

ZSG.0010.2.2019 - Załącznik Nr 6

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń - Zadanie 2** - Diety- zdrowe żywienie - dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów kształcących się w zawodzie Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych (TŻiUG) oraz Kucharz (typ projektu 1a) oraz adaptacja i wyposażenie/doposażenie pracowni technologii gastronomicznej dla zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych (typ projektu 1c)

L.P.	Poz. w budżecie	Opis pozycji	Ilość	Nazwa - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie Nr 2				
1	18	maszyny, urządzenia , aparaty, narzędzia m.in. stoły produkcyjne, trzon kuchenny, zlewozmywak, garnki, noże	1 zestaw	<p>Kuchnia elektryczna – indukcyjna, wolnostojąca – 1 sztuka Klasa efektywności energetycznej – min. A Liczba komór – min. 1 szt. Technologia grzejna – indukcja Pojemność piekarnika górnego (l) – min. 58 litrów – typ: oven insi de freestanding cooker Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym – (kWh/cykl) – piekarnik górny – max. 0,85 Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem – (kWh/cykl) – piekarnik górny – max. 0,80 Liczba pól grzejnych – 4 szt. Owalne pola grzejne – obszary grzejne o średniej powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego: 1. Ø min. 13 max. 15 cm 2. Ø min. 10 max. 22 cm 3. Ø min. 13 max. 15 cm 4. Ø min. 17 max. 19 cm Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg – max. 177 Wh/kg</p>

2	19	drobny sprzęt produkcyjny	1 zestaw	<p>Wykaz stołów ze stali nierdzewnej, wykonanych ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu 17,5 %, monolityczna konstrukcja spawana, wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25 mm -5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego, rant tylny o wysokości 40 mm, blat stołu wykonany z blachy o grubości min.0,8 mm, dodatkowo wzmocniony od spodu płytą podwójną laminowaną o grubości 18 mm, nogi stołów wykonane z profili kwadratowych o wym.40x40 mm, przy grubości minimalnej 1,2 mm. W skład zestawu wchodzi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stół ze zlewozmywakiem i półką wym.500x600x850: 6 szt. wyposażone w baterie: sztorcowa jednocierowa, łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody 2. Stół z blokiem 3 szuflad wym. 500x600x850: 6 szt. 3. Stół z dwiema półkami zabudowane boki wym.1200x600x850: 6 szt. 4. Stół z blokiem 3 szuflad i dwoma półkami wym. 1000x600x850: 6 szt. 5. Stół z półkami i zamykanymi drzwiami wym.1200x600x850: 3 szt. 6. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.800x600x850: 1 szt. 7. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.1200x600x850: 1 szt. 8. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.600x600x850: 1 szt. 9. Umywarka zabudowana zamykanymi drzwiami wym.500x400x850: 1 szt. lub 10. Umywarka zabudowana 400x295x240 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wysyłana w formie spawanej. Komora zabudowana z trzech stron. Wymiary komory 345x248x150 mm. Otwór pod baterię o średnicy 33 mm (zaślepiony) na środku komory. Nogi wykonane z profilu 30x30 mm. W komplecie wylewka, wyłącznik czasowy, mieszacz wody (1/2"). 11. Półka wisząca na konsolach 700x300x170 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Półka spawana: 6 szt. <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
3	20	maszynka do mielenia	7 sztuk	<p>MASZYNNKA DO MIELENIA MIĘSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przeznaczona do małej gastronomii - Wydajność chwilowa min: 180 kg/h - Obudowa z satynowanego aluminium - Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa - 3 sitka w zestawie \varnothing 69 mm z otworami \varnothing 3 mm, \varnothing 4,5 mm, \varnothing 8 mm - 2 końcówki do wyrobu kiełbas: \varnothing12 i 21 mm - Kończówka do wyrobu kebba - Ilość obrotów ślimaka min: poz. 1 - 150 obr./min., poz. 2 - 210 obr./min.

				<ul style="list-style-type: none"> - rewers – 100 obr./min. - Wymiary około: 385x200x380 mm - Moc/zasilanie: 0,85 kW / 230 V <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
4	22	chłodziarka z zamrażarką	1 sztuka	<p>Bezsronowa (No Frost) - pełny no frost Liczba drzwi - 2 Poziom hałasu [dB] max. 37 Liczba termostatów – minimum 1 Klasa klimatyczna – T, SN Położenie zamrażarki – na dole Funkcje dodatkowe - Wyświetlacz elektroniczny, Alarm otwartych drzwi, Oświetlenie LED, SmartSteel, DuoCooling, Alarm wzrostu temperatury, No Frost Zmiana kierunku otwierania drzwi - tak Liczba agregatów – minimum 1 Kolor / wykończenie boków - Stal szlachetna Kolor / wykończenie frontu - Stal szlachetna Dominujący kolor - Stal szlachetna Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h] – minimum 24 h Sterowanie - elektroniczne Szybkie zamrażanie - tak Szybkie chłodzenie - tak Klasa energetyczna – co najmniej A+++ Roczne zużycie energii [kWh] - nie więcej niż 160 kWh Liczba pojemników na warzywa - 1 Liczba półek – co najmniej 4 Rodzaj półek - szklane Pojemność użytkowa chłodziarki [l] – co najmniej 270 litrów (275 było) Sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki – No - Frost Liczba pojemników w zamrażarce – co najmniej 3 Pojemność użytkowa zamrażarki [l] – co najmniej 105 Sposób odszraniania (rozmrzania) zamrażalnika – No - Frost Zdolność zamrażania [kg/24h] – minimum 15 kg/24h</p>

				<p>Klasa zamrażarki - */*** Wysokość [cm] – 201 cm Szerokość [cm] – 70 cm Głębokość [cm] – 66,5 cm Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
5	23	zmywarka do naczyń	1 sztuka	<p>Uniwersalna zmywarka wyparzararka podblatowa wymiar kosza 500×500mm, z wbudowanym dozownikiem płynu myjącego i nabłyszczającego.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • zmywarka przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1 • jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie • czas trwania cyklu 120 lub 180 sek. • max. wysokość mytych naczyń 320 mm • w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce • wyposażone w uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania • sterowanie elektromechaniczne • kontrolki temperatury pracy bojlera i komory • 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół) • zużycie wody 2,5 l/cykl • kosze 500×500 • podstawa do zmywarki, • sterowanie: manualne • moc (w): 4,9/3,4 kW • napięcie (V): 400/230 • wymiary w mm: 835 x 665 x 565 <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	24	akcesoria dodatkowe do zmywarki do naczyń	1 zestaw	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koszt do szkła – 1 szt. - nadstawka kosza – 1 szt. - koszt do sztućców – 1 szt. - pojemnik na sztućce – 3 szt.

				<p>- kosz do tac – 1 szt. - kosz do talerzy – 2 szt. Akcesoria pasujące do zmywarki do naczyń z poz. 23.</p>
7	25	piec konwekcyjno - parowy	1 sztuka	<p>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6xGN2/3 Piec konwekcyjno-parowy z inteligentnymi funkcjami m.in. SelfCookigCenter, wyczuwa optymalne warunki w komorze, rozpoznaje wielkość i ilość potraw, myśli i wie, w jaki sposób optymalnie przyrządzać daną potrawę, dodatkowo zapamiętuje zwyczaje użytkownika i porozumiewa się z nim. Funkcje: iCookingControl - wybieramy produkt, ustalamy żądany rezultat i gotowe. Urządzenie zawsze przyrządza potrawy zgodnie z życzeniem użytkownika. Nie ma znaczenia, kto w danej chwili obsługuje urządzenie. Rozpoznaje ono stan i wielkość produktów oraz ich ilość. Myśli, uczy się, dodatkowo samodzielnie podejmuje konieczne regulacje. iLevelControl - dzięki tej funkcji można przyrządzać różne potrawy jednocześnie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawia się informacja o tym, które potrawy można przyrządzać w ramach jednego załadunku. Zwiększa to wydajność produkcyjną i pozwala oszczędzić czas, pieniądze, miejsce i energię. HiDensityControl - precyzyjnie dostosowuje dopływ energii do potrzeb potraw, a następnie skutecznie i równomiernie rozprowadza ją w komorze. W efekcie urządzenie zapewnia najwyższą jakość potraw, załadunek po załadunku przy minimalnym zużyciu zasobów. EfficientCareControl - to funkcja automatycznego czyszczenia na podstawie rozpoznania rodzaju zabrudzeń i osadu z kamienia, uruchamiana przy pomocy jednego przycisku. <i>Oświetlenie LED</i> - Oświetlenie w neutralny sposób oddaje stopień przyrumienienia produktów. Jest energooszczędne, długotrwałe i nie wymaga częstej konserwacji. <i>Drzwi komory z potrójną szybą:</i> Drzwi z potrójną szybą z najnowocześniejszą powłoką odbijającą ciepło zapewnia minimalną utratę temperatury. dzięki temu można zaoszczędzić dodatkowo 10% kosztów energii. Możliwość czyszczenia wszystkich trzech szyb gwarantuje dobrą widoczność przez wiele lat. <i>Wskaźnik zużycia energii:</i> Użytkownik zawsze otrzymuje informacje o zużyciu energii w ramach poszczególnych procesów przyrządzania potraw oraz w danym dniu. Dane można odczytać na ekranie urządzenia, a także pobrać jako plik. <i>Funkcja RATIONAL Remote</i> - jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci, można je nadzorować i obsługiwać za pomocą telefonu iPhone. <i>Wbudowany automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny:</i> Bezstopniowa regulacja strumienia i ergonomiczna konstrukcja umożliwiają jeszcze prostsze czyszczenie wstępne, zalewanie potraw i dolewanie wody. Wbudowany mechanizm wsuwania węża oraz blokady wody zapewniają optymalne bezpieczeństwo i higienę zgodnie z</p>

				<p>wymogami normy EN1717 i SVGW (Szwajcarskie Zrzeszenie Branży Wodnej i Gazowej).</p> <p><i>Odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu:</i> Brak konieczności wymiany i czyszczenia filtrów tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu czystości powietrza w komorze.</p> <p><i>ClimaPlus Control:</i> Precyzyjne pomiary wilgotności w komorze za pomocą czujników i odpowiednia regulacja z dokładnością co do jednego procenta. W razie potrzeby system odprowadza zbędną wilgoć lub uzupełnia ją za pomocą generatora pary. <i>Maksymalna temperatura w komorze 300°C.</i></p> <p><i>Panel obsługi</i> - ergonomiczny i przemyślany. Umieszczony jest nie na urządzeniu, ale z lewej strony obok drzwi. Ogranicza to niebezpieczeństwo poparzenia wydostającymi się z urządzenia oparami podczas obsługi. Ponadto elektronika jest w optymalny sposób chroniona przed długotrwałymi uszkodzeniami powodowanymi przez kontakt z parą.</p> <p><i>Opatentowany Inteligentny czujnik 6-punktowy</i> - pozwala on na niezawodne wyliczenie najzimniejszego punktu w produkcie, a co za tym idzie precyzyjne dogotowywanie wszystkich rodzajów produktów</p> <p><i>Opatentowany przyrząd do pozycjonowania</i> ułatwia poprawne umieszczenie czujnika temperatury rdzenia w płynnych, miękkich lub bardzo małych produktach.</p> <p><i>Generator świeżej pary.</i> w 100% higieniczna, świeża para jest gwarancją najwyższego nasycenia nawet w niższych temperaturach. W ramach czyszczenia generator pary jest poddawany automatycznemu odkamienianiu. Dzięki czemu odchodzą koszty zmiękczenia wody.</p> <p><i>Dynamiczna cyrkulacja powietrza</i> ciepło jest optymalnie rozprowadzane w komorze, co daje wyjątkową jakość potraw, nawet w przypadku pełnego załadunku urządzenia. Wbudowany hamulec reaguje szybko i w razie otwarcia drzwiczek urządzenia zatrzymuje wiatrak. to dodatkowa gwarancja bezpieczeństwa.</p> <p><i>Gotowanie tradycyjne - tryb ręczny:</i> SelfCookingCenter można również obsługiwać ręcznie. W trybie ręcznym użytkownik ustala parametry gotowania z dokładnością co do stopnia.</p> <p><u><i>Dane techniczne:</i></u></p> <p><i>Wymiary:</i> szer.655mm x wys.567mm x głęb.555mm</p> <p><i>Pojemność:</i> 6 x 2/3GN</p> <p><i>Dzienna ilość porcji:</i> 20 - 80</p> <p><i>Wzdłużny układ przewodnic:</i> 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN</p> <p><i>Średnica przyłącza wody:</i> R 3/4 cala</p> <p><i>Średnica odpływu wody:</i> DN 40</p> <p><i>Ciśnienie wody:</i> 150 - 600 kPa lub 0,15 - 0,6 Mpa</p> <p><i>Waga:</i> max. 75 kg</p> <p><i>Moc przyłączeniowa:</i> 5,7 kW</p>
--	--	--	--	--

				<p>Zabezpieczenie: 3 x 10 A Przyłącze do sieci elektrycznej: 3 NAC 400V Moc w trybie "Garące powietrze": 5,4 kW Moc w trybie "Para": 5,4 kW Urządzenie wyposażone w zestaw 12 GN (2 szt. h 40mm, 2 szt. h 150mm, 1 szt. h 20 mm 2 szt. h 65mm perforowane, 2 szt. h 100mm perforowane, 1 szt. ruszt stalowy, 1 szt. ruszt grillowy, 1 szt. pojemnik combifry do produktów wstępnie FRYTOWANYCH) podstawę do pieca oraz Okap dedykowany do pieców powyżej opisanego pieca. Technologia UltraVent Plus pochłania i rozprasza parę wodną do postaci kondensatu, który jest odprowadzany do kanalizacji. Opary oraz dym powstały w procesach kulinarnych jest pochłaniany przez wbudowany system filtrów. Urządzenie w połączeniu z piecem pozwala na brak konieczności podłączenia do instalacji wentylacyjnej. Wymiary : 580 x 657 x 240mm, zasilanie : 11NAC 230V Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	26	kuchenka mikrofalowa	1 sztuka	<p>Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1,8 kW. Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania. Dwa magnetrony z rotującymi antenami. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym. Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W. Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie. Wymiary komory w mm: 360×409x(H)225. Wymiary: długość: 574 mm szerokość: 528 mm wysokość: 368 mm pojemność: minimum 34 l moc całkowita: 3 kW napięcie: 230 V materiał: stal nierdzewna kolor: inox lub czarny Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
9	27	podgrzewacze do talerzy	1 zestaw	<p>1. Podgrzewacz na minimum 30 do max. 40 talerzy o średnicy max. 320 mm – 1 sztuka: - urządzenie z możliwością pracy na stole roboczym - stal nierdzewna, - szklane drzwi obrotowe otwierane do środka, - regulacja temperatury za pomocą termostatu od 30 °C do 80 °C, - moc przyłączeniowa max: 600 W / 230 V 50 Hz,</p>

				<p>2. Podgrzewacz do talerzy 5 płyt grzewczych Podgrzewacz do talerzy na 5 talerzy – 1 sztuka Podgrzewacz do talerzy ze stali nierdzewnej</p> <ul style="list-style-type: none"> - Płyta: mieszanka stali, która zapewnia maksymalne utrzymywanie ciepła (15 min. ogrzewania powinno zapewnić 45 min. utrzymania w ciepłe). Atermiczny uchwyt. - powierzchnia płyty min.270x150mm - Ogrzewanie elektryczne poprzez elementy grzewcze zabezpieczone stopem incoloy. <p>Regulacja termostatyczna od 0 to 90°C. Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
10	28	sous vide urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	1 sztuka	<p>Urządzenie sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą • 4-calowy ekran dotykowy • pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm • Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów • Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C • możliwe ustawienia czasu na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin • sterowanie za pomocą aplikacji wieloma urządzeniami • zapewnienie stabilności temperatury • Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous-vide w razie przypadkowego włączenia bez wody • Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze • Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem • Etui dołączone w standardzie • Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie <p>APLIKACJA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca • Zbiór ponad 600 przepisów • Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury • Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania • Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji • Powiadomienie o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymywania optymalnej temp. • Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous-vide

				<p>Wymiary: długość: 130 mm szerokość: 145 mm wysokość: 330 mm moc całkowita: 2,2 kW kW napięcie: 230 V V temperatura minimalna: 5°C °C temperatura maksymalna: 99°C °C materiał: stal nierdzewna zasilanie: elektryczne Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
11	29	pakowarka próżniowa	1 sztuka	<p>Urządzenie do pakowania próżniowego: - stal nierdzewna, - pokrywa z polimetakrylanu metylu (PMM), - wyświetlacz elektroniczny, - elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni, - funkcja marynowania, - poziom zamknięcia próżniowego: 5 stopni z możliwością ręcznej regulacji, - pompa próżniowa: 4,62 m/h (ok. 77 l/min.), - maks. próżnia: -999 mbar (w komorze), - listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 290 mm, - regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund, - wymiary komory: szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm, - moc przyłączeniowa: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz, - wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 380 mm, - waga max.: 24,5 kg. Ilość listew: 1 szt., materiał: stal nierdzewna Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
12	31	wychładzarka szokowa	1 sztuka	<p>Schładzarka szokowa 3xGN 1/1 Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm. Wydajność przy schładzaniu do +3 stopni Celsjusza: 14 kg Wydajność przy zamrażaniu do -18 stopni Celsjusza: 11 kg Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami</p>

				<p>ułatwiający. czyszczenie. Komora z przewodnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm. Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej. Górna pokrywa zdejmowana. Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną. Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych. Sonda w zestawie. System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem. Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43 stopni Celsjusza i wilgotności względnej powietrza do 65%. Czynnik chłodzący: R404a/R507. Możliwość schładzania od +70 do +3 stopni Celsjusza (90 min.), od +70 do -18 stopni Celsjusza (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury. Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
13	32	mikser	3 sztuki	<p>Mikser ręczny: Specjalnie do: sosów, kremów i małych potraw, w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania, (Kompletna gama pozwala w łatwy sposób na przygotowanie zup, sosów, kremów, specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku), urządzenie z mocowaniem ściennym, prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./mi, obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia, długość ramienia: 160 mm, w zestawie różga do miksowania. Min. prędkość obrotowa: 2000 obr./min, maks. prędkość obrotowa: 12500 obr./min, moc całkowita: 0.22 kW, napięcie: 230V,</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
14	33	sokowirówka, robot wielofunkcyjny	1 zestaw	<p>Automatyczna wyciskarka – 1 sztuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego • Przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych • Asynchroniczny silnik o dużej - moc całkowita: 0.7 kW, napięcie – 230 V, maks. prędkość obrotowa: 3000 obr./min, • Forma otworu wsadowego umożliwiające ciągłe podawanie owoców i warzyw • Model przeznaczony do pracy ciągłej • Obudowa silnika ze stali nierdzewnej • Niski poziom hałasu • Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia • Tacka zbierająca krople • Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić • Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
15	36	termometry,	1 zestaw	<p>Waga sklepowa - elektroniczna licząca sztuki: 7 sztuk - zakres ważenia do 30 kg</p>

		wagi, miarki		<ul style="list-style-type: none"> - wysoka dokładność do 1 grama - licząca sztuki - wbudowany akumulator 6v + zasilanie sieciowe - duży czytelny wyświetlacz <p>Parametry wagi: waga wykonana ze stali inox (stal nierdzewna bardzo dobrze sprawdza się w warunkach kuchennych jak i na stoiskach targowych), duży czytelny wyświetlacz (duży wyraźny i czytelny w każdych warunkach wyświetlacz, czarne cyfry z zielonym podświetleniem), funkcja zliczania sztuk (waga zlicza każdą kolejną sztukę położoną na platformie), waga wyposażona we wskaźnik stanu akumulatora (wyświetla poziom naładowania akumulatora, mocniejszy akumulator 6v), automatyczne przejście w stan oczekiwania, zasilanie: akumulatorowo/sieciowe (kabel sieciowy i akumulator w zestawie), masa własna: max. 5 kg.</p> <p>Funkcje: ostrzeżenie przed przeciążeniem, zerowanie, tarowanie, duży, czytelny, podświetlany wyświetlacz regulowana wysokość nóżek, bardzo wysoka jakość wykonania, mocna i wytrzymała, odporna na warunki atmosferyczne</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
16	38	robot planetarny	5 sztuk	<p>Robot planetarny najnowszej generacji. Stworzony z myślą o kulinarnych pasjonatach, inspirowany do kreowania niezwykłych dań oraz odkrywania nowych smaków i aromatów. Wyposażony w mocny min. 1500-watowy silnik, pojemną misę, mieszadła ze stali nierdzewnej oraz ponad 20 automatycznych programów gotowania. Intuicyjny wyświetlacz zapewnia pełną kontrolę nad przygotowywaną potrawą, a szeroki zakres temperatur: od 20°C do 180°C umożliwia nie tylko gotowanie i duszenie, ale także smażenie.</p> <p>Wyposażone w: mieszadło K, trzepaczka, spiralny hak do ciasta, mieszadło elastyczne, mieszadło uniwersalne, malakser z 6 tarczami i ostrzem szatkującym, blender szklany wykonany ze szkła typu: „THERMO RESIST”, odpornego na wysokie i niskie temperatury. Pojemność aż min. 1,5l max. 1,6l i 4-strefowe ostrza ze stali nierdzewnej umożliwiają przygotowanie dużej porcji m.in. orzeźwiającego koktajlu owocowego lub soku warzywnego, smoothie, wszelkich sosów, zup, kremów czy dań dla dzieci. Funkcja kruszenia lodu. Szkło borokrzemowe, z którego został wykonany jest odporne na szok termiczny, dlatego można miksować zamrożone składniki także w kielichu, wyjętym prosto z gorącej zmywarki. Umożliwia przejście od mieszania składników o wysokiej temperaturze do zamrożonych, bez obaw o pęknięcia i uszkodzenia. Koszyk do gotowania na parze, osłony przeciw chlapaniu i dostawaniu się pary we wnętrze robota, szpatułka i podkładka, odporne na wysokie temperatury.</p> <p>Moc silnika min. 1500W, Misa ze stali nierdzewnej, Obudowa z aluminium, Akcesoria ze stali nierdzewnej.</p> <p>Pojemność misy roboczej [l]: 6,7. Pojemność kielicha [l]: 3.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń - Zadanie 3** -Tradycyjne cukiernictwo w nowej odsłonie - dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów kształcących się w zawodzie Technik Żywności i Usług Gastronomicznych (TŻiUG) oraz Kucharz (typ projektu 1a) oraz adaptacja i wyposażenie/doposażenie pracowni obsługi gości dla zawodu Technik Żywności i Usług Gastronomicznych (typ projektu 1c)

L.P.	Poz. w budżecie	Nazwa towaru	Ilość	Szczegółowy opis
ZADANIE 3				
1	46	zmywarka	1 sztuka	<p>Zmywarka do szkła 350x350 z dozownikiem płynu myjącego i nablyszczającego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy • wysokość dostosowana do mycia szklanek typu „Weizenbier” • jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego w standardzie • czas trwania cyklu 120 lub 180 sek. • max. wysokość mytego szkła 250 mm • w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce • urządzenie z zamontowanym uzdatniaczem wody • profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia • sterowanie elektromechaniczne • kontrolki temperatury pracy bojlera i komory • 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące) • zużycie wody max. 2,4 l/cykl • kosze o wymiarach : 350×350 mm • wymiary: 665 x 539 x 415 mm • max. wysokość mytego szkła: 250 mm, • moc: 2,73 W • napięcie: 230V <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
2	47	kostkarka	1 sztuka	<p>Kostkarka do lodu typu cylindrycznego 26 kg/24 h, pojemność zasobnika max. 6 kg.</p> <p>Kostkarka do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów typu „Fast Food”. Kostki tworzone są metodą „zanurzeniową”, posiada zasobnik na lód, izolowane ścianki. Wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego</p>

				<p>odpływu. Dane techniczne: Długość: 420 mm, szerokość: 528 mm, wysokość: 655 mm, moc całkowita: 0.22 kW, napięcie: 230 V, wydajność: 1 kg/h, zasilanie: elektryczne, materiał: stal nierdzewna, kolor: inox. Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>																																		
3	48	Chłodziarko-zamrażarka	1 sztuka	<p>Lodówka Pojemność użytkowa chłodziarki [l]: 118, Pojemność użytkowa zamrażarki [l]: 18 Roczne zużycie energii [kWh]: 147, Preferowany kolor: Biały, Wymiary (WxSxG) [cm]:85 x 55 x 61.2</p> <p>Parametry Techniczne:</p> <table> <tr> <td>Liczba drzwi</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Poziom hałasu [dB] max.</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Liczba termostatów</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Klasa klimatyczna</td> <td>T, SN, N, ST</td> </tr> <tr> <td>Położenie zamrażarki</td> <td>Wewnątrz</td> </tr> <tr> <td>Funkcje dodatkowe</td> <td>Space Plus</td> </tr> <tr> <td>Zmiana kierunku otwierania drzwi</td> <td>Tak</td> </tr> <tr> <td>Liczba agregatów</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h]</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Klasa energetyczna min.</td> <td>A++</td> </tr> <tr> <td>Roczne zużycie energii [kWh] max.</td> <td>147</td> </tr> </table> <p>Chłodziarka</p> <table> <tr> <td>Liczba pojemników na warzywa min.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Liczba półek min.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Rodzaj półek</td> <td>Szklane</td> </tr> <tr> <td>Pojemność użytkowa chłodziarki [l] min.</td> <td>118</td> </tr> <tr> <td>Sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki</td> <td>Automatyczne</td> </tr> </table> <p>Zamrażarka</p> <table> <tr> <td>Liczba pojemników w zamrażarce</td> <td>1</td> </tr> </table>	Liczba drzwi	1	Poziom hałasu [dB] max.	38	Liczba termostatów	1	Klasa klimatyczna	T, SN, N, ST	Położenie zamrażarki	Wewnątrz	Funkcje dodatkowe	Space Plus	Zmiana kierunku otwierania drzwi	Tak	Liczba agregatów	1	Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h]	11	Klasa energetyczna min.	A++	Roczne zużycie energii [kWh] max.	147	Liczba pojemników na warzywa min.	1	Liczba półek min.	2	Rodzaj półek	Szklane	Pojemność użytkowa chłodziarki [l] min.	118	Sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki	Automatyczne	Liczba pojemników w zamrażarce	1
Liczba drzwi	1																																					
Poziom hałasu [dB] max.	38																																					
Liczba termostatów	1																																					
Klasa klimatyczna	T, SN, N, ST																																					
Położenie zamrażarki	Wewnątrz																																					
Funkcje dodatkowe	Space Plus																																					
Zmiana kierunku otwierania drzwi	Tak																																					
Liczba agregatów	1																																					
Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h]	11																																					
Klasa energetyczna min.	A++																																					
Roczne zużycie energii [kWh] max.	147																																					
Liczba pojemników na warzywa min.	1																																					
Liczba półek min.	2																																					
Rodzaj półek	Szklane																																					
Pojemność użytkowa chłodziarki [l] min.	118																																					
Sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki	Automatyczne																																					
Liczba pojemników w zamrażarce	1																																					

				<p>Pojemność użytkowa zamrażarki [l] min. 18</p> <p>Sposób odszraniania (rozmrzania) zamrażalnika Manualne</p> <p>Zdolność zamrażania [kg/24h] 2</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
4	49	ekspres do kawy	1 sztuka	<p>Ekspres ciśnieniowy do kawy 1 kolbowy z wbudowanym młynkiem</p> <p>Obudowa została wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiadające miedziany bojler gwarantujący stabilną pracę urządzenia oraz taką samą jakość parzonej kawy.</p> <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej • miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody • bojler z wymiennikiem ciepła • wbudowana pompa wolumetryczna • elektroniczne sterowanie • możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych • automatyczne napuszczanie wody • sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze • 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku • zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci • program automatycznego czyszczenia • wbudowany młynek typu: „Tranquilo” • możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ilość grup: 1 • zasilanie: 230V • moc: 3,1 kW • wydajność: 240 filiżanek espresso/h • wymiary zewnętrzne: 460x590x530 mm • pojemność bojlera: 6 l <p>Opcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wersja Take away (przystosowana do wysokich szklanek/kubków) • elektryczny podgrzewacz filiżanek

				<p>Standardowe wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1x pojedyncza kolba • 1x podwójna kolba • 1x wąż zasilający • 1x wąż odpływowy • 1x membrana czyszcząca <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
5	50	wózek do flambirowania	1 sztuka	<p>Wózek do Flambirowania z Kuchenką Jednopalnikową - wykonany z płyty laminowanej w kolorze drewna wiśniowego lub wenge</p> <ul style="list-style-type: none"> - wysuwana szuflada na sztućce - szafka na butlę gazową oraz w zestawie butla gazowa - kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą - składana boczna półka z płyty - chromowana półka na butelki - obrotowe kółka o śr. 125 mm, w tym dwa z hamulcami - wymiary zewnętrzne: 50 cm szer., 87 cm wys., dł. 97 cm (złożona półka), 123 cm półka rozłożona. <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	51	wózek do flambirowania	1 sztuka	<p>Wózek do flambirowania 2 palniki gazowe "wiśnia" 2 kółka z hamulcami </p> <ul style="list-style-type: none"> - Konstrukcja z melaminowanego drewna, preferowany kolor "wiśnia", - od przodu: 1 szuflada, szafka na butle z gazem oraz w zestawie butla gazowa, szafka na talerze. - 2 palniki gazowe na propan-butan, 2 zawory regulacyjne. - składana półka boczna, chromowany stojak na butelki. - 4 obrotowe kółka Ø 125, 2 z hamulcami. - wózek dostarczony z butlą z gazem i zaworem redukcyjnym. - wymiary w mm (S x G x W): 980/1220 x 500 x h800, waga max. kg: 30 <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
7	53	Blender	1 sztuka	<p>Blender barowy z elektronicznym panelem sterowania - Profesjonalny blender barowy idealny do koktajli typu smoothie. Elektroniczny panel sterowania, min. 3 prędkości obrotowe, 3 programy automatyczne (35 s, 60 s, 90 s) oraz funkcja "pulse". Dzbanek o pojemności mx. 2 l z poliwęglanu. Dzbanek z możliwością myci w zmywarce. Popychacz w komplecie. Dane techniczne</p>

				<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (dł; szer; wys): 20x23x52 cm • Zasilanie: 230 V • Moc: 0.95 kW • Pojemność pojemnika: max. 2 l <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	57	Witryna chłodnicza	1 sztuka	<p>Witryna ekspozycyjna chłodnicza przeszklona z 4 stron. Wymuszony obieg powietrza. Oświetlenie LED. W komplecie 3 regulowane półki oraz pojemnik na skropliny.</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (dł; szer; wys): 42.8x38.6x96 cm • Zasilanie: 230 V • Moc: 0.16 kW • Pojemność: max. 78 l • Zakres temperatury: 0 do +12 °C • Układ chłodzenia: dynamiczny • Kolor preferowany: srebrny <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>