Załącznik nr 1 A do SWZ

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Dostawa wyposażenia dla stołówki (kuchnia i miejsce spożywania posiłków) w Szkole Podstawowej im. Kazimierza Kupczyka w Tychowie Starym obejmuje:**

**Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, pojemność 6 GN 1/1**

* Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk zapomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
* Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu,   
  dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
* Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami   
  dla łatwego czyszczenia.
* Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
* Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
* IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
* Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
* Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
* Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
* Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
* Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności
* Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
* Sterowanie - ekran cyfrowym
* Port USB
* Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
* Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
* 5 cyklów mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych   
  albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska.
* Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
* Możliwość programowania100 programów w 4 krokach
* 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
* Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300º C
* Cykl konwekcyjny (25 – 300 ºC),
* Cykl gotowania w parze (25 – 130 ºC)
* Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 ºC)
* Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje
* Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
* IPX5
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
* Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii   
  i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

**Komplet pojemników**

* GN 1/1 stalowy H 20 mm - 1 sztuka.
* GN 1/1 stalowy H 40 mm - 1 sztuka.
* GN 1/1 stalowy H 65 mm - 2 sztuki.
* GN 1/1 teflonowany H 20 mm - 1 sztuka.
* GN 1/1 perforowany H 65 mm - 1 sztuka.

**Szafka meblowa ze stali nierdzewnej**

* Wymiary zewnętrzne 865 x 705 x 770 (S x G x W)
* Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1
* Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

**Okap przyścienny wyciągowy 1100x1100x500**

* Wykonanie stal nierdzewna.
* Wymiary 1100x1100x500 mm.

**Zmywarka wyparzarka kapturowa**

* Wymiary zewnętrzne 746 x 755 x 1549 (S x G x W)
* Wymiary komory zmywania 590 x 560 x 440 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
* Minimum 3 programy mycia: (45/84/150)
* Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi
* Wydajność minimum 80 koszy/godz.
* Zużycie wody maks. 2 litry / cykl
* Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar).
* Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek
* Licznik cyklów
* Funkcja opróżniania bojlera
* Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło
* Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii.
* Możliwość instalacji w narożniku.
* Dozownik płynu płuczącego
* Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Akcesoria gastronomiczne**

* Dozownik płynu myjącego do zmywarki. SZxGxW 180x120x120 mm, kg 1 m³ 0,01
* Żółty pojemnik na sztućce. SZxGxW 110x110x150 mm, kg 0,20
* Kosz na talerze płytkie i deserowe. SZxGxW 500x500x105 mm, kg 1 m³ 0,03

**Uzdatniacz wody automatyczny**

* Elektro - mechaniczna głowica.
* Wymiary 410x280x535 mm.
* Pobór mocy nie mniej niż 3W.

**Trzon gazowy 4 palnikowy na podstawie otwartej**

* Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)
* Moc całkowita gazowa nie mniej niż 22 kW
* Moc zainstalowana elektryczna nie mniej niż 6 kW
* Podłączenia pod gaz ziemny G20 w standardzie, możliwość podłączenia pod inny rodzaj gazu w tym LPG (dysze zamienne w komplecie)
* Urządzenie wykończone całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej
* Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm
* Pokrętła regulacyjne wyprodukowane ze stali
* Moc każdego palnika min. 5,5 kW, średnica 60 mm
* Pilot startujący do każdego palnika
* Palniki korzystające z technologii „Flower Flame“ umożliwiają dostosowanie płomienia do różnych rozmiarów patelni
* Zabezpieczenie przeciwwypływowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia.
* Podpory garnków z żeliwa nadają się do zmywania w zmywarce.

**Patelnia uchylna elektryczna 60l**

* Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)
* Waga netto 105 kg
* Całkowita moc elektryczna nie mniej niż 9,5 kW, zasilanie 380 V, 3+N
* Urządzenie wykonane całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej
* Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm
* Pokrętła regulacyjne wyprodukowane ze stali
* Ręczny przechył wanny
* Wanna ze specjalnego stopu DUOMAT o grubości 10 mm gwarantujący jednorodność temperatury na całej powierzchni smażenia.
* Dwuwarstwowa pokrywa
* Grzałki na podczerwień, zainstalowane bezpośrednio pod wanną, przechylają się wspólnie z wanną.
* Temperatura robocza od 120° C do 280° C, sterowana termostatem.
* Zintegrowane napełnianie wodą ze sterowaniem na głównym panelu.
* Odporność przeciw wodzie IPX4
* możliwość ustawienia na nóżkach, kółkach, cokole nierdzewnym lub cokole murowanym
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Akcesoria gastronomiczne**

* Pojemniki termoizolacyjne. kolor czarny, rozmiar GN1/1, bardzo dobre właściwości termoizolacyjne.
* Tace. wymiar GN 1/1.
* Pojemniki do przechowywania żywności. materiał wykonania polipropylen.
* Noże kuchenne. wykonanie stal nierdzewna, można myć w zmywarce.

**Obieraczka ziemniaków i warzyw wsad 8 kg**

* Przezroczysta pokrywa do zamknięcia komory roboczej podczas operacji obierania.
* Wyjmowana komora do obierania ze stali nierdzewnej zawierająca tarczę ścierną, która służy też jako pojemnik na warzywa.
* Urządzenie jest standardowo wyposażone w tarczę ścierną i komorę roboczą ze ścianką pokrytą warstwą ścierną.
* Wyjmowany wlot wody, mocowany do pokrywy, zaprojektowany jest tak, by służył
* również jako natrysk do czyszczenia komory roboczej.
* Czerwony przycisk wyłącznika, zielony przycisk włącznika.
* Czas obierania wstępnie ustawiony na regulatorze czasowym do 3 minut. Możliwość
* ustawienia innych czasów
* Komora robocza łatwo dopasowuje się do podstawy, również proste dopasowanie wałka napędowego do środku tarczy ściernej.
* Zintegrowany kosz filtracyjny, wyjmowany do czyszczenia.
* Wyjmowane części obieraczki nadają się do mycia w zmywarce.
* Urządzenie można ustawić na blacie roboczym.
* Przezroczysta pokrywa z materiału wolnego od składników BPA.
* Jedna prędkość - 305 obrotów na min.
* Wodoszczelne przyciski sterownicze IP55.

**Podstawa do obieraczki ziemniaków i warzyw**

* 420x420x505 mm
* Waga maksymalnie 6,7 Kg.

**Taboret elektryczny**

* Moc całkowita nie mniej niż 5 kW.
* Wykonanie stal nierdzewna

**Wilk do mięsa**

* Wymiary zewnętrzne 280 x 620 x 430 (S x G x W)
* Moc nie mniej niż 1,1 kW, 400 V 3N 50 Hz
  + Mielenie mięsa do 250-300 kg/godz., prędkość 1400 obrotów na min.
  + Mielenie czerstwego pieczywa do 150 kg/godz., prędkość 1400 obrotów na min.
  + Mielenie orzechów, sera „twarseo” do 130 kg/godz., prędkość 200 obrotów na min.
* Urządzenie wyprodukowane z aluminia, cześć do mielenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304
* Wymiary otworu do ładowania mięsa 370 x 245 mm
* Samo ostrzące się noże do mięsa
* Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

**Szatkownica do warzyw**

* Odpowiednia do kuchni ala carte 100-400 posiłków, oraz do 800 posiłków w cateringu.
* W zakres dostawy wchodzą: wszystkie nadstawki do szatkowania warzyw ze stali nierdzewnej z podajnikiem do długich warzyw z wbudowaną dźwignią i dużym okrągłym podajnikiem o przekroju 215 cm².
* Szatkownica do warzyw do krojenia plasterków, rozdrabniania w wiórki i słupków, krojenia w kostkę i do frytek.
* Ergonomiczna konstrukcja dla użytkowników prawo- i leworęcznych, praca od frontu dla ograniczenia powierzchni roboczej dookoła maszyny.
* Wszystkie części w kontakcie z żywnością można zdemontować bez użycia narzędzi.
* Podajnik ze stali nierdzewnej , dźwignia i komora tnąca ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.
* Łatwe wyjmowanie podajnika do czyszczenia.
* Podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku.
* Wysoka strefa wyładunku pozwala na użyci do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm.
* Dostępny kompletny i szeroki wybór tarcz do krojenia i rozdrabniania, oraz kratek do kostki i frytek.
* Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia.
* System bezpieczeństwa magnetycznego i hamulec silnika. Zapobiega pracy maszyny, gdy dźwignia popychacza odchyli się lub jest otwarta.
* Automatyczne ponowne uruchomienie maszyny przy powrocie dźwigni popychacza do pozycji roboczej.
* Model z pracą ciągłą
* Wszystkie tarcze są wykonane ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce.
* System wentylacyjny silnika do prostego użytkowania w trudnych warunkach.
* Wzmocniona podstawa i nóżki gwarantują możliwość przesuwania urządzenia po blacie roboczym.
* Popychacz do długich warzyw
* Moc zainstalowana nie mniej niż 500 W, urządzenie wersji jedno fazowej albo trzy fazowej.
* 1 prędkość - 340 obrotów na min.
* Konstrukcja kompaktowa do przenoszenia urządzenia.

**Stół przyścienny z szafką po lewej stronie drzwi suwane**

* Wykonanie stal nierdzewna.
* Wymiary 1200x600x850 mm.