

## WYMAGANIA TECHNICZNE

Nr ref.	Nazwa urządzenia	Wymagania
1	Piec konwekcyjno parowy 6 GN 1/1 - 2 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc min 7.7 kW, zasilanie 380-400V/3N ph/50 H</li> <li>- pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN ½</li> <li>- maksymalna temperatura pracy co najmniej 300 ° C</li> <li>- szybkie chłodzenie komory piekarnika</li> <li>- oświetlenie wewnętrzne</li> <li>- płynna lub min. 5 stopniowa kontrola wilgotności</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej</li> <li>- zintegrowany odpływ</li> <li>- odporność na wodę IPx4</li> </ul>
2	Szafka ze stali nierdzewnej – 2 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne dostosowane do wymiarów pieca konwekcyjno-parowego, wymienionego w poz. 1</li> <li>- wykonanie w całości ze stali nierdzewnej AISI 304</li> <li>- nogi z możliwością regulowania wysokości</li> </ul>
3	Zmywarko wyparzynka kapturowa - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary komory zmywania 590 x 560 x 440 (S x G x W) lub zbliżone (dostosowane do zestandaryzowanych koszy/pojemników)</li> <li>- moc min. 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N</li> <li>- co najmniej 3 programy mycia</li> <li>- panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem</li> <li>- wydajność min. 30 koszy/godz.</li> <li>- zużycie wody maks. 2 litry / cykl</li> <li>- system zapewniający stałe ciśnienie (min. 0,5 bar) i zawsze stałą temperaturę min. 85°C podczas całego cyklu płukania, niezależnie od ciśnienia wody w sieci</li> <li>- auto diagnostyka awarii</li> <li>- licznik cykli</li> <li>- funkcja opróżniania bojlera</li> <li>- funkcja pracy zapewniająca ochronę delikatnych naczyń np. szkła</li> <li>- możliwość instalacji w narożniku</li> <li>- dozownik płynu płuczącego</li> <li>- automatyczny system filtracyjny wody myjącej</li> </ul>
4	Kosze na naczynia i sztućce – 1 kpl.	<p>W jeden komplet wchodzi kosze dostosowane do zmywarko wyparzynki kapturowej z poz. 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- do talerzy głębokich - 6 szt.</li> <li>- do talerzy płytkich – 6 szt.</li> <li>- do sztućcy – 3 szt.</li> <li>- do szklanek/kubków – 6 szt.</li> <li>- do innej zastawy np. waz na zupę - 3 szt.</li> </ul>
5	Obieraczka do ziemniaków/warzyw - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ładunek min. 10 kg</li> <li>- wykonana ze stali nierdzewnej (dopuszcza się elementy pokrywy wykonane z innych materiałów)</li> <li>- płyta obrotowa pokryta odpornym materiałem ściernym (węgiel krzemu) w komplecie</li> <li>- klasa wodoodporności IP55</li> <li>- bezpieczny panel sterowania z programowalnym timerem</li> <li>- zabezpieczenia wyłączająca maszynę, gdy pokrywa lub drzwi rozładunkowe są otwarte</li> </ul>
6	Separatory nierdzewne do warzyw – 1 kpl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komplet min. 2 szt. separatorów do obierzyn ze stali nierdzewnej, kompatybilny z obieraczką z poz. 5</li> </ul>
7	Szafka z filtrem i półką - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne dostosowane do obieraczki z poz. 5</li> <li>- szuflada z filtrem</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- odpływ wody</li> </ul>
8	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)</li> <li>- moc całkowita gazowa min. 22 kW</li> <li>- moc zainstalowana elektryczna 6 kW</li> <li>- podłączenia i dysze zainstalowane pod gaz propan-butan</li> <li>- urządzenie wykończone całkowicie z stali nierdzewnej AISI 304</li> <li>- pokręta regulacyjne wyprodukowane ze stali nierdzewnej</li> <li>- moc każdego palnika min. 5,5 kW</li> <li>- pilot startujący do każdego palnika</li> <li>- palniki korzystające z technologii „Flower Flame“, umożliwiające dostosowanie płomienia do różnych rozmiarów patelni</li> <li>- nierdzewny piekarnik na GN 2/1, min. zakres temperatur pracy co najmniej od 140° C do 300° C</li> <li>- moc elektryczna piekarnika min. 6 kW</li> <li>- żebrowana dolna powierzchnia piekarnika lub podobna</li> <li>- odporność przeciw wodzie IPX4</li> <li>- możliwości ustawienia na nóżkach, kółkach, cokole nierdzewnym lub cokole murowanym</li> </ul>
9	Akcesoria do gotowania, pieczenia - 1 kpl.	<p>W jeden komplet wchodzi pozycje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garnek ze stali nierdzewnej z pokrywką, o pojemności nie mniejszej niż 10 l - 1 szt.</li> <li>- garnek ze stali nierdzewnej z pokrywką, o pojemności nie mniejszej niż 20 l - 2 szt.</li> <li>- garnek ze stali nierdzewnej z pokrywką, o pojemności nie mniejszej niż 30 l - 2 szt.</li> <li>- podgrzewacz elektryczny GN 1/1 z grzałką – 4 szt.</li> <li>- termos stalowy o poj. nie mniejszej niż 20 l - 1 szt.</li> <li>- termos stalowy o poj. nie mniejszej niż 30 l - 1 szt.</li> </ul>
10	Taboret gazowy - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- taboret gazowy 1-palnikowy</li> <li>- wymiary: 580x580x400 (S x G x W) +/- 10%</li> <li>- moc palnika min. 9 kW</li> <li>- przyłącze i dysze dostosowane do gazu propan-butan</li> <li>- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym</li> <li>- palnik pilotujący</li> <li>- palnik dwukoronowy</li> <li>- konstrukcja wykonana z wysokogatunkowych stali nierdzewnych,</li> <li>- palniki wykonane z żeliwa</li> </ul>
11	Stół roboczy ze zlewem - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- zlew 2-komorowy</li> <li>- układ lewostronny</li> <li>- wymiary: 1200 x 600 x 850 (S x G x W) [mm]</li> </ul>
12	Kocioł warzelny gazowy - 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 800x930x850 (S x G x W)</li> <li>- średnica 600 [mm] +/- 10 %</li> <li>- pojemność: nie mniejsza niż 95 l</li> <li>- palniki ze stali nierdzewnej z urządzeniem przeciwzapalnym, z palnikiem pilotującym</li> <li>- kocioł wyposażony w funkcję równomiernego ogrzewania w podstawie i ścianach bocznych kotła przez bezpośredni system grzewczy</li> <li>- zabezpieczenie przed niskim poziomem wody i przekroczeniem temperatury gotowania</li> <li>- zawór bezpieczeństwa zapobiegający nadciśnieniu pary w płaszczu</li> <li>- konstrukcja rurki rozładowującej i kranu umożliwiająca łatwość czyszczenia z zewnątrz</li> <li>- zawór elektromagnetyczny do napełniania ciepłą i zimną wodą</li> <li>- urządzenie ze stali nierdzewnej, w tym naczynie do</li> </ul>

		gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316 - certyfikat wodoodporności IPX5
13	Wkłady (misy) nierdzewne – 1 kpl.	W jeden komplet wchodzi: 1) wkłady ze stali nierdzewnej: - GN ½ - 65 mm – 4 szt. - GN 1/3 – 65 mm – 6 szt. - GN 2/3 – 65 mm – 2 szt. 2) pojemniki GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami i pokrywą z uszczelką silikonową: - GN 1/1 – 200 mm – 4 szt. - GN ½ - 200 mm – 4 szt. - GN 1/3 – 150 mm – 6 szt. - GN 2/3 – 200 mm – 2 szt. - GN 1/6 – 200 mm – 6 szt. 3) ekspozytor ze stali nierdzewnej z 5 szt. pojemnikami GN ¼ 150 mm ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami i pokrywą z uszczelką silikonową – 1 szt.
14	Szafa magazynowa - 1 szt.	- wykonana ze stali nierdzewnej - wymiary: 800 x 600 x 2000 (S x G x W) [mm]

1. Wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością, musi odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4 oraz Dz. Urz. UE L 188 z 18.07.2009, str. 14) oraz:

- 1) posiadać deklarację CE;
- 2) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- 3) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- 4) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

2. Cena jednostkowa brutto poszczególnych pozycji nie może przekroczyć 10 000,00 zł brutto.