|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Wyszczególnienie | Potwierdzenie wymagań zgodne z zapisami i wymaganiami Zmawiającego (**TAK/NIE**) |
| **1** | **Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, pojemność 6 GN 1/1** |
| 1.1 | 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 |  |
| 1.2 | Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia |  |
| 1.3 | Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej |  |
| 1.4 | Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej |  |
| 1.5 | IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej |  |
| 1.6 | Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm |  |
| 1.7 | Wymiary zewnętrzne nie mniej 867 x 775 x 808 (S x G x W) nie więcej 870x780x810 |  |
| 1.8 | Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N |  |
| 1.9 | Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2 |  |
| 1.10 | Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304 |  |
| 1.11 | Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności |  |
| 1.12 | Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę |  |
| 1.13 | Sterowanie - ekran cyfrowy |  |
| 1.14 | Port USB |  |
| 1.15 | Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej) |  |
| 1.16 | Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory |  |
| 1.17 | 5 cyklów mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska |  |
| 1.18 | Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia |  |
| 1.19 | Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach |  |
| 1.20 | 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.) |  |
| 1.21 | Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300º |  |
| 1.22 | Cykl konwekcyjny (25 – 300 ºC), |  |
| 1.23 | Cykl gotowania w parze (25 – 130 ºC) |  |
| 1.24 | Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 ºC) |  |
| 1.25 | Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje |  |
| 1.26 | Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemieoptymalizacji zużycia energii |  |
|  |  |
| 1.27 | Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE |  |
| **2.** | **KOMPLET POJEMNIKÓW** |
| 2.1 | GN 1/1 stalowy H 20 mm - 1 sztuka. |  |
| 2.2 | GN 1/1 stalowy H 40 mm - 1 sztuka. |  |
| 2.3 | GN 1/1 stalowy H 65 mm - 2 sztuki. |  |
| 2.4 | GN 1/1 teflonowany H 20 mm - 1 sztuka. |  |
| 2.5 | GN 1/1 perforowany H 65 mm - 1 sztuka. |  |
| **3.** | **SZAFKA MEBLOWA ZE STALI DZEWNEJ** |
| 3.1 | Wymiary zewnętrzne 865 x 705 x 770 (S x G x W) |  |
| 3.2 | Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwegozainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1 |  |
| 3.3 | Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304 |  |
| **4.** | **OKAP PRZYŚCIENNY WYCIĄGOWY 1100x1100x500** |
| 4.1 | Wykonanie stal nierdzewna |  |
| 4.2 | Wymiary 1100x1100x500 mm |  |
| **5.** | **ZMYWARKA WYPARZARKA KAPTUROWA** |
| 5.1 | Wymiary zewnętrznenie mniej 746 x 755 x 1549 (S x G x W)nie więcej 750x780x1550 |  |
| 5.2 | Wymiary komory zmywania nie mniej 590 x 560 x 440 (S x G x W) |  |
| 5.3 | Moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N |  |
| 5.4 | Minimum 3 programy mycia: (45/84/150) |  |
| 5.5 | Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi |  |
| 5.6 | Wydajność minimum 80 koszy/godz. |  |
| 5.7 | Zużycie wody maks. 2 litry / cykl |  |
| 5.8 | 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) |  |
| 5.9 | Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek |  |
| 5.10 | Licznik cyklów |  |
| 5.11 | Funkcja opróżniania bojlera |  |
| 5.12 | Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło |  |
| 5.13 | Przystosowanie do podłączenia HACCP lub systemu kontroli maksymalnego pobierania energii |  |
| 5.14 | Możliwość instalacji w narożniku |  |
| 5.15 | Dozownik płynu płuczącego |  |
| 5.16 | Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej |  |
| **6.** | **AKCESORIA GASTRONOMICZNE** |
| 6.1 | Dozownik płynu myjącego do zmywarki. SZxGxW: 180x120x120 mm, kg 1 m3 0,01 |  |
| 6.2 | Żółty pojemnik na sztućce. SZxGxW: 110x110x150 mm, kg 0,20 |  |
| 6.3 | Kosz na talerze płytkie i deserowe. SZxGxW: 500x500x105 mm, kg 1 m3 0,03 |  |
| **7.** | **UZDATNIACZ WODY AUTOMATYCZNY** |
| 7.1 | Elektro - mechaniczna głowica |  |
| 7.2 | Wymiary 410x280x535 mm |  |
| **8.** | **TRZON GAZOWY 4 PALNIKOWY NA PODSTAWIE OTWARTEJ** |
| 8.1 | Wymiary zewnętrzne nie więcej 800 x 780 x 850 (S x G x W) |  |
| 8.2 | Moc całkowita gazowa nie mniej niż 22 kW |  |
| 8.3 | Moc zainstalowana elektryczna nie mniej niż 6 kW |  |
| 8.4 | Podłączenia pod gaz ziemny G20 w standardzie, możliwość podłączenia pod inny rodzaj gazu w tym LPG (dysze zamienne w komplecie) |  |
| 8.5 | Urządzenie wykończone całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej |  |
| 8.6 | Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm |  |
| 8.7 | Pokrętła regulacyjne wyprodukowane ze stali |  |
| 8.8 | Moc każdego palnika min. 5,5 kW, średnica 60 mm |  |
| 8.9 | Pilot startujący do każdego palnika |  |
| 8.10 | Palniki korzystające z technologii „Flower Flame“ umożliwiają dostosowanie płomienia do różnych rozmiarów patelni |  |
| 8.11 | Zabezpieczenie przeciw wypływowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia |  |
| 8.12 | Podpory garnków z żeliwa nadają się do zmywaniaw zmywarce |  |
| **9.** | **PATELNIA UCHYLNA ELEKTRYCZNA 60 l** |
| 9.1 | Wymiary zewnętrzne nie więcej 800 x 780 x 850 (S x G x W) |  |
| 9.2 | Waga netto do 105 kg |  |
| 9.3 | Całkowita moc elektryczna nie mniej niż 9,5 kW, zasilanie 380 V, 3+N |  |
| 9.4 | Urządzenie wykonane całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej |  |
| 9.5 | Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm |  |
| 9.6 | Pokrętła regulacyjne wyprodukowane ze stali |  |
| 9.7 | Ręczny przechył wanny |  |
| 9.8 | Wanna gwarantujący jednorodność temperatury na całej powierzchni smażenia |  |
| 9.9 | Dwuwarstwowa pokrywa |  |
| 9.10 | Grzałki na podczerwień, zainstalowane bezpośrednio pod wanną, przechylają się wspólnie z wanną |  |
| 9.11 | Temperatura robocza od 120° C do 280° C, sterowana termostatem |  |
| 9.12 | Zintegrowane napełnianie wodą ze sterowaniem na głównym panelu |  |
| 9.13 | Odporność przeciw wodzie IPX4 |  |
| 9.14 | Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE |  |
| **10.** | **AKCESORIA GASTRONOMICZNE** |
| 10.1 | Pojemniki termoizolacyjne, kolor czarny, rozmiar GN1/1, bardzo dobre właściwości termoizolacyjne. |  |
| 10.2 | Tace. Wymiar GN1/1. |  |
| 10.3 | Pojemniki do przechowywania żywności. Materiał wykonania polipropylen |  |
| 10.4 | Noże kuchenne. Wykonanie stal nierdzewna, można myć w zmywarce |  |
| **11.** | **OBIERACZKA ZIEMNIAKÓW I WARZYW WSAD 8 kg** |
| 11.1 | Przezroczysta pokrywa do zamknięcia komory roboczej podczas operacji obierania |  |
| 11.2 | Wyjmowana komora do obierania ze stali nierdzewnej zawierająca tarczę ścierną, która służy też jako pojemnik na warzywa |  |
| 11.3 | Urządzenie jest standardowo wyposażone w tarczę ścierną i komorę roboczą ze ścianką pokrytą warstwą ścierną |  |
| 11.4 | Wyjmowany wlot wody, mocowany do pokrywy, zaprojektowany jest tak, by służył również jako natrysk do czyszczenia komory roboczej |  |
| 11.5 | Czas obierania wstępnie ustawiony na regulatorze czasowym do 3 minut. Możliwość ustawienia innych czasów |  |
| 11.6 | Komora robocza łatwo dopasowuje się do podstawy, również proste dopasowanie wałka napędowego do środku tarczy ściernej |  |
| 11.7 | Zintegrowany kosz filtracyjny, wyjmowany do czyszczenia |  |
| 11.8 | Wyjmowane części obieraczki nadają się do mycia w zmywarce |  |
| 11.9 | Urządzenie można ustawić na blacie roboczym |  |
| 11.10 | Przezroczysta pokrywa z materiału wolnego od składników BPA |  |
| 11.11 | Jedna prędkość - 305 obrotów na min |  |
| 11.12 | Wodoszczelne przyciski sterownicze IP55 |  |
| **12.** | **PODSTAWA DO OBIERACZKI ZIEMNIAKÓWI WARZYW** |
| 12.1 | 420x420x505 mm |  |
| 12.2 | Waga maksymalnie 7 Kg |  |
| **13.** | **TABORET ELEKTRYCZNY** |
| 13.1 | Moc całkowita nie mniej niż 5 kW |  |
| 13.2 | Wykonanie stal nierdzewna |  |
| **14.** | **WILK DO MIĘSA** |
| 14.1 | Wymiary zewnętrzne nie większe niż : 280 x 620 x 430 (S x G x W) |  |
| 14.2 | Moc nie mniej niż 1,1 kW, 400 V 3N 50 Hz |  |
| 14.3 | Mielenie mięsa do 250-300 kg/godz |  |
| 14.4 | Mielenie czerstwego pieczywa |  |
| 14.5 | Mielenie orzechów, sera „twarseo” |  |
| 14.6 | Urządzenie wyprodukowane z aluminia, cześć do mielenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304 |  |
| 14.7 | Wymiary otworu do ładowania mięsa 370 x 245 mm |  |
| 14.8 | Samoostrzące się noże do mięsa |  |
| 14.9 | Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE |  |
| **15.** | **SZATKOWNICA DO WARZYW** |
| 15.1 | Odpowiednia do kuchni 100-400 posiłków, oraz do 800 posiłków w cateringu |  |
| 15.2 | W zakresie dostawy uwzględnić: wszystkie nadstawki do szatkowania warzyw ze stali nierdzewnej z podajnikiem do długich warzyw z wbudowaną dźwignią i dużym okrągłym podajnikiem o przekroju 215 cm² |  |
| 15.3 | Szatkownica do warzyw do krojenia plasterków, rozdrabniania w wiórki i słupków, krojenia w kostkę i do frytek |  |
| 15.4 | Ergonomiczna konstrukcja dla użytkowników prawo- i leworęcznych, praca od frontu dla ograniczenia powierzchni roboczej dookoła maszyny |  |
| 15.5 | Wszystkie części w kontakcie z żywnością można zdemontować bez użycia narzędzi |  |
| 15.6 | Podajnik ze stali nierdzewnej, dźwignia i komora tnąca ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce |  |
| 15.7 | Łatwe wyjmowanie podajnika do czyszczenia |  |
| 15.8 | Podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku |  |
| 15.9 | Wysoka strefa wyładunku pozwala na użyci do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm |  |
| 15.10 | Dostępny kompletny i szeroki wybór tarcz do krojenia i rozdrabniania, oraz kratek do kostki i frytek |  |
| 15.11 | Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia |  |
| 15.12 | System bezpieczeństwa magnetycznego i hamulec silnika. Zapobiega pracy maszyny, gdy dźwignia popychacza odchyli się lub jest otwarta |  |
| 15.13 | Automatyczne ponowne uruchomienie maszyny przy powrocie dźwigni popychacza do pozycji roboczej |  |
| 15.14 | Model z pracą ciągłą |  |
| 15.15 | Wszystkie tarcze są wykonane ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce |  |
| 15.16 | System wentylacyjny silnika do prostego użytkowaniaw trudnych warunkach |  |
| 15.17 | Wzmocniona podstawa i nóżki gwarantują możliwość przesuwania urządzenia po blacie roboczym |  |
| 15.18 | Popychacz do długich warzyw |  |
| 15.19 | Moc zainstalowana nie mniej niż 500 W, urządzenie wersji jedno fazowej |  |
| 15.20 | 1 prędkość - 340 obrotów na min |  |
| **16.** | **STÓŁ PRZYŚCIENNY Z SZAFKĄ PO LEWEJ STRONIE DRZWI SUWANE** |
| 16.1 | Wykonanie stal nierdzewna |  |
| 16.2 | Wymiary 1200x600x850 mm |  |