Wychładzarka szokowa/schładzarko-zamrażarka | - | z sondą rdzeniową z funkcją ogrzewania: - pojemności 5xGN1/1; - wykonana ze stali nierdzewnej; cyfrowy panel sterowania; - możliwość schładzania produktów z temp. +90°C do +3°C (do 12 kg) w 90 min oraz zamrażania z temp. +90°C do -18°C (do 8 kg) w 240 min; - wymiary (szer. x głęb. x wys.): 76x70x85 cm; - wykonanie ze stali nierdzewnej; - pojemność: 5xGN1/1 - gł. 65 mm; - sonda temperatury; - Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną od wysokim ciśnieniem o grubości 60 mm i gęstości 42 kg/m - czynnik chłodniczy: R134a; - moc: 1250W; - zasilanie: 230 V. | 1 |
| Szafa chłodnicza | 148x83x200 | filtr przeciwpyłkowyregulowane nóżki ze stali nierdzewnejsamodomykające drzwi z zamkiem na kluczprofilowany uchwyt otwierania drzwi elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperaturyautomatyczne odszranianie grubość ścianki 70 mm w komplecie 6 półek powlekanychobudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnejwymiary półek WxD: 650x530 mmPojemność - V: 1311 lTemperatura max.: 8 °CTemperatura min.: -2 °CNapięcie - U: 230 VMoc elektryczna: 0.8 kW | 1 |
| Chłodziarka z zamrażarką | 60x64x180 | klasa efektywności energetycznej A+, - pojemność całkowita min. 270 l, - pojemność netto chłodziarki min. 170 l, - pojemność netto zamrażarki min 80 l, - zakres temperatur w chłodziarce 0-10 0C, - zakres temperatur w zamrażarce -18 0C i niżej, inox | 2 |
| Salaterka na wydawkę | 90x70x85 | wymuszony obieg powietrzaagregat na doleobudowa wykonana ze stali nierdzewnej wnętrze wykonane z anodowanego aluminiumblat roboczy ze stali nierdzewnejrant 40 mmelektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperaturyautomatyczne odszranianieautomatyczne odparowanie skroplinsamodomykające się drzwiizolacja z pianki poliuretanowej 35 mmkomora w standardzie GN 1/12 ruszty z prowadnicami w komplecieilość czynnika chłodniczego: R134a / 150g , | 1 |
| Gofrownica | - | obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną, specjalna rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta, płynna regulacja temperatury, bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia, Moc 2000 W | 1 |
| Maszynka do mielenia przeznaczona do małej gastronomii | - | moc maksymalna [W] -1900, wydajność [kg/min] -2.3, minimalna średnica otworów [mm] -2.7, maksymalna średnica otworów [mm] -8, misa zasypowa plastikowa, chowanie przewodu schowek na przewód, zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania, konstrukcja metalowa komora mielenia, nóżki antypoślizgowe, schowek na akcesoria, inne - system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny, załączone wyposażenie - sitko o średnicy otworów 2.7 mm, sitko o średnicy otworów 4 mm, sitko o średnicy otworów 8 mm (szarpak), popychacz, nasadka masarska do kiełbas i krokietów. | 6 |
| Robot kuchenny wieloczynnościowy | - | robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie; moc 1000 W, pojemności malaksera 3.9 l, pojemności miksera kielichowego 1.25 l, z 4 prędkościami pracy, trybem pulsacyjnym oraz z zabezpieczeniem przed przeciążeniem | 3 |
| Mikser gastronomiczny | - | o mocy min 400 W, z 5-stopniową regulacją prędkości pracy, funkcją Turbo, wyposażony w przystawkę miksującą. | 6 |
| Blender gastronomiczny | - | moc całkowita:700W, obudowa: stal szlachetna, pojemnik do miksowania 700ml | 6 |
| Sokowirówka | - | Moc1000 W, pojemność pojemnika na miąższ 1,5 litry,regulacja obrotów mechaniczna - skokowa,liczba poziomów obrotów 2,pojemnik na sok, wyjmowany zbiornik na miąższ, możliwość mycia elementów w zmywarce. | 1 |
| Waga pomiarowa  | - | waga elektroniczna, zakres ważenia do 5 kg, dokładność 1 g, zasilanie 230 V lub bateryjne | 6 |
| Kuchenka mikrofalowa | - | obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, moc min. 1800 W, poj. min. 25 l, Grill, Sterowanie mechaniczne, timer, kolor inox | 1 |
| Warnik do napojów | - | poj.20l | 1 |
| Podgrzewacz do potraw | - | na pastę , poj.9l | 1 |
| Patelnia elektryczna przechylna | 80x70x90 | Misa nierdzewna, CERTYFIKAT PZH DTR Moc całkowita: 9,0kW Pojemność robocza: 50 L Powierzchnia robocza: 0,3m² Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50Hz Przechył misy: ręczny  | 1 |
| Kuchnia – trzon gazowy 4 palniki + pierkarnik | - | CERTYFIKAT PZH (KUCHNIA GAZOWA) CERTYFIKAT PZH (PIEKARNIK ELEKTRYCZNY) Moc palników: 2x4,5kW+2x7,5kW=24,0kW, Moc piekarnika 6,5kW/400V | 1 |
| Okap nad patelnię elektryczną i kuchnię z trzonem gazowym | 90x45x210 | Gatunek stali PN 0H18N9 (wg EN 1.4301, wg ASTM 304) , grubość blachy : blat: 0,8 mm | 1 |
| Okap centralny nad stanowiska z filtrami labiryntowymi i oświetleniem | 140x140x45 | Gatunek stali PN 0H18N9 (wg EN 1.4301, wg ASTM 304) , grubość blachy : blat: 0,8 mm | 3 |
| Frytownica | - | moc 3250 W, napięcie 230 V, zakres temperatur 140-195 , pojemnik na olej ze stali nierdzewnej , dwa zabezpieczenia termostatyczne | 3 |
| Kuchnia indukcyjna | 85,8x59,6x60 | kuchenka indukcyjna z piekarnikiem; indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami, kolor: Inox, sterowanie elektroniczne/wyświetlac, funkcje piekarnika: termoobieg , pizza ,turbo grill ,wentylator, grill + wentylator +grzejnik górny , grzejnik dolny + wentylator , grzejnik górny + wentylator , prowadnice teleskopowe OptiFlex, System Direktouch, System NewHotAir | 6 |
| Uniwersalna zmywarka gastronomiczna na podstawie | 595x610(+390)x(H)845 mm | funkcja wyparzania, wbudowane dozowniki na środek myjący i nabłyszczający, panel dotykowy, podstawa ze ślizgami na kosze, automatyczny zmiękczacz wody, materiał stal nierdzewna, zasilanie 230V, moc max 3,5-3,8kW, zużycie wody na 2,3 l 1 cykl mycia, poj. i moc bojlera 5,7 l / 4,5 kWpoj. i moc wanny 27 l / 2,7 kW, temp. wody myjącej 55°Ctemp. wody płuczącej 85°Cmoc i wydajność 0,65 kW / 340 l/min. pompy myjącej | 2 |
| Drukarka do płatków jadalnych | - | Drukarka spożywcza, skaner oraz kolorowa kopiarka A4 , profesjonalna drukarka formatu A4 przeznaczona do celów spożywczych. Drukarka ma korzystać ze specjalnych jadalnych tuszy. | 1 |
| Podgrzewacz do talerzy, stół grzewczy | 120x70x85 | Szafka, drzwi suwane, Gatunek stali PN 0H18N9 (wg EN 1.4301, wg ASTM 304) , grubość blachy : blat: 1,2 mm , ścianki 0,8 mm, kątownik kwadrat40mm | 1 |
| Gastronomiczny ekspres ciśnieniowy | 75x66x61 | Ekspres do kawy - dwugrupowy, moc 3,8 kW/400V,pojemność w l: 12 l Obudowa z wysokogatunkowych materiałów– Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz elektroniczny– Programowanie wolumetryczne (objętościowe) do 4 porcjiposzczególnych napojów na każdą grupę– Obsługa ONE TOUCH– Manometry dla bojlera oraz pompy– Podgrzewacz na filiżanki– Możliwość ustawienia zegara, licznik przygotowanych kaw, wyświetlanie informacji o błędach– Wysokowydajne elementy grzewcze z precyzyjną kontrolą temperatury– Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze– 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary– Automatyczny program czyszczenia– Maksymalna średnica tampera: 58 mm– Maksymalna wysokość filiżanki: 180 mm– Waga 70 kg | 1 |
| Mikrofala z półką |  | sterowanie elektroniczne3 poziomy mocymożliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokachzakres zegara 1 h 40 minmożliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h=65÷150 mmkomora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnejpojemnośc komory 25 litrówwymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mmmoc mikrofal 1000 W | 1 |
| Naświetlacz do jaj | - | Czas naświetlania (sterylizacji): 90 sekund– Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie– Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV–liczba lamp UV 4 szt.– szufladowy na 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży(o max. długości 30 cm)zasilanie 40 v/230 v | 1 |
| Kostkarka do lodu | - | budowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, − elektroniczny panel sterowania, − wydajność do 10 kg na dobę, − zbiornik na lód 1 kg, − zbiornik na wodę 2 l, − chłodzona powietrzem, − utrzymuje lód do 4 h | 1 |
| Szafa chłodnicza na napoje |  | Szafa chłodnicza przeszklona 2-drzwiowa 1335 l, – Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)– Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym– Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)– Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat– Agregat chłodniczy – Automatyczne odparowanie skroplin– Klasa klimatyczna: 5– Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°Ci wilgotności względnej 60%– Oświetlenie komory typu LED w drzwiach– Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek– 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnejKompresor: mocy 2/5 KM– Czynnik chłodzący: R134a (380 g)– W zestawie 8 półek 608×635 o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)– Wymiary komory: 1262×640x(H)1525 mm– Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5 kW– Waga: 190 kg | 1 |
| Płyta grzewcza nastawna |  | automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka (2 strefy)3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20)możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min.obudowa wykonana ze stali nierdzewnejśrednica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 260zabezpieczenie przed przegrzaniemstosować naczynia przeznaczone do kuchni indukcyjnychceramiczna płyta roboczapraca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C)praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowowymiary płyty szklanej 273 x 275 mmszklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem | 1 |
| Blender barowy |  | – System Wave~Action®– Sztaplowany dzbanek 1,4 l z poliwęglanu podziałką, który można sztaplować.statywy SureGrip™ i moduł z ostrzami.Sterowanie: 2 prędkości/timer /blend pulsacyjny, sprzęgło z metalu | 1 |
| Młynek do kawy |  | – Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium– Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g– Regulacja porcji: 4-9 g– Żarna ze stali nierdzewnej O63 mm– Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.– Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)– Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg– Waga: 10,5kg | 1 |
| Sokowirówka barowa | 23,5x53,5x50,5 | Napięcie - U: 230 VMoc elektryczna: 0.7 kWPrędkość obrotów: 3000 obr/minPrzystosowanie do pracy ciągłej: Tak; asynchroniczny silnik o dużej mocyforma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzywobudowa silnika ze stali nierdzewnejniski poziom hałasukosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia | 1 |
| Czajnik | - | elektryczny do wody, stalowy, moc 2000 W | 3 |
| Wyciskarka do soku | - | wolnoobrotowa moc 400 w miąższ 1l | 1 |
| Pralko-suszarka | 60 x 85x 65 | pojemność bębna 9 kg/ 6kg (pranie/suszenie), technologia eco bubble , program super szybki poniżej 60 min , prędkość wirowania 1400 | 1 |
| Prasowalnica Miele | 98,5x38x96 | walcowa , szerokość walca 83 cm , regulacja temperatury , uderzenie parą , ochrona przed poparzeniem palców | 1 |
| Deska do prasowania | - | Deska do prasowania rozkładana zregulowaną wysokością . Powierzchnia do prasowania wykonana jest z metalowej siatki, która umożliwia przepływ pary. Wyposażona w podstawkę na żelazko i przyłącze elektryczne z przedłużaczem i antenką. Wymiary: powierzchni prasowania min 120 x 38 cm | 1 |
| Żelazko | - | parowe , moc 2600 W , stopa T- ionic Glide , funkcja strażak | 1 |
| Suszarka do prania | - | składana , stal , tworzywo sztuczne łączna dł prętów min 20 m  | 2 |