

ZSG.0010.14.2021 - Załącznik Nr 8
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
„Dostawa wyposażenia gastronomicznego” w ramach projektu pn.: „*Moja pasja - Gastronomia*”

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń** – oraz dostawa wyposażenia gastronomicznego w ramach projektu „*Moja gastronomia – moja pasja*”

L.P.	Opis pozycji	Ilość	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie			
1	Doposażenie poz. 1 i 2	komplet	<p>Wykaz stołów ze stali nierdzewnej , które powinny być wykonane 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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stół ze zlewozmywakiem i półką wym.500x600x850 szt.6 wyposażone w baterie : sztorcowa jednocierowa łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody 2. Stół z blokiem 3 szuflad wym. 500x600x850 szt.6 3. Stół z dwiema półkami zabudowane boki wym.1200x600x850 szt.6 4. Stół z blokiem 3 szuflad i dwoma półkami wym. 1000x600x850 szt.6 5. Stół z półkami i zamykanymi drzwiami wym.1200x600x850 szt.3 6. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.800x600x850 szt.1 7. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.1200x600x850 szt.1 8. Stół przyścienny z dwoma półkami wym.600x600x850 szt.1 9. Umywalka zabudowana 400x295x240 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dostarczona w formie spawanej. Komora zabudowana z trzech stron.. Otwór pod baterię o średnicy 33 mm (zaślepiiony) na środku komory. Nogi wykonane z profilu 30x30 mm. W komplecie wylewka, wyłącznik czasowy, mieszacz wody (1/2"). 10. Półka wisząca na konsolach 700x300x170 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Półka spawana. szt. 6 11.okap centralny z wentylatorem wym.600x1200x450mm – 3 szt.

			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
2	Kuchenki poz. 3	6 sztuk	<p>Kuchnia:</p> <p>Dane techniczne</p> <p><input type="checkbox"/> Parametry</p> <p>Kolor frontu piekarnika Inox</p> <p>Kolor płyty grzewczej Czarny</p> <p>Rodzaj piekarnika Elektryczny</p> <p>Wyposażenie Instrukcja obsługi w języku polskim, Karta gwarancyjna</p> <p>Gwarancja 24 miesiące</p> <p><input type="checkbox"/> Techniczne</p> <p>Chłodne drzwi piekarnika Tak</p> <p>Funkcje dodatkowe BakingPro System, Blokada bezpieczeństwa, Chowane pokręta, Czyszczenie parowe, Funkcja Booster, Funkcja Zimne drzwi, Pojemność XXL, Przepisy na drzwiach, Rozmrażanie, Szybki nagrzew, Wyświetlacz elektroniczny</p> <p>Napięcie zasilania [V] 400</p> <p>Pojemność [l] 65</p> <p>Program samooczyszczania Nie</p>

			<p style="text-align: right;">Nie</p> <p>Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu</p> <p><input type="checkbox"/> Moc</p> <p>Moc przyłączeniowa [kW] 10.2</p> <p>Klasa energetyczna A</p> <p><input type="checkbox"/> Fizyczne</p> <p>Głębokość [cm] 60</p> <p>Szerokość [cm] 50</p> <p>Wysokość [cm] 85</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
3	Maszynka do mielenia, Poz. 8	7 sztuk	<p>1. Maszynka do mielenia szt. 7</p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Przeznaczona do małej gastronomii – Wydajność chwilowa: 120 kg/h – Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu – Metalowa obudowa – Metalowy podajnik – Dodatkowy bieg wsteczny – Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa – 3 sitka w zestawie z otworami \varnothing 3 mm, \varnothing 4,5 mm, \varnothing 8 mm – 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe – Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso – Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż <p>Parametry</p>

			<p>Wymiary (mm): 265 x 210 x (H)345</p> <p>Moc (W): 1600</p> <p>Napięcie (V): 230</p> <p>Waga (kg): 5,3</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
4	Chłodziarko zamrażarka, poz. 9	1 sztuka	<p>1. Chłodziarko zamrażarka szt. 1</p> <p>Techniczne</p> <p>Wymiary (wys.x szer.x gł.) 203 x 59,5 x 67,5 cm</p> <p>Pojemność chłodziarki / zamrażarki 277 l / 107 l</p> <p>Roczne zużycie energii 257 kWh</p> <p>Poziom hałasu 36 dB</p> <p>Bezsronowa (No Frost) tak pełny No Frost</p> <p>Zmiana kierunku otwierania drzwi tak</p> <p>Funkcje</p> <p>Wymuszona cyrkulacja powietrza tak</p> <p>Dodatkowe informacje oświetlenie ledowe</p> <p>Zastosowane technologie wymuszona cyrkulacja powietrza Multi Airflow</p> <p>Chłodziarka</p>

			<p>Sposób odszraniania (rozmrężania) chłodziarki No Frost</p> <p>Komora świeżości tak</p> <p>Szuflada z kontrolą wilgotności nie</p> <p>Szybkie chłodzenie tak</p> <p>Wyposażenie 4 półki szklane, 4 półki w drzwiach, 1 szuflada świeżości, 2 pojemniki na jajka</p> <p>Zastosowane technologie - chłodziarka równomierne chłodzenie , system przedłużania świeżości</p> <p>Zamrażarka</p> <p>Sposób odszraniania (rozmrężania) zamrażarki No Frost</p> <p>Szybkie zamrażanie tak</p> <p>Zdolność zamrażania 12 kg/24h</p> <p>Wyposażenie 3 szuflady</p> <p>Bezpieczeństwo użytkowania półki wykonane ze „szkła bezpiecznego”, alarm (wskaźnik) niedomkniętych drzwi, alarm (wskaźnik) wzrostu temperatury</p>
5	Piec konwekcyjno – parowy poz. 11	1 sztuka	<p>Piec konwekcyjno - parowy</p> <p>1. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, 6xGN 1/1, 850x842x754 mm</p>

			długość:	850 mm
			szerokość:	842 mm
			wysokość:	754 mm
			moc całkowita:	10.8 kW
			napięcie:	400 V
			temperatura minimalna:	30 °C
			temperatura maksymalna:	300 °C
			waga:	99 kg
			wsad:	30 kg
			ilość drzwi:	1 szt.
			ilość pojemników GN:	6 szt.
			rozmiar GN:	<ul style="list-style-type: none">• GN 1/3• GN 1/2• GN 1/1• GN 2/3
			materiał:	<ul style="list-style-type: none">• szkło• stal szlachetna
			zasilanie:	elektryczne

			<p>tryb pracy: konwekcyjno-parowy</p> <p>rodzaj drzwi: <ul style="list-style-type: none"> • uchylne • przeszklone </p> <p>kolor: <ul style="list-style-type: none"> • inox • czarny </p> <p>cena za: sztukę</p> <p>drzwi przeszklone: tak</p> <p>wyświetlacz: tak</p> <p>programator: tak</p> <p>panel dotykowy: tak</p> <p>automatyczne mycie: tak</p> <p>sonda temperaturowa: tak</p> <p>Opis:</p> <p>Inteligentny, gotowy do pracy w sieci system do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne / desery, dodatki / warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym) • Do większości procesów gotowania powszechnie stosowanych w kuchniach przemysłowych. • Służą do gotowania na parze i gorącym powietrzem. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.
--	--	--	---

			<p>Do wyboru dostępni są następujący inteligentni asystenci:</p> <ul style="list-style-type: none">• iDensityControl• iCookingSuite• iProductionManager• iCareSystem <p>Pojemność:</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN• Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm• Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie• Do użytku z akcesoriami 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN <p>Tryb pieca konwekcyjno-parowego</p> <ul style="list-style-type: none">• Gotowanie na parze 30°C-130°C• Gorące powietrze 30°C-300°C• Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C <p>Inteligentne funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta• Rzeczywistą zmierzoną wilgotność w komorze do gotowania można regulować i wyświetlać• Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 1 wysokowydajnemu wirnikowi obracającemu się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami• Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, jest bezpieczne, i skuteczne. Niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności• Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania• Można ingerować w dostępne inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączyć program iCookingSuite na iProductionManager, aby uzyskać maksymalną elastyczność
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Inteligentny etap gotowania do przyrządzania wypieków • Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciągnięcie i upuszczanie. • Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB • Zautomatyzowane, inteligentne narzędzie iProductionManager do planowania i kontroli w celu zoptymalizowania organizacji kilku procesów gotowania i załadunków mieszanych. Automatyczne zamykanie luk w planowaniu. Automatyczna optymalizacja czasu lub zużycia energii i planowanie docelowego czasu gotowania w celu rozpoczęcia lub zakończenia gotowania potraw w tym samym czasie. • Optyczna sygnalizacja żądań załadunku i wyładunku poprzez energooszczędne oświetlenie LED • Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut • Inteligentny system czyszczenia sugeruje programy myjące oraz wymaganą ilość produktów do pielęgnacji w zależności od stopnia zanieczyszczenia systemu do gotowania • Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia • Okapy kondensacyjne i wentylacyjne (akcesoria) z dostosowaną do sytuacji mocą ssącą oraz funkcją transmisji komunikatów serwisowych. <p>Funkcje gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C • Funkcja PowerSteam: umożliwi zwiększenie wydajności gotowania na parze do zastosowań azjatyckich • Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu • Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody • Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego wklucia. Opcjonalne wspomaganie pozycjonowania dla miękkiej żywności lub bardzo małych potraw (akcesorium) • Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach • Dokładne zaparzenie; regulacja ilości wody na 4 poziomach w zakresie temperatur 30°C–260°C w trybie gorącego powietrza lub w trybie łączonym gorącego powietrza i pary • Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
--

			<ul style="list-style-type: none">• Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych• Format czasu regulowany w formacie 24 godzinnym lub AM/PM• 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatycznym przełączaniem czasu letniego na zimowy pod warunkiem połączenia z ConnectedCooking• Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny• Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym• Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwić szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności• Bezpłatne infolinie, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine) <p>Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza• Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora• Maksymalna temperatura dotykowa drzwiczek komory do gotowania to 73°C• Zastosowanie tabletek do czyszczenia i pielęgnacyjnych Active Green (preparat czyszczący w postaci stałej) zapewnia optymalne bezpieczeństwo pracy• Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking• Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego• Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m przy zastosowaniu stelaża• Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatrzaskiwania <p>Podłączanie do sieci:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking• Zintegrowany interfejs WLAN do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking• Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none">• Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking <p>Czyszczenie i pielęgnacja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego• 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary• Ultraszybkie czyszczenie w zaledwie 12 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję• Automatyczna procedura bezpieczeństwa po awarii zasilania pozwala zapewnić, że w komorze do gotowania nie zalegają żadne środki czyszczące• Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green• Higieniczny montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia• Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 3 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła• Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza• Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki klasie ochrony IPX5• Opcja monitorowania automatycznego czyszczenia za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking <p>Obsługa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami umożliwiają prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie• Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania• Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych• Ponad 55 języków dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy• Podstawowe preferencje gotowania dla kuchni krajowej można wybrać niezależnie od ustawionego języka urządzenia. Można wybrać dalsze kuchnie krajowe
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia • Rozbudowana funkcja wyszukiwania we wszystkich ścieżkach przyrządzania, przykładowych zastosowaniach i ustawieniach • Pomoc kontekstowa, która zawsze pokazuje bieżącą treść pomocy dla wyświetlanej zawartości ekranu • Uruchamianie przykładowych zastosowań z pomocy • Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania • Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o procesach w ramach poszczególnych ścieżek przyrządzania • Indywidualizacja i kontrola profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi • Interaktywne komunikaty o ścieżkach przyrządzania, wezwaniach do działania, inteligentnych funkcjach i ostrzeżeniach iMessenger <p>Instalacja, konserwacja i środowisko:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych • Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW • Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) przez automatyczną kalibrację • Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia • Montaż na równi z podłogą i ścianą poprzez podłączenie w obszarze cokołu* • System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia • Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych • 2-letnia gwarancja obejmująca części, robociznę i dojazd** • Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta partnerów serwisowych L • Wydajność energetyczna sprawdzona i zatwierdzona zgodnie z ENERGY STAR. Opublikowano na www.energystar.gov <p>* Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji instalacji lub planowania</p> <p>** Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta</p> <p>Porcje na dzień: 30-100</p>
--	--	--	---

			<p>Wymiary (wys. x szer. x gł.):</p> <ul style="list-style-type: none">• System do gotowania (korpus): 850 x 754 x 775 mm• System do gotowania (łącznie): 850 x 804 x 842 mm• System do gotowania wraz z opakowaniem: 935 x 960 x 955 mm• Maksymalna wysokość robocza najwyższego poziomu: ≤ 1,60 m (W razie stosowania odpowiedniej podstawy) <p>Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej:</p> <p>Napięcie 3 NAC 400 V:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 10,8 kW• Moc dla trybu „Para”: 9 kW• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 10,25 kW• Zabezpieczenie: 16 A• Typ RCD: F <p>Napięcie 3 AC 220 V:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 9,9 kW• Moc dla trybu „Para”: 8,23 kW• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 9,38 kW• Zabezpieczenie: 32 A• Typ RCD: B <p>Napięcie 1 NAC 230 V:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej: 10,8 kW• Moc dla trybu „Para”: 9 kW• Moc dla trybu „Gorące powietrze”: 10,25 kW• Zabezpieczenie: 50 A
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none">• Typ RCD: F <p>Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego oraz obciążenie termiczne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Obciążenie cieplne utajone: 569 W• Odczuwalna emisja ciepła: 680 W• Wartość dźwięku (urządzenia elektryczne): 55 dBA <p>Dane warunków przyłączeniowych:</p> <ul style="list-style-type: none">• Złącze przekazu danych LAN: RJ45• Złącze przekazu danych WiFi: IEEE 802.11 a/g/n <p>Minimalne odstęp przy instalacji:</p> <ul style="list-style-type: none">• Z lewej: 50 mm• Z tyłu: 0 mm• Z prawej: 50 mm <p>Wyczerpujące informacje techniczne na temat planowania kuchni i instalacji urządzeń można znaleźć w instrukcji planowania oraz w instrukcjach instalacji na naszym portalu dla klientów biznesowych.</p> <p>Warunki instalacji:</p> <ul style="list-style-type: none">• W razie działania źródeł ciepła z lewej strony urządzenia minimalny odstęp z lewej musi wynosić 350 mm.• Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. Należy również przestrzegać lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji klimatyzacyjnych i wentylacyjnych.• Aby korzystać z opcji ConnectedCooking, w miejscu montażu należy zapewnić gniazdo sieciowe RJ45 lub opcję podłączenia do sieci poprzez WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Aby zagwarantować optymalną wydajność, należy zapewnić prędkość transmisji danych przynajmniej 100 MB/s.
--	--	--	--

		<p>Urządzenie powinno być wyposażone w zestaw 12 szt. GN (2 szt. h 40mm, 1 szt. h 100mm, 2 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 frytowych, podstawę do pieca</p> <p>oraz</p> <p>2. Okap kompatybilny z piecem konwekcyjno – parowym z pozycji powyżej (z poz. 1 - l.p. 5) typ 6-1/1, elektrycznymi. – 1 szt.</p> <p>Poza technologią kondensacyjną okap jest wyposażony w specjalną technologię filtracyjną. Pozwala ona unikać powstawania typowych dla grillowania i pieczenia oparów i uciążliwego dymu. Dzięki temu można instalować urządzenia także w krytycznych miejscach – na przykład w strefach wyeksponowanych.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hałas pracy poziom 1: 65 dBA • Hałas pracy poziom 2: 70 dBA • Dopuszczenia: VDE, NSF • Wysoka wydajność wentylacyjna • Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy – Automatyczne zwiększenie wydajności wentylacyjnej przy otwarciu drzwi komory • Ze specjalną technologią filtracyjną • Należy zachować zgodność z lokalnymi normami i specyfikacjami dotyczącymi systemów klimatyzacyjnych. • Okap należy stosować jedynie w urządzeniach z drzwiami otwieranymi na prawą stronę. Stosowanie przy drzwiach otwieranych na lewą stronę jest możliwe – działanie odsysające jest jednak ograniczone. <p>Dane techniczne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (dł; szer; wys): 85x84.2x75.4 cm • Zasilanie: 400 V • Waga: 99 kg • Moc: 10.8 kW • Wytwarzanie pary: bojlerowe • Wzdłużny układ przewodnic: tak
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> Rodzaj zasilania: elektryczne Wkład: 6 GN 1/1 <p>3. Zestaw adaptacyjny do okapów, SCC (od 09/2011), CM_P dla typu 61/101 UltraVent, UltraVent Plus (Zamawiający posiada w swoich zasobach piec, z którym przedmiotowy zestaw ma być kompatybilny). – 1 szt.</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
6	Kuchenka mikrofalowa, poz. 12	2 sztuki	<p>2. kuchenka mikrofalowa 2 szt. Pojemność (l): 34 Wymiary zewnętrzne (mm) : 551x533/908x(H)365 Moc (W): 1800 Napięcie (V): 230 Dotykowy panel sterowania LCD z funkcją zapisania do 100 programów, po 4 kroków każdy pozwala na tworzenie bardzo skomplikowanych receptur gotowania Duża oświetlona komora o pojemności 34 litrów mieści bez problemu talerz o Ø 356 mm –5 poziomów mocy grzania Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany – Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki – Możliwość piętrowania – Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu</p>
7	Poz. 13 i 25	2 zestawy	<p>podgrzewacze do talerzy: 2 zestawy Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy: Podgrzewacz do talerzy na 30-40 talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - urządzenie z możliwością pracy na stole roboczym - stal nierdzewna, - szklane drzwi obrotowe otwierane do środka, - pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, śr.320 mm, - regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C, - moc przyłączeniowa max: 600 W / 230 V 50 Hz, <p>Podgrzewacz do talerzy 5 płyt grzewczych Podgrzewacz do talerzy na 5 talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podgrzewacz do talerzy ze stali nierdzewnej

			<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. Regulacja termostatyczna od 0 to 90°C. <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
8	Poz. 15 i 26	2 sztuka	<p>1. sous vide. Urządzenie sous-vide, 2,2 kW, 230V, 130x145x330 mm Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą • 4-calowy ekran dotykowy • Dzięki zaciskowi 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 • Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin • Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami • Zapewnia wyjątkową stabilność 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>Dane techniczne:</p>

			<p>długość: 130 mm</p> <p>szerokość: 145 mm</p> <p>wysokość: 330 mm</p> <p>moc całkowita: 2,2 kW kW</p> <p>napięcie: 230 V V</p> <p>temperatura minimalna: 5°C °C</p> <p>temperatura maksymalna: 99°C °C</p> <p>materiał: • stal nierdzewna</p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
9	Pakowarka próżniowa Poz. 14 i 27	2 sztuki	<p>pakowarka próżniowa Pakowarka próżniowa komorowa 360x470x380 mm Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

			<p>- wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 380 mm, - waga ok.: 24,4 kg.</p> <p>Dane techniczne: długość: 360 mm szerokość: 470 mm wysokość: 380 mm moc całkowita: 0.63 kW napięcie: 230 V waga: 24.4 kg ilość listew: 1 szt. materiał: stal nierdzewna</p> <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
10	Wychładzarka szokowa Poz. 18 i 28	2 sztuki	<p>Wychładzarka szokowa</p> <p>Schładzarka szokowa 3xGN1/1 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 ułatwiającymi 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.</p>

			<p>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>Dane techniczne:</p> <p>długość: 750 mm</p> <p>szerokość: 740 mm</p> <p>wysokość: 750 mm</p> <p>moc całkowita: 1.15 kW</p> <p>napięcie: 230 V</p> <p>waga: 50 kg</p> <p>ilość pojemników GN: 3 szt.</p> <p>rozmiar GN: GN 1/1 (530x325 mm)</p> <p>materiał: <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna • poliuretan </p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>kolor: inox</p> <p>wentylator: tak</p>
--	--	--	---

			wyświetlacz: tak
			Okres gwarancji minimum: 24 miesiące
			3. Robot planetarny: 4 szt.
			Moc 1400 W
			Pojemność miski roboczej 6,7 litra
			Regulacja obrotów elektroniczna - płynna
			Funkcje ubijanie piany, zagniatanie ciasta, miksowanie, rozdrabnianie, mieszanie, krojenie na plastry, krojenie na frytki
			Praca pulsacyjna tak
			Możliwość mycia wyposażenia w zmywarce tak
			Zabezpieczenie przed przegrzaniem tak
			Funkcje dodatkowe możliwość rozbudowy, system zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, ostrza ze stali szlachetnej, Thermo Resist
			Kolor obudowy srebrny
			FUNKCJE
			Miksowanie tak
			Rozdrabnianie – siekanie tak
			Mieszanie tak
			Ubijanie piany tak
			Mielenie mięsa tak
			Krojenie na plastry tak
			Zagniatanie ciasta tak
			Cięcie w kostkę nie
12	Robot planetarny Poz. 19	4 sztuk	

			<p>Krojenie na frytki tak</p> <p>Wyciskanie soku z cytrusów nie</p> <p>Wyciskanie soku – sokowirówka nie</p> <p>Wyposażenie blender, hak do zagniatania ciasta, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, końcówka do ubijania, maszynka do mielenia, mieszadło K, misa robocza, szatkownica</p>
13	Wagi Poz. 23	1 zestaw	<p>4. Wagi pomiarowe, termometry</p> <p>waga sklepowa 2 szt.</p> <p>30kg 1g elektroniczna licząca sztuki</p> <p>opis - do 30 kg - wysoka dokładność 1 gram - licząca sztuki - wbudowany akumulator 6v + zasilanie sieciowe - duży czytelny wyświetlacz najważniejsze parametry: 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 posiada wskaźnik stanu akumulatora (wyświetla poziom naładowania akumulatora, mocniejszy akumulator 6v - w tańszych wagach występują akumulatory 4v) automatyczne przejście w stan oczekiwania (gdy nic nie ważymy podświetlenie wyłącza się , oszczędzając w ten sposób akumulator) waga doskonała do pracy w terenie, długi czas pracy na akumulatorze</p>

			<p>zasilanie: akumulatorowo/sieciowe (kabel sieciowy i akumulator w zestawie)</p> <p>MASA WŁASNA: 5 kg wysoka dokładność 1g funkcja zliczania sztuk ostrzeżenie przed przeciążeniem zerowanie tarowanie duży, czytelny, podświetlany wyświetlacz regulowana wysokość nóżek wbudowany mocny akumulator 6V BARDZO WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA, MOCNA I WYTRZYMAŁA, ODPORNA NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE</p> <p>Waga laboratoryjna x 12 szt.</p> <p>- 7500 g / 0,1 g</p> <p>Najważniejsze cechy produktu</p> <ul style="list-style-type: none">• 7500 g / 0,1 g• Platforma: 18 x 18 cm• 26 x 8 x 18 cm• Wyświetlacz LCD• 4 x AA lub zasilacz AC• <u>Dane techniczne</u>•• Kalibracja - Tak• Podświetlenie - Tak• Powierzchnia ważąca [mm] - 180 X 180• Procentowy tryb liczenia - Nie• Sumowanie wagi przedmiotów - Nie• Tarowanie - Tak• Wyświetlacz - 400
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> • Zapisywanie - Nie • Zasilanie 230 • Zliczanie sztuk - Tak • Zmiana jednostek ważenia - Tak • Zerowanie - Nie • Instrukcja obsługi - Tak • Wysokość cyfr [mm] - 21 • Zakres ważenia [g] - 0,1 - 7500 • Dopuszczalne przeciążenie - 135% • Podziałka [g] - 0,1 • Wymiary (DxSxW) [cm] - 26 x 8 x 18 <p>termometr elektroniczny z sondą -100°C do 270°C. Zastosowanie: przemysł, laboratoria, farmacja.</p> <p>Termometr z sondą x 12 szt.</p> <p>Techniczne</p> <p>Zakres mierzonych temperatur -100°C do 270°C</p> <p>Rozdzielczość -100°C do 199°C wynosi 0,1°C w pozostałym zakresie 1°C</p> <p>Zakres temperatury pracy -30°C do 40°C</p> <p>Dokładność : -80,0°C do -50,0°C -/+0,2°C</p> <p>Dokładność : -49,9°C do 149,9 °C -/+0,1°C</p> <p>Dokładność : 150,0°C do 199,9°C -/+0,2°C</p> <p>Dokładność : 200°C do 270°C -/+1°C</p> <p>Wyświetlacz LCD 3 1/2 cyfry</p> <p>Zasilanie Bateria 2 x AA 1,5V</p> <p>Czas pracy baterii ok. 2 lat pracy ciągłej</p> <p>Wymiary obudowy 150x82x29</p> <p>Stopień ochrony obudowy IP66</p>
--	--	--	--

		<p>Bezdotykowy termometr laserowy 12 szt. pirometr -50 do 900C</p> <p>pirometr jest wysokiej klasy urządzeniem do bezkontaktowego pomiaru temperatury obiektów ruchomych, niedostępnych lub niebezpiecznych w dotyku. Urządzenie charakteryzuje się bardzo wysokim zakresem temperaturowym (-50 ~ +900°C) oraz precyzją pomiaru, prostą obsługą, nowoczesną i ergonomiczną obudową. Pirometr posiada możliwość ustawienia emisyjności oraz możliwość zapamiętania pomiarów (30).</p> <p>Jednostki pomiaru temperatury</p> <p>Wybierz pomiędzy preferowaną jednostką pomiaru temperatury (°C/°F).</p> <p>Zakres pomiaru</p> <p>Pirometr posiada szeroki zakres pomiaru temperatury: -50°C - 900°C (-58°F - 1622°F).</p> <p>Regulowana emisyjność</p> <p>Jeszcze dokładniejszy pomiar dzięki możliwości regulacji emisyjności (0.10~1.00) w zależności od rodzaju mierzonej powierzchni.</p> <p>Laserowy celownik</p> <p>Ułatwiony pomiar dzięki łatwości celowania wiązką lasera.</p> <p>Osiem trybów pracy</p> <p>Dzięki nim możesz skonfigurować pracę pirometru pod własne potrzeby.</p> <p>Wstrzymanie pomiaru</p>
--	--	--

Zatrzymaj aktualny pomiar dzięki funkcji HOLD.

Zasilanie bateryjne

Żywotność urządzenia zapewnia 1 bateria DC 9V.

Lekki jak piórko

Mała waga pirometru zapewnia wygodę użytkowania.

Specyfikacja techniczna

1. Pomiar temperatury

- **Jednostki:** C° i F
- **Zakres:** -50°C ~ +900°C (-58°F ~ +1742°F)
- **Dokładność:** 0°C ~ +900°C (32~1742°F): ±1,5°C (±2.7°F) lub -50 ~ 0°C (-58 ~ 32°F): ±3°C (±5°F)
- **Rozdzielczość:** 0.1°C (0.1°F),
- **Powtarzalność:** 1% lub 1°C
- **Emisyjność:** 0.10 - 1.00 (możliwość regulacji)
- **Odległość od źródła ciepła:** 12:1 (rozdzielczość optyczna)

2. Pozostałe parametry

- **Stan:** Fabrycznie NOWY
- **Wymiary urządzenia:** 112m x 49mm x 168mm
- **Waga:** 220g
- **Kolor:** Czarno-pomarańczowy
- **Celownik:** Laserowy
- **Zasilanie:** Bateria DC 9V 6F22 (**BATERIE W ZESTAWIE**)
- **Temperatura pracy:** 0 ~ +40°C (32 ~ 104°F)

			<ul style="list-style-type: none"> • Wilgotność pracy: 10 ~ 94%RH • Temperatura przechowywania: -20 ~ +60°C (-4 ~ +140°F) <p>Zestaw zawiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirometr • Bateria 9V • Instrukcja obsługi producenta w języku angielskim oraz dostępną do pobrania na stronie produktu instrukcję w języku polskim • Walizka <p>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
14	Mikser Poz. 19 i 30	8 zestawów	<p>mikser szt. 8</p> <p>Mikser ręczny 350 V z.</p> <p>Wersja profesjonalna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana z nylonu • Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej • Różga ubijająca w zestawie • Łatwy w utrzymaniu czystości • Ergonomiczny uchwyt • Długość ramienia: 250 mm • Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów • Pokrętko regulacji prędkości • Prędkość: 2 500-15 000 obr./min. • Waga 1,9 kg <p>Dane techniczne Napięcie (V): 230V</p>

			<p>Średnica w mm: 75 Długość: 555 moc (w): 250 waga w kg: 1,9</p> <p>Mikser x 8 szt. - mikser ręczny Wyposażenie kielich do miksowania z pokrywą, końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, ostrze do rozdrabniania/siekania, pojemnik do rozdrabniania z pokrywką, rozdrabniacz, stopka miksująca <u>Moc silnika 500 W</u> <u>Liczba poziomów obrotów 5</u> Funkcje dodatkowe <u>funkcja Turbo</u> Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</p>
--	--	--	--

Zamawiający wymaga udzielenia minimum 24 miesięcznego okresu gwarancji na przedmiot zamówienia.