



Projekt: „Dostosowanie kształcenia zawodowego w Aglomeracji Konińskiej do zmieniającego się rynku pracy”, realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027, Priorytet 6: Fundusze europejskie dla Wielkopolski o silniejszym wymiarze społecznym (EFS+) w ramach działania 6.08 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe w ramach ZIT

Załącznik nr 10 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„DOSTAWA WYPOSAŻENIA DO PRACOWNI MAGAZYNIERA-LOGISTYKA, KUCHARZA, ARCHITEKTA KRAJOBRAZU W ZSBIKZ W KONINIE”

Część 4 Sprzęt gastronomiczny i akcesoria do pracowni kucharza

I. Piec piekarniczy elektryczny

Opis przedmiotu zamówienia

Pozycja 1 – Elektryczny piec konwekcyjno-parowy piekarniczy

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowego, profesjonalnego elektrycznego pieca konwekcyjno-parowego piekarniczego.

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie fabrycznie nowe, piec konwekcyjno-parowy przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w gastronomii i piekarnictwie,
- rozmiar : szerokość 790 mm (max 90cm) x, głębokość max 945max , wysokość 930 (+- 10 cm)
- zasilanie trójfazowe **400 V / 50 Hz**,
- pojemność komory: **4-7 przewodnic GN 1/1 lub 6-7 blach EN**,
- odległość pomiędzy przewodnicami minimum **67 mm**,
- automatyczny system mycia komory,
- drzwi z zawiasem po prawej,
- automatyczny system wytwarzania pary,
- regulacja temperatury w zakresie **minimum 30–260°C** ,
- regulacja wilgotności w komorze,
- funkcja pieczenia z termoobiegiem, z parą oraz w trybie kombinowanym,
- funkcja regeneracji potraw,
- funkcja szybkiego schładzania komory, gotowanie, duszenie,
- regeneracja / gotowanie w niskiej temperaturze.
- wentylator z możliwością zmiany kierunku obrotów,
- elektroniczna kontrola temperatury,
- oświetlenie komory,
- komora wykonana ze stali nierdzewnej,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- Wyświetlacz czasu, temperatury rdzenia, temperatury w komorze do gotowania i wilgotności,
- podwójnie przeszklone drzwi,
- w komplecie minimum:
 - komplet przewodnic,
 - zestaw przyłączeniowy i montażowy umożliwiający prawidłową instalację urządzenia,
 - podłączenie systemu mycia w zestawie
 - komplet elementów niezbędnych do współpracy z komorą wzrostu,
- instrukcja obsługi w języku polskim, nieużywane,
- zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności
- oznaczenie CE zgodnie z przepisami

II. Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Przedmiot zamówienia: Dostawa profesjonalnej chłodziarko-zamrażarki szokowej

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania oraz szokowego zamrażania produktów spożywczych,
- pojemność: do **5 prowadnic GN 1/1** lub max **600 × 400 mm**,
- prowadnice umożliwiające stosowanie pojemników GN 1/1 oraz blach piekarniczych 600 × 400 mm,
- chłodzenie z wymuszonym obiegiem powietrza,
- wydajność szybkiego schładzania: **min 16 kg (+- 2 kg)** produktu w jednym cyklu,
- wydajność szokowego zamrażania: **min 12 kg (+- 2 kg)** produktu w jednym cyklu,
- możliwość schłodzenia produktów z temperatury około **+70°C do +3°C**,
- możliwość zamrożenia produktów z temperatury około **+70°C do -18°C**,
- elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury i programów pracy,
- sonda temperatury produktu (bagnetowa) w komplecie,
- automatyczne odszranianie,
- czynnik chłodniczy zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do profesjonalnego użytku gastronomicznego,
- komora wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej,
- zasilanie jednofazowe **220–240 V AC, 50 Hz**,
- moc przyłączeniowa: **maksymalnie 1,2 kW**,
- wymiary **zewnętrzne (orientacyjne)**:
 - szerokość: max **750 mm**
 - głębokość: max **700 mm**,
 - wysokość: max **850 mm**,
- urządzenie przeznaczone do intensywnej eksploatacji w zakładach gastronomicznych, cukierniach i piekarniach,
- urządzenie fabrycznie nowe, nieużywane, wolne od wad,

III. Komora wzrostu do pieców wraz z podstawą do pieców

Zestaw składa się z

1. Komory wzrostu – 1 sztuka

2. Podstawy do pieca piekarniczego – 1 sztuka

Pozycja 1 – Komora wzrostu (garownia)

Przedmiotem zamówienia jest dostawa profesjonalnej komory wzrostu oraz podstawy do pieca i komory z współpracującą oferowanym przez oferenta piecem.

Minimalne wymagania techniczne:

- komora wzrostu przeznaczona do współpracy z oferowanym piecem konwekcyjno-parowym,
- pojemność minimum **6 blach EN 600 × 400 mm** lub równoważna,
- możliwość ustawienia pieca bezpośrednio na komorze wzrostu,
- elektroniczna regulacja temperatury,
- regulacja wilgotności,
- zakres temperatur minimum **30–60°C**,
- równomierny rozkład temperatury i wilgotności,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej,
- zasilanie zgodne z wymaganiami producenta,

- komplet elementów montażowych umożliwiających połączenie z piecem,
 - urządzenie fabrycznie nowe,
-

Pozycja 2 – Podstawa pod piec i komorę wzrostu

Przedmiotem zamówienia jest dostawa dedykowanej podstawy umożliwiającej montaż zestawu piec + komora wzrostu.

Minimalne wymagania techniczne:

- podstawa dedykowana do oferowanego modelu pieca i komory wzrostu,
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
- odpowiednia nośność zapewniająca bezpieczne użytkowanie kompletnego zestawu,
- możliwość stabilnego montażu pieca oraz komory wzrostu,
- regulowane nóżki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia,
- komplet elementów montażowych niezbędnych do instalacji,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie w czystości,
- urządzenie fabrycznie nowe,

Wymagania ogólne

Oferowany zestaw (piec, komora wzrostu oraz podstawa) musi stanowić kompletne, kompatybilne rozwiązanie jednego producenta lub producentów zapewniających pełną kompatybilność. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wszystkie elementy montażowe, przewody.

IV. Naleśnikarka elektryczna pojedyncza

Przedmiot zamówienia: Dostawa profesjonalnej naleśnikarki elektrycznej pojedynczej.

Minimalne wymagania techniczne:

- naleśnikarka elektryczna z jedną płytą grzewczą,
- przeznaczenie: profesjonalne zastosowanie w gastronomii,
- płyta grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką nieprzywierającą lub materiału równoważnego zapewniającego równomierne rozprowadzanie ciepła,
- bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą termostatu,
- zakres regulacji temperatury: **od co najmniej 50°C do 300°C**,
- zasilanie jednofazowe **220–240 V AC, 50/60 Hz**,
- moc urządzenia: **minimum 3,0 kW**,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału o równoważnej odporności na korozję,
- kontrolki sygnalizujące zasilanie oraz nagrzewanie urządzenia,
- wyłącznik główny,
- stabilne, antypoślizgowe nóżki,
- wymiary zewnętrzne (orientacyjne):
 - szerokość: około **450 mm (±30 mm)**,
 - głębokość: około **510 mm (±30 mm)**,
 - wysokość: około **245 mm (±30 mm)**,
- w komplecie co najmniej drewniana lub kompozytowa szpatuła/rozprowadzacz do ciasta,
- urządzenie przeznaczone do intensywnej eksploatacji w lokalach gastronomicznych,
- urządzenie fabrycznie nowe, nieużywane, wolne od wad,
- średnica płyty grzewczej: **400 mm (±10 mm)**,

V. Zestaw pojemników ze stali nierdzewnej

Przedmiot zamówienia: Dostawa zestawu pojemników gastronomicznych GN 1/1 wykonanych ze stali nierdzewnej.

Zestaw obejmuje:

Pozycja 1 – Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 20 mm

- Ilość: **4 sztuki**
- Wymiary zgodne ze standardem GN 1/1: **530 × 325 mm**
- Głębokość: **20 mm**
- Wykonanie ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- Krawędzie wzmocnione i zaokrąglone, zapewniające bezpieczne użytkowanie.
- Odporność na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur.
- Powierzchnia gładka, łatwa do utrzymania w czystości.
- Możliwość stosowania w urządzeniach gastronomicznych zgodnych ze standardem GN 1/1, takich jak barmy, lody chłodnicze, podgrzewacze oraz urządzenia do przechowywania żywności.
- Możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych.

Pozycja 2 – Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 40 mm

- Ilość: **8 sztuk**
- Wymiary zgodne ze standardem GN 1/1: **530 × 325 mm**
- Głębokość: **40 mm**
- Pojemność około **5 litrów**.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- Krawędzie wzmocnione i zaokrąglone, zapewniające bezpieczne użytkowanie.
- Odporność na korozję oraz działanie wysokich i niskich temperatur.
- Powierzchnia gładka, łatwa do utrzymania w czystości.
- Możliwość stosowania w urządzeniach gastronomicznych zgodnych ze standardem GN 1/1.
- Możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych.

Wymagania ogólne:

- Wszystkie pojemniki muszą być fabrycznie nowe, nieużywane i wolne od wad.

Materiał wykonania: stal nierdzewna przeznaczona do kontaktu z żywnością, spełniająca obowiązujące wymagania dla wyrobów stosowanych w gastronomii.

VI. Witryna chłodnicza

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowej, profesjonalnej witryny chłodniczej z przeszklonymi drzwiami

Minimalne wymagania techniczne:

- witryna chłodnicza wolnostojąca, przeznaczona do zastosowań gastronomicznych,
- pojemność użytkowa **420 l (+-20l)**
- chłodzenie dynamiczne (wymuszony obieg powietrza),
- automatyczne odszranianie,
- oświetlenie LED,
- zakres regulacji temperatury: **od +2°C do +12°C**,
- zasilanie jednofazowe **220–240 V AC, 50 Hz**,
- drzwi przeszklone z szybą izolacyjną,
- minimum **6 regulowanych półek** o nośności min.**45 kg każda**,
- obudowa wykonana ze stali malowanej lub materiału równoważnego o podwyższonej odporności na korozję,
- wnętrze wykonane z materiału odpornego na uszkodzenia mechaniczne oraz łatwego do utrzymania w czystości,
- wymiary zewnętrzne:
 - szerokość: około **600 mm (±30 mm)**,
 - głębokość: około **700 mm (±30 mm)**,
 - wysokość: około **2025 mm (±150 mm)**,
- regulowane nóżki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia,

- drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania,
- czynnik chłodniczy przyjazny dla środowiska (np. R600a lub równoważny),
- urządzenie fabrycznie nowe, nieużywane, wolne od wad,

VII. Kuchnia elektryczna z termoobiegiem

Kuchnia elektryczna wolnostojąca

Wymagania minimalne

- zasilanie jednofazowe **220–240 V AC / 50 Hz**,
- urządzenie przystosowane do podłączenia do standardowej instalacji jednofazowej **230 V**, niewymagające zasilania trójfazowego,
- moc przyłączeniowa dostosowana do zasilania jednofazowego, nie większa niż **3,5 kW**,
- przewód zasilający zakończony wtyczką lub przygotowany do podłączenia zgodnie z wymaganiami producenta – do uzgodnienia z zamawiającym,
- płyta grzewcza ceramiczna wykonana ze szkła ceramicznego odpornego na wysoką temperaturę,
- minimum **4 pola grzejne**, w tym:
- co najmniej **2 pola standardowe**,
- minimum **1 pole o zwiększonej średnicy** (dwustrefowe lub owalne dopuszczalne),
- wskaźniki ciepła resztkowego dla wszystkich pól grzejnych,
- sterowanie polami grzewczymi za pomocą pokręteł umieszczonych na panelu przednim,
- płynna regulacja mocy pól grzewczych,
- piekarnik elektryczny o pojemności użytkowej minimum **70 l**,
- komora piekarnika pokryta emalią łatwocyszczącą lub emalią o podwyższonej odporności na zabrudzenia,
- drzwi piekarnika z pełnym przeszkleniem,
- drzwi wyposażone w minimum **2 szyby**,
- oświetlenie komory piekarnika,
- wentylator chłodzący obudowę i drzwi piekarnika,
- zakres regulacji temperatury piekarnika minimum **50–250°C**,
- elektroniczna regulacja czasu pracy,
- elektroniczny zegar,
- timer umożliwiający programowanie czasu pieczenia oraz sygnalizację zakończenia pracy,
- funkcja automatycznego wyłączenia piekarnika po zakończeniu programu,
- minimum **8 programów pieczenia**, obejmujących co najmniej:
 - grzanie góra/dół,
 - termoobieg,
 - grill,
 - grill z termoobiegiem,
 - grzanie dolne,
 - funkcję Pizza,
 - funkcję AirFry lub równoważną umożliwiającą pieczenie z intensywną cyrkulacją gorącego powietrza,
 - rozmrażanie,
- funkcja szybkiego nagrzewania piekarnika lub rozwiązanie równoważne,
- system równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza zapewniający pieczenie na kilku poziomach jednocześnie prowadnice tłoczone lub drabinkowe umożliwiające pieczenie na minimum **5 poziomach**,
- możliwość demontażu prowadnic do czyszczenia,
- wyposażenie obejmujące co najmniej:
 - ruszt chromowany,
 - blachę uniwersalną,

- blachę do pieczenia,
- tacę lub blachę AirFry (lub równoważną) umożliwiającą pieczenie z intensywnym przepływem powietrza,
- schowek na akcesoria lub szuflada umieszczona pod komorą piekarnika,
- klasa efektywności energetycznej **A** (lub równoważna zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami UE),
- zużycie energii w trybie tradycyjnym nie większe niż około **0,95 kWh/cykl**,
- zużycie energii przy termoobiegu nie większe niż około **0,82 kWh/cykl**,
- kolor **inox**, stal nierdzewna z powłoką zabezpieczającą przed pozostawianiem odcisków palców lub inny uzgodniony z zamawiającym,
- uchwyt drzwi wykonany z metalu,
- szerokość około **60 cm (±2 cm)**,
- wysokość około **85 cm (±5 cm)**,
- głębokość około **60 cm (±5 cm)**,
- regulowane nóżki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia,
- urządzenie zgodne z wymaganiami **CE**,
- materiały mające kontakt z żywnością zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- instrukcja obsługi w języku polskim,
- karta gwarancyjna,
- urządzenie fabrycznie nowe, nieużywane, kompletne i gotowe do eksploatacji,
- pochodzące z oficjalnej dystrybucji na rynek Unii Europejskiej,

VIII. Sprzęt kuchenny (robot kuchenny, mikser planetarny, nadziewarka do pączków, frytownica, waflownica, gofrownica, maszyna do lodów, piec do pizzy z akcesoriami, maszyna do produkcji makaronu, urządzenie do waty cukrowej, urządzenie do popcornu, aerograf

Zestaw urządzeń gastronomicznych

Zestaw składa się z:

1. Robot kuchenny – **5 szt.**
2. Mikser planetarny – **2 szt.**
3. Nadziewarka do pączków – 1 szt.
4. Frytownica elektryczna jednokomorowa nastolna – 1 szt.
5. Waflownica – 1 szt.
6. Gofrownica elektryczna podwójna – 1 szt.
7. Maszyna do lodów – 1 szt.
8. Piec do pizzy z akcesoriami – 1 kpl.
9. Maszyna do produkcji makaronu – 1 szt.
10. Urządzenie do waty cukrowej – 1 szt.
11. Urządzenie do popcornu – 1 szt.
12. Aerograf – 1 kpl.

Ad. 1. Robot kuchenny wielofunkcyjny

Minimalne wymagania techniczne:

- moc silnika minimum **1400 W**,
- misa robocza ze stali nierdzewnej o pojemności minimum **6,5 l**,
- **dodatkowa misa** o pojemności minimum **6 l / 7 l**,
- płynna lub skokowa regulacja prędkości pracy – minimum **12 poziomów**,
- funkcja pracy pulsacyjnej,
- napęd planetarny zapewniający równomierne mieszanie składników,
- wyświetlacz elektroniczny lub wskaźnik parametrów pracy,

- timer umożliwiający ustawienie czasu pracy urządzenia,
- hak do wyrabiania ciasta,
- mieszadło płaskie,
- trzepaczka,
- blender kielichowy o pojemności minimum **1,5 l**,
- maszynkę do mielenia mięsa,
- minimum **3 sitka** do mielenia mięsa o różnych średnicach oczek,
- przystawka do szatkowania z minimum **3 wymiennymi bębniami/tarkami** umożliwiającymi krojenie i tarcie produktów,
- możliwość przygotowywania ciast, kremów, piany, koktajli, sosów, past, rozdrabniania i szatkowania warzyw oraz mielenia mięsa, krojenie na plastry, mieszania, miksowania, siekania, tarcia na wiórki, tarcia ziemniaków,
- pokrywa misy z otworem do dodawania składników podczas pracy,
- zabezpieczenie przed uruchomieniem przy nieprawidłowym montażu,
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem,
- zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika,
- blokada ramienia roboczego lub równoważne zabezpieczenie podczas pracy,
- antypoślizgowe nóżki,
- możliwość demontażu akcesoriów; elementy niemające części elektrycznych przystosowane do mycia w zmywarce,
- obudowa wykonana z trwałego tworzywa lub metalu,
- zasilanie **230 V / 50 Hz**,
- długość przewodu zasilającego minimum **1 m**,
- kompletna dokumentacja w języku polskim,

Ad. 2. Mikser planetarny

Minimalne wymagania techniczne:

- pojemność misy **20 l** (+-2l)
- misa (dzieża) wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub aluminium lub materiału o równoważnej wytrzymałości i odporności na korozję), przeznaczona do profesjonalnego użytkowania w gastronomii,
- misa wyjmowana lub zawieszona na ramionach umożliwiających jej podnoszenie i opuszczanie,
- średnica misy około **320 mm** ($\pm 10\%$),
- moc silnika minimum **700 W**,
- zasilanie **230 V / 50 Hz**,
- przewód zasilający,
- napęd planetarny zapewniający równomierne mieszanie składników w całej objętości misy,
- minimum **3 mechaniczne prędkości pracy**,
- prędkości obrotowe mieszadła odpowiadające co najmniej zakresowi **ok. 100–365 obr./min**,
- zmiana prędkości pracy zgodnie z zaleceniami producenta,
- timer umożliwiający ustawienie czasu pracy urządzenia,
- podnoszona i opuszczana misa za pomocą dźwigni lub mechanizmu o równoważnym działaniu,
- osłona misy wykonana z przezroczystego tworzywa lub stali nierdzewnej,
- osłona wyposażona w otwór umożliwiający dodawanie składników podczas pracy,

- blokada bezpieczeństwa uniemożliwiająca pracę urządzenia przy otwartej lub nieprawidłowo zamontowanej osłonie,
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem,
- zabezpieczenie przeciążeniowe silnika,
- wyłącznik bezpieczeństwa,
- stabilna konstrukcja ograniczająca drgania podczas pracy,
- antypoślizgowe nóżki,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej,
- urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytkowania w gastronomii,
- przeznaczone do mieszania ciast lekkich i półciężkich, ubijania piany, śmietany, kremów, jaj oraz przygotowywania farszów i mas,
- wydajność umożliwiającą jednorazowe przygotowanie minimum **4,5 kg ciasta**,
- możliwość jednorazowego mieszania minimum **3 kg mąki**,
- wyposażenie obejmujące:
 - hak spiralny do wyrabiania ciasta,
 - mieszadło płaskie,
 - trzepaczkę (różgę),
- wszystkie akcesoria robocze łatwo demontowalne w celu czyszczenia,
- urządzenie zgodne z wymaganiami **CE**,
- materiały mające kontakt z żywnością zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- urządzenie fabrycznie nowe, kompletne i gotowe do użytkowania po podłączeniu do sieci zasilającej,
- instrukcja obsługi w języku polskim,

Ad. 3. Nadziewarka do pączków

Minimalne wymagania techniczne:

- pojemność zbiornika minimum **2 l**,
- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- ręczny mechanizm dozowania,
- możliwość regulacji ilości dozowanego nadzienia,
- wymienne końcówki dozujące lub końcówka umożliwiającą precyzyjne dozowanie,
- konstrukcja umożliwiającą łatwy demontaż i czyszczenie,
- stabilna podstawa,
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- produkt przeznaczony do profesjonalnego użytkowania.

Ad. 4. Frytownica elektryczna

Minimalne wymagania techniczne:

frytownica elektryczna (smażalnik gastronomiczny) umożliwia przygotowywanie produktów smażonych w głębokim tłuszczu, w szczególności pączków, faworków, frytek, ryb, drobiu, warzyw oraz innych produktów spożywczych.

Minimalne wymagania techniczne:

- frytownica elektryczna wolnostojąca,
- pojemność komory olejowej: **min 6 l, max 12 l**,
- zasilanie: **230 V**,
- moc grzewcza: **minimum 3500 W**,

- wykonanie obudowy oraz komory smażenia ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i intensywne użytkowanie,
- komora smażenia o wymiarach około **400 × 400 × 160 mm**,
- wymiary zewnętrzne urządzenia max **630 × 860 × 438 mm** (dopuszcza się niewielkie odchylenia wynikające z konstrukcji producenta),
- wyposażona w zawór spustowy z kranikiem umożliwiającym łatwe opróżnianie zbiornika z oleju,
- zastosowany system zimnej strefy ograniczający przypalanie resztek żywności i wydłużający żywotność oleju,
- demontowany moduł sterowania z elementem grzewczym,
- automatyczne odłączenie zasilania po wyjęciu modułu grzewczego,
- płynna regulacja temperatury w zakresie **min. 50–190°C**,
- zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością ponownego uruchomienia (reset),
- stabilne, antypoślizgowe nóżki,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie urządzenia w czystości oraz sprawną konserwację.

Wymagania funkcjonalne:

- szybkie osiąganie zadanej temperatury oraz jej stabilne utrzymywanie podczas pracy,
- ergonomiczna obsługa oraz łatwa wymiana i spuszczenie oleju,.

Wymagania dodatkowe:

- urządzenie fabrycznie nowe, nieużywane, kompletne i gotowe do eksploatacji,
- oferowany sprzęt musi spełniać wymagania obowiązujących przepisów i norm dotyczących bezpieczeństwa użytkowania oraz posiadać oznakowanie CE,
- dopuszcza się oferowanie urządzeń równoważnych, pod warunkiem spełnienia wszystkich wymagań technicznych, funkcjonalnych i jakościowych określonych w niniejszym opisie.

Ad. 5. Wafłownica do rożków do lodów

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie przeznaczone do wypieku wafli do formowania rożków lodowych,
- wydajność minimum **100 wafli/godz.**,
- średnica płyty grzewczej minimum **180 mm**,
- wymiary gotowego wafła około **Ø 180–210 mm**,
- wykonanie obudowy ze stali nierdzewnej,
- płyty grzewcze wykonane z aluminium lub żeliwa z trwałą powłoką nieprzywierającą,
- moc grzewcza minimum **1000 W**,
- płynna regulacja temperatury w zakresie minimum **50–300°C**,
- timer z sygnalizacją zakończenia cyklu,
- lampki sygnalizujące zasilanie i nagrzewanie,
- antypoślizgowe nóżki,
- zasilanie **230 V**,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania gastronomicznego.

Ad. 6. Gofrownica elektryczna podwójna

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie umożliwiające jednoczesne wypiekanie minimum **2 gofrów**,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- płyty grzewcze wykonane z żeliwa lub aluminium z powłoką nieprzywierającą,
- moc całkowita minimum **2,0 kW**,
- regulacja temperatury w zakresie minimum **50–300°C**,
- timer z sygnalizacją zakończenia pieczenia,
- niezależne sterowanie temperaturą dla każdej sekcji lub rozwiązanie równoważne,
- uchwyty wykonane z materiału termoizolacyjnego,
- tacka ociekowa lub rozwiązanie ułatwiające utrzymanie urządzenia w czystości,

- zasilanie **230 V**,
- urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytkowania.

Ad. 7. Maszyna do lodów

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie przeznaczone do produkcji lodów, sorbetów i mrożonych deserów,
- pojemność misy minimum **1,5 l**,
- wydajność jednego cyklu minimum **1,2 l gotowego produktu**,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub stali lakierowanej,
- misa wykonana ze stali nierdzewnej,
- cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem,
- timer umożliwiający ustawienie czasu pracy,
- możliwość wyboru programów pracy,
- funkcja automatycznego mieszania,
- funkcja utrzymania niskiej temperatury po zakończeniu cyklu,
- pokrywa z otworem umożliwiającym dodawanie składników podczas pracy,
- moc minimum **150 W**,
- zasilanie **230 V**,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania.

Ad. 8. Elektryczny piec do pizzy z akcesoriami i ramą nośną

Minimalne wymagania techniczne – piec:

- liczba komór - termoizolowany piekarnik elektryczny – minimum 1,
- możliwość sztaplowania w stosy do 3 pieców
- Komora umożliwia jednoczesny wypiek minimum **4 pizz o średnicy 35 cm**,
- komora pieczenia wyposażona w płyty z kamienia szamotowego umożliwiające bezpośredni wypiek pizzy,
- izolacja termiczna zapewniająca ograniczenie strat ciepła oraz energooszczędną pracę urządzenia,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub stali malowanej proszkowo, odpornej na wysoką temperaturę,
- front urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej,
- komora pieczenia wykonana z materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur,
- zakres regulacji temperatury minimum **50–450°C**,
- maksymalna temperatura pracy minimum **450°C**,
- niezależna regulacja temperatury komory pieczenia,
- niezależna regulacja temperatury grzałek górnych i dolnych,
- termostaty umożliwiające precyzyjne ustawienie temperatury,
- oświetlenie każdej komory pieczenia,
- drzwiczki wyposażone w duże okno podglądowe z szybą żaroodporną umożliwiające kontrolę procesu pieczenia,
- atermiczne uchwyty drzwi wykonane z materiału ograniczającego nagrzewanie podczas eksploatacji,
- wyłącznik główny oraz wyłącznik bezpieczeństwa (awaryjny),
- moc całkowita urządzenia maksimum **11,2 kW**,
- zasilanie **400 V / 3N/PE / 50 Hz**,
- wymiary zewnętrzne podstawy nie większe niż **990 × 920 mm (±10%)**,
- rozmiar wewnętrzny komory 700x700x150 mm
- urządzenie zgodne z wymaganiami **CE**,
- materiały mające kontakt z żywnością zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- możliwość montażu na dedykowanej podstawie/ramie nośnej zamawianej w niniejszym zamówieniu,

- urządzenie fabrycznie nowe, kompletne i gotowe do użytkowania,
- instrukcja obsługi w języku polskim,

Rama nośna:

- konstrukcja stalowa przystosowana do montażu pieca,
- nośność dostosowana do masy pieca,
- stabilna konstrukcja z półką dolną lub wzmocnieniami,
- stopki umożliwiające wypoziomowanie.

Akcesoria:

- Łopata do pizzy z długim drewnianym uchwytem, kwadratowa, 405x455x1420 mm
- Perforowana łożopata do pizzy, okrągła, średnica **230 mm**, długość całkowita: **1200 mm**, długość uchwyty: **900 mm**, materiał: **anodowane aluminium**
- wszystkie elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- komplet fabrycznie nowy.

Ad. 9. Maszyna do produkcji makaronu

Minimalne wymagania techniczne:

- elektryczna maszyna do przygotowywania świeżego makaronu,
- moc silnika minimum **180 W**,
- pojemność komory na mąkę minimum **500 g**,
- automatyczne mieszanie, wyrabianie oraz formowanie ciasta,
- możliwość przygotowania minimum **600 g świeżego makaronu w jednym cyklu**,
- czas przygotowania jednej porcji nie dłuższy niż **20 minut**,
- wyposażenie obejmujące minimum **6 wymiennych matryc** umożliwiających wykonywanie różnych rodzajów makaronu (np. spaghetti, penne, fettuccine, lasagne),
- panel sterowania z programami automatycznymi,
- możliwość dodawania składników podczas pracy,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- możliwość demontażu elementów roboczych i łatwego czyszczenia,
- zasilanie **230 V / 50 Hz**,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania.

Ad. 10. Urządzenie do waty cukrowej

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie przeznaczone do produkcji waty cukrowej,
- wydajność minimum **2–3 porcje/min**,
- misa o średnicy minimum **520 mm**,
- misa wykonana ze stali nierdzewnej,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub stali malowanej proszkowo,
- moc grzewcza minimum **1,0 kW**,
- płynna regulacja temperatury,
- oddzielny wyłącznik grzałki i silnika,
- szuflada lub pojemnik na cukier i akcesoria,
- zabezpieczenie przed przegrzaniem,
- stabilne, antypoślizgowe nóżki,
- zasilanie **230 V**,
- urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytkowania.

Ad. 11. Urządzenie do popcornu z wózkiem

Minimalne wymagania techniczne:

- urządzenie przeznaczone do produkcji popcornu,
- wydajność minimum **5 kg popcornu/godz.**,
- kocioł wykonany ze stali nierdzewnej o pojemności minimum **8 oz**,

- komora wykonana ze szkła hartowanego umożliwiającego obserwację procesu prażenia,
- podgrzewana płyta utrzymująca temperaturę gotowego produktu,
- oświetlenie komory,
- system mieszania ziaren w kotle,
- wyjmowana tacka na okruchy,
- wózek wyposażony w koła umożliwiające przemieszczanie urządzenia,
- półka lub szafka do przechowywania akcesoriów,
- zasilanie **230 V**,
- moc minimum **1,3 kW**,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania gastronomicznego.

Ad. 12. Zestaw aerografu cukierniczego

Minimalne wymagania techniczne:

- zestaw przeznaczony do dekorowania wyrobów cukierniczych i gastronomicznych,
- kompresor bezolejowy o ciśnieniu roboczym regulowanym w zakresie minimum **1–3 bar**,
- wydajność kompresora minimum **20 l/min**,
- aerograf dwufunkcyjny (Double Action),
- dysza o średnicy około **0,3 mm** oraz możliwość stosowania dysz o innych średnicach,
- zbiorniczek na farbę o pojemności minimum **7 ml**,
- przewód ciśnieniowy o długości minimum **1,5 m**,
- regulator ciśnienia z manometrem,
- komplet akcesoriów umożliwiających rozpoczęcie pracy (uchwyt na aerograf, klucz do dyszy, pipeta lub akcesoria równoważne),
- zasilanie **230 V**,
- urządzenie przeznaczone do precyzyjnego nanoszenia barwników spożywczych na torty, ciasta, desery oraz inne wyroby cukiernicze,
- produkt fabrycznie nowy.

IX. Stół roboczy nierdzewny z szafką

Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką

Minimalne wymagania techniczne:

- wymiary zewnętrzne: **szerokość 1400 mm × głębokość 600 mm × wysokość 850 mm (±30 mm)**,
- wykonanie ze stali nierdzewnej przeznaczonej do profesjonalnego użytkowania w gastronomii,
- konstrukcja skręcana lub spawana o porównywalnej wytrzymałości,
- blat roboczy wykonany z blachy nierdzewnej o grubości minimum **0,7 mm**, wzmocniony od spodu materiałem zapewniającym odpowiednią sztywność i ograniczenie hałasu podczas pracy,
- tylny rant zabezpieczający o wysokości minimum **40 mm**,
- szafka zamykana z drzwiami skrzydłowymi lub przesuwными,
- wewnątrz szafki co najmniej **jedna półka**,
- możliwość obciążenia blatu roboczego minimum **70 kg** przy równomiernym rozłożeniu obciążenia,
- nogi wykonane z profili stalowych lub konstrukcji o równoważnej wytrzymałości,
- regulowane stopki umożliwiające wypoziomowanie stołu,
- powierzchnie gładkie, odporne na korozję, odporne na środki stosowane do mycia oraz dezynfekcji,
- wszystkie krawędzie wykończone w sposób zapewniający bezpieczne użytkowanie,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania w obiektach gastronomicznych.

X. Zestaw garnków (garnki, patelnie, rondle, brytfanny, tortownice)

Zestaw naczyń kuchennych do profesjonalnego użytkowania

Jeden Zestaw składa się z:

1. Zestaw garnków ze stali nierdzewnej – 1 komplet,
2. Zestaw patelni – 1 komplet,
3. Zestaw rondli ze stali nierdzewnej – 1 komplet,
4. Brytfanna z pokrywą – 1 komplet,
5. Zestaw tortownic wysokich – 1 komplet.

Ad. 1. Zestaw garnków ze stali nierdzewnej

Minimalne wymagania techniczne:

- komplet składający się z 5 garnków z pokrywami (łącznie 10 elementów),
- średnice garnków: **Ø16 cm, Ø20 cm, Ø24 cm, Ø24 cm i Ø24 cm**,
- pojemności: około **1,5 l; 2,5 l; 2,5 l; 4,0 l; 5,5 l**,
- wykonanie ze stali nierdzewnej **18/10**,
- grubość ścianek minimum **0,7 mm**,
- wielowarstwowe dno indukcyjne (minimum 3-warstwowe),
- pokrywki ze szkła hartowanego lub stali nierdzewnej z odpowietrznikiem pary,
- wewnętrzna miarka pojemności,
- system ułatwiający odcedzanie,
- możliwość użytkowania na kuchenkach: gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych,
- możliwość użytkowania w piekarniku do minimum **180°C z pokrywkami** oraz **220°C bez pokrywek**,
- możliwość mycia w zmywarce,
- powierzchnia odporna na korozję i łatwa do utrzymania w czystości.

Ad. 2. Zestaw patelni

Minimalne wymagania techniczne:

- komplet obejmujący **3 patelnie**,
- średnice: **20 cm, 24 cm i 28 cm**,
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej,
- trwała, wielowarstwowa powłoka nieprzywierająca odporna na ścieranie,
- wskaźnik optymalnej temperatury nagrzania lub rozwiązanie równoważne,
- możliwość użytkowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, w tym indukcyjnych,
- możliwość mycia w zmywarce,
- możliwość użytkowania w piekarniku do temperatury minimum **220°C**.

Ad. 3. Zestaw rondli

Minimalne wymagania techniczne:

- zestaw obejmuje:
 - rondel z pokrywką o pojemności około **3,3 l** i średnicy **200 mm**,
 - rondel z pokrywką o pojemności około **1,9 l** i średnicy **160 mm**,
 - rondel do sosów o pojemności około **0,7 l** i średnicy **160 mm**,
- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła,
- ergonomiczne uchwyty mocowane wielopunktowo,
- możliwość użytkowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych,
- możliwość mycia w zmywarce,
- powierzchnia odporna na korozję i intensywne użytkowanie.

Ad. 4. Brytfanna z pokrywą

Minimalne wymagania techniczne:

- komplet obejmuje brytfannę oraz dopasowaną pokrywę,
- wymiary brytfanny około **400 × 260 × 90 mm**,

- wykonanie ze stali nierdzewnej **18/10**,
- satynowe lub równoważne wykończenie powierzchni,
- ruchome, ergonomiczne uchwyty,
- możliwość użytkowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, w tym indukcyjnych oraz w piekarniku,
- możliwość mycia w zmywarce.

Ad. 5. Zestaw tortownic wysokich

Minimalne wymagania techniczne:

- komplet wysokich tortownic do wypieku ciast,
- wykonanie ze stali węglowej lub stali nierdzewnej z trwałą powłoką nieprzywierającą,
- minimum **3 rozmiary** w zestawie,
- równomierne rozpraszanie ciepła,
- szczelne zamknięcie obręczy z odpinanym rantem,
- odporność na temperaturę minimum **220°C**,
- możliwość mycia w zmywarce

XI. Stół nierdzewny ze zlewem 1-komorowym skręcany i baterią zlewozmywakową

Zestaw składa się

1. Stół nierdzewny ze zlewem 1-komorowym – 1 sztuka,
2. Bateria zlewozmywakowa – 1 sztuka

Ad 1. Stół nierdzewny ze zlewem 1-komorowym

Minimalne wymagania techniczne:

- wymiary zewnętrzne: szerokość **1000** × głębokość **600** × wysokość **850 mm (±20 mm)**,
- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- konstrukcja skręcana z maskownicą
- zlew jednokomorowy umieszczony po lewej stronie,
- wymiary komory zlewu: minimum **400 × 400 × 250 mm**,
- pełna półka dolna na całej szerokości stołu,
- rant tylny o wysokości minimum **40 mm**,
- nogi wykonane z profili stalowych o przekroju minimum **40 × 40 mm**,
- otwór pod montaż baterii z zestawu,
- regulowane stopki umożliwiające wypoziomowanie stołu,
- powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości,
- zestaw odpływowy z syfonem do zlewu wykonany z tworzywa sztucznego odpornego na działanie środków czyszczących, podwyższonej temperatury, sitko ze stali nierdzewnej, komplet uszczelek.

Ad. 2 Bateria zlewozmywakowa

Minimalne wymagania techniczne:

- bateria zlewozmywakowa stojąca, jednouchwytyowa, do montażu z powyższym zlewem
- montaż jednootworowy,
- korpus wykonany z mosiądzu,
- wykończenie: chrom połysk
- głowica ceramiczna o średnicy minimum **35 mm**,
- obrotowa wylewka z możliwością wyciągania,
- wyciągana końcówka z elastycznym przewodem,
- perlator napowietrzający,
- możliwość obrotu wylewki o minimum **180°**,
- ciśnienie robocze: **0,1–0,6 MPa**,
- temperatura robocza wody: do **90°C**,
- przyłącze wody: **G3/8"**,
- komplet elementów montażowych oraz elastyczne wężyki przyłączeniowe w zestawie,
- produkt przeznaczony do intensywnego użytkowania.

XII. Zestaw desek do krojenia i serwowania oraz noży

Na 1 Zestaw składa się

3. Zestaw desek do krojenia – 1 zestaw,
4. Zestaw desek do serwowania – 1 zestaw,
5. Zestaw noży – 1 zestaw

Minimalne wymagania techniczne:

Ad. 1 Zestaw desek do krojenia – 1 zestaw

- zestaw obejmuje 6 desek do krojenia oraz stojak do ich przechowywania,
- wymiary każdej deski: 400-450 × 300-350 mm,
- grubość deski: minimum 10 mm,
- materiał desek: polietylen (LDPE) dopuszczony do kontaktu z żywnością,
- materiał stojaka: polipropylen (PP) lub równoważny materiał o porównywalnych właściwościach,
- deski dwustronne, z gładką powierzchnią roboczą,
- zestaw zawiera deski w sześciu kolorach zgodnych z systemem HACCP,
- stojak zapewniający stabilne, higieniczne i uporządkowane przechowywanie desek,
- możliwość mycia desek w zmywarkach gastronomicznych,
- wszystkie elementy zestawu przeznaczone do profesjonalnego użytkowania oraz dopuszczone do kontaktu z żywnością,

Ad. 2 Zestaw desek do serwowania – 1 zestaw

Skład zestawu:

- 1 szt. deski o wymiarach 395 × 210 × 25 mm,
- 1 szt. deski o wymiarach 345 × 185 × 20 mm.

Minimalne wymagania techniczne:

- zestaw obejmuje 2 deski do serwowania przekąsek, owoców, serów (o nieregularnych kształtach; dopuszcza się deski okrągłe),
- wykonanie z olejowanego drewna oliwnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- kolor- ciemny,
- wymiary desek:
 - 395 × 210 × minimum grubość 20-25 mm – 1 szt. (lub okrągła średnica min 210 mm),
 - 345 × 185 × minimum grubość 20-25 mm – 1 szt., (lub okrągła średnica min 185 mm),
- gładka powierzchnia robocza,
- mile widziany rowek obwodowy do odprowadzania soków i płynów (przy okrągłych nie wymagany),
- powierzchnia zabezpieczona do kontaktu z żywnością,
- produkt przeznaczony do mycia ręcznego na mokro.

Ad. 3 Zestaw noży – 1 zestaw

- zestaw obejmuje 4 noże kuchenne,
- nóż szefa kuchni – długość ostrza **200 mm** – 1 szt.,
- nóż do pieczywa z ostrzem ząbkowanym – długość ostrza **200 mm** – 1 szt.,
- nóż uniwersalny – długość ostrza **około 125 mm** – 1 szt.,
- nóż do warzyw i owoców – długość ostrza **około 90 mm** – 1 szt.
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej o twardości minimum **52 HRC**,
- ostrza odporne na korozję oraz przeznaczone do kontaktu z żywnością, do profesjonalnego użytkowania w gastronomii,
- ergonomiczne, antypoślizgowe rękojeści wykonane z trwałego tworzywa sztucznego,
- możliwość mycia w zmywarce.

XIII. Zestaw mebli (półka nierdzewna wisząca, szafka nierdzewna wisząca)

Zestaw mebli na który składa się

- 1. Półka nierdzewna wisząca – 1 sztuka,**
- 2. Szafka nierdzewna wisząca – 1 sztuka**

Minimalne wymagania techniczne:

Ad.1 Półka wisząca ze stali nierdzewnej na konsolach,

- jedna półka przykręcana do ściany przez konsole
- wymiary szer. min. 1200 - max. 1400mm, głęb. 400mm, wys. ok.250 mm
- w zestawie dwie konsole do długości półki 1500 mm,
- wykonanie - wysoka jakość stali nierdzewnej AISI 430,
- powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, odporna na środki stosowane do mycia i dezynfekcji w gastronomii
- powierzchnie gładkie, bez ostrych krawędzi
- komplet elementów montażowych

Ad.2 Szafka nierdzewna wisząca

Minimalne wymagania techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- przeznaczenie do montażu ściennego,
- wymiary: 1200 × 300–400 × 600 mm (szer. × gł. × wys.),
- dwoje drzwi przesuwnych,
- jedna pełna półka wewnętrzna,
- dopuszczalne równomierne obciążenie półki: minimum 50 kg,
- konstrukcja spawana lub skręcana o porównywalnej wytrzymałości i sztywności,
- powierzchnia łatwa do utrzymania w czystości, odporna na środki stosowane do mycia i dezynfekcji w gastronomii
- powierzchnie gładkie, bez ostrych krawędzi
- komplet elementów montażowych