

Opis Przedmiotu Zamówienia

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej progi unijne pn.:

Dostawa pierwszego wyposażenia pawilonu zakwaterowania osadzonych

na terenie Aresztu Śledczego w Suwałkach

Znak sprawy: DKW/2232/4/2024

CZĘŚĆ VII – Dostawa wyposażenia kuchni

Lp.	Nazwa wyposażenia	Ilość szt./kpl
1	KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 455 L	3
2	KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 300 L	4
3	AGREGAT DO KOMORY CHŁODNICZEJ	1
4	KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 300 L	1
5	KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 455 L	1
6	PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY	1
7	PATELNIĄ ELEKTRYCZNA UCHYLNA	2
8	WILK DO MIELENIA MIĘSA	1
9	SZATKOWNICA DO WARZYW	1
10	KOMPLET TARCZ DO SZATKOWNICY DO WARZYW	1
11	MIKSER RĘCZNY	1
12	OBIERACZKA DO WARZYW	1
13	TABORET ELEKTRYCZNY	3
14	CHOCHLA 0,125 L	20
15	CHOCHLA 0,25 L	20
16	CHOCHLA 0,5 L	30
17	CHOCHLA KUCHENNA 4000 ml	2
18	CHOCHLA KUCHENNA 3500 ml	2
19	ZESTAW DESEK DO KROJENIA HACCP	3
20	FARTUCH WODOODPORNY	8
21	GARNEK Z POKRYWKĄ	2
22	LAMPA OWADOBÓJCZA	4
23	ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA	20
24	ŁYŻKA CEDZAKOWA	20
25	NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA	2
26	NÓŻ KUCHARSKI	2
27	NÓŻ DO OBIERANIA	6
28	POJEMNIK DO ŻYWNOŚCI OKRĄGŁY Z POKRYWKĄ	10
29	POJEMNIK GN 1/1	30
30	POJEMNIK GN 1/1 PERFOROWANY	5
31	POJEMNIK GN 1/3	20
32	POJEMNIK GN 1/6	20
33	POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1	20
34	POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200	15
35	POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200 AŻUROWY	35
36	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1	20

37	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/3	20
38	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/6	20
39	PORCJONER	80
40	REGAŁ MAGAZYNOWY	10
41	RĘKAWICE PIEKARSKIE	5
42	RÓZGA DO MIESZANIA 300 MM	4
43	RÓZGA DO MIESZANIA 540 MM	2
44	SITO	2
45	STOJAK NA DESKI	2
46	STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ	2
47	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z SZAFKĄ	1
48	SZCZYPCE UNIWERSALNE	40
49	SZPATUŁA KĄTOWA	20
50	SZUFELKA ALUMINIOWA	3
51	TERMOS TRANSPORTOWY 25 L	25
52	TERMOS TRANSPORTOWY 35 L	50
53	UBIAK DO ZIEMNIAKÓW	4
54	WANNA PRZECEDZAKOWA	2
55	WANNA CEDZAKOWA	2
56	WIADRO	2

L.p.	PARAMETRY TECHNICZNE
1. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 455 L	
Wymagane parametry:	
1	<p>KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 455 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • polerowane dno wewnętrzne kotła, wykonane ze stali AISI 316 • wysoki kominek • tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym • tłoczone oznaczenia poziomu wywaru • ogrzewany bezpośrednio przez parę • zawór spustowy 2" • grupa bezpieczeństwa z manometrem • ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar <p>DANE TECHNICZNE: Pojemność użytkowa [L] 455, Długość [mm] 1200, Szerokość [mm] 1300, Wysokość robocza / całkowita [mm] 1100 / 2134, Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa] 0, 04±0,043, Temp. robocza pary zasilającej [°C] 110, Zużycie pary [kg/h] 115, Przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii 2 x G1/2", Przyłącze pary G1 1/4", Przyłącze kondensatu G1/2", Odpływ wody z blatu Ø30</p>
2. KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 300 L	
Wymagane parametry:	
2	<p>KOCIOŁ WARZELNY PAROWY 300 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • polerowane dno wewnętrzne kotła, wykonane ze stali AISI 316 • wysoki kominek • tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym • tłoczone oznaczenia poziomu wywaru • zawór spustowy 2" • grupa bezpieczeństwa z manometrem • ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar <p>DANE TECHNICZNE: Pojemność użytkowa [L] 300, Długość [mm] 1200, Szerokość [mm] 1300, Wysokość robocza / całkowita [mm] 900 / 1931, Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej [MPa] 0, 04±0,043, Temp. robocza pary</p>

zasilającej [°C] 110, Zużycie pary [kg/h] 100, Przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii 2 x G1/2", Przyłącze pary G1 1/4", Przyłącze kondensatu G1/2", Odpływ wody z blatu Ø30

3. AGREGAT DO KOMORY CHŁODNICZEJ

Wymagane parametry:

3 W skład zestawu wchodzi: Agregat chłodniczy, chłodnica, elektroniczny sterownik przeznaczony do montażu ściennego.

Agregat chłodniczy specyfikacja

Wymiary – Długość: [mm] 1100, Wysokość: [mm] 805, Szerokość: [mm] 450, Masa brutto: [kg] 100

Skrapacz: No x f [mm] 1x500, Całkowity przepływ powietrza [m³/h]: 5705, Zasilanie wentylatora [V/ph/Hz]: 200-240/1/50, Moc wentylatora [W] 230, Pobór prądu wentylatora [A] 1,05

Sprężarka: Model sprężarki: C-3R463L4AAL, Wydajność objętościowa / Displacement [m³/h] 5,8 Zasilanie [V/ph/Hz] 220-240/1/50, Prąd: MCC [A]: 11,5, LRA [A]: n/a, Rodzaj oleju: FV68S

Napełnienie olejem / Oil charge [dm³]: 1,35, Grzałka karteru [W]: 35

Głośność Odległość 10m [dBa]: 36

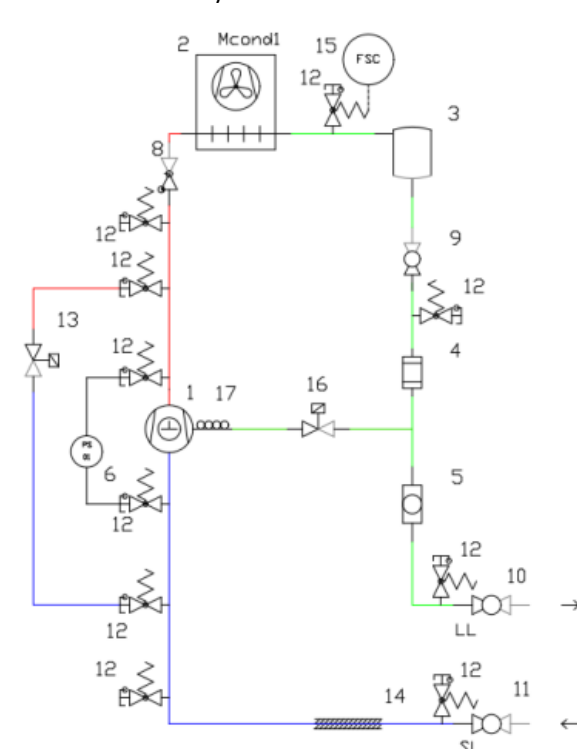
Przyłącza: ssanie [in]: ¾, ciecz [in]: 3/8

Zbiornik cieczy / liquid receiver [dm³]: 6,2

Zasilanie agregatu: Napięcie: 220-240/1/50, Minimalny przekrój przewodów zasilających: 3x 2,5mm², Minimalne zabezpieczenie: C25

Wydajność (dochłodzenie: 0 K, przegrzanie: 10 K)														
To [°C]	-33		-30		-25		-20		-15		-10		-5	
Tamb [°C]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]	Qe [kW]	P [kW]
27	1,38	1,56	1,56	1,60	1,93	1,66	2,36	1,72	2,88	1,79	3,47	1,8	4,14	1,93
32	1,29	1,65	1,48	1,7	1,85	1,77	2,29	1,84	2,81	1,92	3,40	2,00	4,06	2,08
38	1,23	1,79	1,41	1,83	1,78	1,92	2,22	2,00	2,73	2,09	3,31	2,18	3,96	2,28
43	1,19	1,91	1,37	1,97	1,72	2,05	2,15	2,14	2,65	2,24	3,21	2,34	3,84	2,46

Schemat chłodniczy:



no.	Component	komponent
1	Compressor	Sprężarka
2	Condenser	Skrapacz
3	Liquid receiver	Zbiornik czynnika
4	Filter drier	Filtr odwadniacz
5	Sight glass	Wziernik
6	LP mini pressure switch	Presostat kap. LP
7	HP mini pressure switch	Presostat kap. HP
8	Check valve	Zawór zwrotny
9	Ball valve	Zawór kulowy
10	Shut off valve	Zawór odcinający
11	Shut off valve	Zawór odcinający
12	Schrader valve	Zaworek serwisowy
13	Solenoid valve (start unload)	Elektrozawór (odciążenie rozruchu)
14	Thermal insulation	Izolacja linii ssawnej
15	Fan speed controller	Regulator prędkości wentylatora
16	Solenoid valve	Elektrozawór
17	Capillary tube LI (integrated with compressor)	Kapilara wtrysku cieczy (zintegrowana ze sprężarką)
LL	Liquid line outlet	Linia cieczowa wylot
SL	Suction line inlet	Linia ssawna wlot

Chłodnica:

Waga 30 kg

Wydajność dla warunków $T_{ev} = -8 / DT_1 = 8K$: 4,11 kW

	<p>Wydajność dla warunków $T_{ev}=-25/DT1=7K$: 3,00 kW Rozstaw lamel: 6 mm Średnica wentylatora: 300 mm Ilość wentylatorów: 2 Moc wentylatorów & pobór prądu 230V: 0,23 kW/ 1,0 A Electric defrost heaters: 2,92 kW Przyłącze wejściowe: 1/2" Przyłącze wyjściowe: 7/8" Wydajność wentylatorów: 3180 m3/h Powierzchnia: 15 m2 Przepływ powietrza: 9 m Wymiary A: 1094 mm, Wymiary D: 460 mm, Wymiary F: 430 mm Elektroniczny sterownik przeznaczony do montażu ściennego: DANE TECHNICZNE: Zabezpieczenie czołowe: IP 65 Obudowa: Babyblend FR 100 Wymiary: przód 210x245 mm, głębokość 90 mm Instalacja: montaż naścienny szablon otworów 202x212 mm, głębokość 70 mm Dopuszczalna temperatura otoczenia: -55 °C Dopuszczalna temperatura składowania: -2085 °C Dopuszczalna wilgotność otoczenia: 1090% (bez kondensacji) Wejście analogowe: trzy czujniki NTC Wejście cyfrowe: dwa beznapięciowe Zakres pomiarowy: NTC : -50,0...110,0 °C Wyjścia * 1 przekaźnik SPST 2 HP 250 V~ * 1 przekaźnik SPDT 1 HP250 V~ * 1 przekaźnik SPST 8(3)A 250 V~ * 1 przekaźnik SPDT 8(4)A 250 V~ * 1 przekaźnik SPST 1HP 250 V~ Port szeregowy: RS-485 Port szeregowy TTL dla Karty Kopiującej Rozdzielczość: 1 °C lub 0,1 °C Dokładność: > 0,5 % w pełnej skali + 1 cyfra Zasilanie: 230 V~ ±10% Pobór prądu: 8 VA.</p>
4. KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 300 L	
Wymagane parametry:	
4	<p>KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 300 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • polerowane dno wewnętrzne kotła, wykonane ze stali AISI 316 • wysoki kominek • tłoczona pokrywa z zawiasem samobalansującym • tłoczone oznaczenia poziomu wywaru • ogrzewany pośrednio przez płaszcz wodny • zawór spustowy 2" • automatyczne (elektrozaworem) napełnianie płaszczu wodą uzdatnioną • ciśnienie robocze w płaszczu 0,5bar • elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej – skuteczne zabezpieczenie przed pracą ze zbyt niskim poziomem wody grzewczej • optyczna sygnalizacja stanów alarmowych poziomu wody grzewczej • dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła • dodatkowa ochrona elektrochemiczna płaszczu wodnego • najwyższej jakości elementy grzejne wykonane w całości ze stali Incoloy 800 • stopień ochrony IPX4 • regulacja temperatury wywaru <p>DANE TECHNICZNE: Pojemność użytkowa [L] 300, Długość [mm] 1200, Szerokość [mm] 1300, Wysokość robocza / całkowita [mm] 900 / 1934</p>

	Moc elektryczna [kW] 36,2, Zasilanie [V/Hz] 3N+PE 400/50, Przyłącze wody ciepłej i zimnej baterii 2 x G1/2", Przyłącze wody uzdatnionej G3/4", Odpływ wody z blatu Ø30
5. KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 455 L	
Wymagane parametry:	
5	<p>KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 455 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korpus kotła warzelnego wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. • System napełniania płaszczu automatyczny • Polerowane dno wewnętrzne kotła warzelnego, wykonane z wysokiej jakości stali AISI 316. • Tłoczona pokrywa z profesjonalnym zawiasem samobalansującym. • Grupa bezpieczeństwa z manometrem. • Wysokiej jakości zawór spustowy 2". • Elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych. • Najwyższej jakości elementy grzejne INCOLOY 800. • Zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła warzelnego. • Ochrona elektrochemiczna płaszczu wodnego przed korozją. • Wysokiej jakości bateria do napełniania kotła. • Regulowane okrągłe nogi ze stali nierdzewnej. • Tłoczone oznaczenie poziomu wywaru. • Regulacja temperatury wywaru. • Wysoki kominek. • Ciśnienie robocze w płaszczu do 0,5bar. • Przyłącze wody ciepłej i zimnej 2 x G½". • Przyłącze wody uzdatnionej G¾". • Odpływ wody z blatu Ø30. • Stopień ochrony IPX4. <p>DANE TECHNICZNE: Wymiary 1200 x 1300 x 1100/2134 mm, moc 45,2 kW, zasilanie 400/50 V/Hz, wersja standard, pojemność użytkowa 455 L, system napełniania płaszczu automatyczny</p>
6. PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY	
Wymagane parametry:	
6	<p>PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TECHNIKI GOTOWANIA Gorące powietrze 30 – 300 °C 30 – 300 °C 2. Funkcja kombi - gorące powietrze/para 3. Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C 30 – 130 °C 4. Bio-gotowanie 30 – 98 °C 30 – 98 °C 5. Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania 6. Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii 7. Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce 8. Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs 9. Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak 10. Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej 11. Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrazowej i chrupkiej skórki 12. Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii 13. Automatyczny przedgrzew 14. Automatyczne chłodzenie 15. Manualne nawilżanie, Automatyczny start 16. Easy Cooking 17. WYPOSAŻENIE Automatyczne mycie 18. Książka kucharska (programy / kroki) 1000/20 19. Rekuperator 20. AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności 21. ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary 22. ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością

	<p>23. Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi</p> <p>24. Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia</p> <p>25. Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru o zdublowane</p> <p>26. 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza</p> <p>27. Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo</p> <p>28. Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności</p> <p>29. Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie</p> <p>30. Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****</p> <p>31. Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 6 punktowa sonda</p> <p>32. Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości</p> <p>33. Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia</p> <p>34. Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych</p> <p>35. SERWIS System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych</p> <p>36. BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera</p> <p>37. SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach 3-09-2024 2/2</p> <p>38. Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową</p> <p>39. DODATKOWE WYPOSAŻENIE Druga sonda temperatury</p> <p>40. Lewostronnie otwierane drzwi**</p> <p>41. Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi</p> <p>42. Wbudowany, zwijany prysznic ręczny*</p> <p>43. Dodatkowy zestaw przewodnic 600x400 mm</p> <p>Cechy produktu: Pojemność [GN] - 20x GN 1/1 Wytwarzanie pary - natrysk Wymiary (mm) - 948x871x1858 Pojemność (kg) - 110 Waga (kg) - 235 Moc (kW) - 37,1 Zasilanie - 400V Pojemność - /GN/ 20x GN 1/1</p>
7. PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNA	
Wymagane parametry:	
7	<p>PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • dno miski wykonane ze stali DUPLEX • płynna regulacja temperatury • zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem • konstrukcja zapewniająca łatwe utrzymanie w czystości • ręczny mechanizm unoszenia miski zapewniający łatwe jej opróżnianie • unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem • napełnianie miski wodą z panelu sterowania poprzez zintegrowaną wylewkę <p>DANE TECHNICZNE: Materiał dna miski Duplex, Długość [mm] 800, Szerokość [mm] 730, Wysokość [mm] 850, Powierzchnia robocza miski [mm] 705x463 (0,33m²), Wymiary miski [mm] 705x463x195, Objętość miski [L] 60, Zakres regulacji temperatury [°C] 120-280, Zasilanie; typ [V/Hz] 400/50; 3N+PE, Moc elektryczna [kW] 9,6, Przyłącze wody G$\frac{3}{4}$"</p>
8. WILK DO MIELENIA MIĘSA	
Wymagane parametry:	
8	<p>WILK DO MIELENIA MIĘSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MA-GA WM22.1-U3 • system mielenia Unger 3- elementowy • wydajność 250 kg/h

	<ul style="list-style-type: none"> • standard CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny • obudowa silnika, taca załadownicza oraz obudowa ślimaka wykonana ze stali nierdzewnej • system rozdrabniający- Unger składa się z: 2 sitek (płytki z wycięciami owalnymi - szarpak oraz płytki z otworami o średnicy 6mm – sitko) oraz nożyka tnącego dwustronnego, elementy wykonane ze stali nierdzewnej • zdejmowana gardziel i taca załadownicza, bieg wsteczny • przekładnia ślimakowa o przełożeniu i=7,5 • zasilanie jednofazowe lub trójfazowe • długość 450 mm • szerokość 300 mm • wysokość 360 mm • maksymalna prędkość obrotowa 190 obr./min • moc całkowita 1,1 kW • napięcie 400 V <p>sitko o średnicy oczek 3 mm oraz 4,5 mm</p>
9. SZATKOWNICA DO WARZYW	
Wymagane parametry:	
9	<p>SZATKOWNICA DO WARZYW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej • asynchroniczny silnik • magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy • podajnik cylindryczny demontowalny • długość 360 mm • szerokość 340 mm • wysokość 690 mm • maksymalna prędkość obrotowa 375 obr./min • moc całkowita 0,75 kW • napięcie 400 V • wydajność 750 kg/h • otwór wsadowy $\varnothing 58$ • otwór wsadowy 227 cm²
10. KOMPLET TARCZ DO SZATKOWNICY DO WARZYW	
Wymagane parametry	
10	<p>KOMPLET 6 TARCZ DO ZAMAWIANEJ SZATKOWNICY DO WARZYW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarcza wiórki 3 mm (2 sztuki) • tarcza słupki 2,5x2,5 mm (2 sztuki) • tarcza kostka 10x10x10 mm (2 sztuki)
11. MIKSER RĘCZNY	
Wymagane parametry	
11	<p>MIKSER RĘCZNY</p> <ul style="list-style-type: none"> • do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l • wykonanego ze stali nierdzewnej dzwon i nóż nadający się do całkowitego demontażu • moc całkowita 0.35 kW • napięcie 230 V • min. prędkość obrotowa 2300 obr./min • maks. prędkość obrotowa 9600 obr./min • długość ramienia 300 mm • zasilanie elektryczne
12. OBIERACZKA DO WARZYW	
Wymagane parametry	
12	<p>OBIERACZKA DO WARZYW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • podwójna obieraczka do warzyw z płuczką typ OZP15x2 przeznaczona do obierania ziemniaków,

	<p>marchwi, buraków</p> <ul style="list-style-type: none"> • składa się z zespołu zbiorników, zespołu podstawy, zespołu napędowego, pokrywy, łożyskowania wałków, 2 komór obieraczki • w zestawie znajduje się ścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury odpływowe, ściągacz talerza i zapasowy wtryskiwacz • zbiornik oraz wirujący talerz wyłożone masą ścierną • długość 980 mm • szerokość 680 mm • wysokość 925 mm • moc całkowita 0.55 kW • napięcie 400 V • wydajność 500 kg/h • wsad 20 kg • materiał stal nierdzewna • zasilanie elektryczne
13. TABORET ELEKTRYCZNY	
Wymagane parametry	
13	<p>TABORET ELEKTRYCZNY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • płyta grzejna o średnicy 400 mm, moc 5 kW • regulowane nóżki • Szerokość 580 mm • głębokość 580 mm • wysokość 380 mm • częstotliwość 50 Hz • napięcie 400 V
14. CHOCHLA 0,125 L	
Wymagane parametry	
14	<p>CHOCHLA 0,125 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej w technologii monoblok • Pozbawiona jest spawów, wykonana z jednego kawałka stali • ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia • można myć w zmywarce • Ø80x400 mm
15. CHOCHLA 0,25 L	
Wymagane parametry	
15	<p>CHOCHLA 0,25 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej w technologii monoblok • Pozbawiona jest spawów, wykonana z jednego kawałka stali • ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia • można myć w zmywarce • Ø100x430 mm
16. CHOCHLA 0,5 L	
Wymagane parametry	
16	<p>CHOCHLA 0,5 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej w technologii monoblok • Pozbawiona jest spawów, wykonana z jednego kawałka stali • ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia • można myć w zmywarce • Ø120x555 mm
17. CHOCHLA KUCHENNA 4000 ml	
Wymagane parametry	
17	<p>CHOCHLA KUCHENNA 4000 ml:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • długość ramienia 940 mm, szerokość 240 mm, wysokość 240 mm
18. CHOCHLA KUCHENNA 3500 ml	
Wymagane parametry	
18	<p>CHOCHLA KUCHENNA 3500 ml:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 z uchwytem z brzozonego drewna (średnica uchwytu 30 mm) • długość 800 mm • \varnothing250 mm
19. ZESTAW DESEK DO KROJENIA HACCP	
Wymagane parametry	
19	<p>ZESTAW DESEK DO KROJENIA HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana z polipropylenu • wymiary 450x300x13mm • 1 zestaw= 5 desek • w skład zestawu wchodzi deski o kolorze: niebieski, zielony, biały, żółty, brązowy
20. FARTUCH WODOODPORNY	
Wymagane parametry	
20	<p>FARTUCH WODOODPORNY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu • materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz uszkodzenia mechaniczne • grubość materiału 350 g/m² • wiązany z tyłu • regulacja długości paska szyjnego • kolor biały lub szary
21. GARNEK Z POKRYWKĄ	
Wymagane parametry	
21	<p>GARNEK Z POKRYWKĄ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • kapsułowe dno wielowarstwowe • wzmocnione nitowane uchwyty • \varnothing 450 mm • pojemność 71,6 l \pm 1 l • wysokość 450 mm \pm 50 mm
22. LAMPA OWADOBÓJCZA	
Wymagane parametry	
22	<p>LAMPA OWADOBÓJCZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obudowa ze stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS • 2 świetlówki UVA • wyjmowana tacka ułatwiająca czyszczenie • napięcie 2000-2500 V • możliwość montażu na suficie, ścianie lub postawienie • do użytku wewnątrz pomieszczeń • 230 V • 40 W • wymiary 485x90x310 mm \pm 30 mm
23. ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA	
Wymagane parametry	
23	<p>ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • w całości wykonana ze stali nierdzewnej • satynowa powierzchnia rączki • wymiary 90 x 70 mm

	<ul style="list-style-type: none"> długość 340 mm
24. ŁYŻKA CEDZAKOWA	
Wymagane parametry	
24	<p>ŁYŻKA CEDZAKOWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonana ze stali nierdzewnej monoblok można myć w zmywarce Ø 100 mm x 400 mm
25. NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA	
Wymagane parametry	
25	<p>NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej twardość 54-56 stopni HRC uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów wymienne klipsy do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach zgodnie z normą HACCP długość ostrza 210 mm
26. NÓŻ KUCHARSKI	
Wymagane parametry	
26	<p>NÓŻ KUCHARSKI:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej twardość 54-56 stopni HRC uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów wymienne klipsy do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach zgodnie z normą HACCP długość ostrza 300 mm
27. NÓŻ DO OBIERANIA	
Wymagane parametry	
27	<p>NÓŻ DO OBIERANIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuty z jednej części stali chromowo-molibdenowej rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym certyfiakat NSF mycie w zmywarce długość ostrza 100 mm
28. POJEMNIK DO ŻYWNOŚCI OKRĄGŁY Z POKRYWKĄ	
Wymagane parametry	
28	<p>POJEMNIK DO ŻYWNOŚCI OKRĄGŁY Z POKRYWKĄ:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonany z polipropylenu pojemność 10 litrów średnica 310 mm, wysokość 210mm pojemnik posiada podziałkę z rączkami ułatwiającymi przenoszenie zakres temperatur -5 ° C do +70° C komplet składa się z pojemnika oraz pokrywy
29. POJEMNIK GN 1/1	
Wymagane parametry	
29	<p>POJEMNIK GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 wysokość 200 mm
30. POJEMNIK GN 1/1 PERFOROWANY	
Wymagane parametry	
30	<p>POJEMNIK GN 1/1 PERFOROWANY:</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 wysokość 200 mm perforowane dno
31. POJEMNIK GN 1/3	

Wymagane parametry	
31	POJEMNIK GN 1/3 : <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 • wysokość 200 mm
32. POJEMNIK GN 1/6	
Wymagane parametry	
32	POJEMNIK GN 1/6 : <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 • wysokość 200 mm
33. POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1	
Wymagane parametry	
33	POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1 : <ul style="list-style-type: none"> • pojemność 37 l • wymiary 675x400x290 mm
34. POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200	
Wymagane parametry	
34	POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200: <ul style="list-style-type: none"> • wykonany z polipropylenu • dno i ścianki pełne • wymiar 600x400x200 mm • możliwość sztaplowania • zakres temperatur -40°C do +60 °C • pojemność 39 l • ładowność 30 kg • ergonomiczne uchwyty • kolor szary/niebieski/zielony (przy założeniu, że wszystkie zamówione pojemniki będą w tym samym kolorze)
35. POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200 AŻUROWY	
Wymagane parametry	
35	POJEMNIK TRANSPORTOWY EURO 200: <ul style="list-style-type: none"> • wykonany z polipropylenu • dno i ścianki ażurowe • wymiar 600x400x200 mm • możliwość sztaplowania • zakres temperatur -40°C do +60 °C • pojemność 39 l • ładowność 30 kg • ergonomiczne uchwyty • kolor szary/niebieski/zielony (przy założeniu, że wszystkie zamówione pojemniki będą w tym samym kolorze)
36. POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1	
Wymagane parametry	
36	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 : <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
37. POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/3	
Wymagane parametry	
37	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/3 : <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
38. POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/6	
Wymagane parametry	
38	POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/6 : <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
39. PORCJONER	

Wymagane parametry	
39	PORCJONER: <ul style="list-style-type: none"> długość 240 mm średnica 68 mm pojemność porcji 1/8 l waga porcji 87 g wykonany ze stali nierdzewnej 18/10
40. REGAŁ MAGAZYNOWY	
Wymagane parametry	
40	REGAŁ MAGAZYNOWY: <ul style="list-style-type: none"> wykonany z kompozytu wymiary 915x540x(H)1830 mm 4 wentylowane półki wytrzymałość termiczna od -38 °C do +88 °C elementy segmentowe nadające się do mycia w zmywarce
41. RĘKAWICE PIEKARSKIE	
Wymagane parametry	
41	RĘKAWICE PIEKARSKIE: <ul style="list-style-type: none"> wykonane ze skóry 2- palczaste temperatura do 250 °C
42. RÓZGA DO MIESZANIA 300 MM	
Wymagane parametry	
42	RÓZGA DO MIESZANIA : <ul style="list-style-type: none"> 8 wrzecion uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszka grubość wrzeciona 2,2 mm długość 300 mm
43. RÓZGA DO MIESZANIA 540 MM	
Wymagane parametry	
43	RÓZGA DO MIESZANIA : <ul style="list-style-type: none"> 8 wrzecion uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszka grubość wrzeciona 2,2 mm długość 540 mm
44. SITO	
Wymagane parametry	
44	SITO: <ul style="list-style-type: none"> wykonane ze stali nierdzewnej druciany uchwyt Ø 210 mm x 450 mm wielkość oczka 0,5x0,5 mm
45. STOJAK NA DESKI	
Wymagane parametry	
45	STOJAK NA DESKI: <ul style="list-style-type: none"> na 6 desek o maksymalnej grubości 20 mm wymiary 300x270x270 mm ± 50mm
46. STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ	
Wymagane parametry	
46	STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ: <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej wzmocnienie od spodu płytą podwójnie laminowaną obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej

	<ul style="list-style-type: none"> • nogi stołu wykonane z profili kwadratowych • nogi oraz półka łączone za pomocą śrub • stopki regulowane w zakresie od +25 mm do - 5 mm • wymiary 1200x700x850 mm
47. STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z SZAFKĄ	
Wymagane parametry	
47	<p>STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z SZAFKĄ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • wymiary 1200x700(h)x850mm • stopki regulowane + 25 mm/-5 mm • nogi stołu ze zlewem wykonane z profilu 40x40x1,2 mm • stół zakończony rantem h=40mm • płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków • komora o wymiarach 400x400x(h)250 mm • komory po lewej stronie • drzwi szafki suwane na zespołach jezdnych
48. SZCZYPCE UNIWERSALNE	
Wymagane parametry	
48	<p>SZCZYPCE UNIWERSALNE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyposażone w blokadę • wymiar- długość 240 mm ± 30 mm
49. SZPATUŁA KĄTOWA	
Wymagane parametry	
49	<p>SZPATUŁA KĄTOWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uchwyt z tworzywa • długość ostrza 143 mm ±30 mm • wymiar 77x283 mm ± 20mm
50. SZUFELKA ALUMINIOWA	
Wymagane parametry	
50	<p>SZUFELKA ALUMINIOWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • długość 310 mm • pojemność porcji 0.65 l
51. TERMOS TRANSPORTOWY 25 L	
Wymagane parametry	
51	<p>TERMOS TRANSPORTOWY 25 L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej, • pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, • podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi, • posiada wentyl odpowietrzający
52. TERMOS TRANSPORTOWY 35 L	
Wymagane parametry	
52	<p>TERMOS TRANSPORTOWY 35 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej, • pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, • podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi, • posiada wentyl odpowietrzający
53. UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW	
Wymagane parametry	
53	<p>UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • można myć w zmywarce • 200x130mm, wysokość 810 mm
54. WANNA PRZECEDZAKOWA	

Wymagane parametry	
54	<p>WANNA PRZECEDZAKOWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • pojemność 9 l • 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa • \varnothing 360 mm • wysokość 185 mm \pm 20mm
55. WANNA CEDZAKOWA	
Wymagane parametry	
55	<p>WANNA CEDZAKOWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa • \varnothing 315 mm • wysokość 1120 mm \pm 20mm
56. WIADRO	
Wymagane parametry	
56	<p>WIADRO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonane ze stali nierdzewnej • pojemność 12 l • z rantem ułatwiającym wylewanie płynu • \varnothing 310 mm x 300 mm \pm 50mm
WYMAGANIA OGÓLNE	
57	Wszystkie dostarczane elementy objęte gwarancją minimum 24 miesiące
58	Wszystkie dostarczane elementy muszą być fabrycznie nowe
59	Wykonawca dostarczy wszystkie elementy wyposażenia i zmontuje je w pomieszczeniach kuchni Aresztu Śledczego w Suwałkach.