




# WYPOSAŻENIE DOMU OPIEKI NAD MATKĄ I DZIECKIEM W LEGNICY

## część nr 1 - URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

lp	Zdjęcie poglądowe	Nazwa i opis	Ilość / nr pom.
1.		<p>Wilk do mięsa profesjonalny  Ley załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej  Walek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium  Kolek dociskowy z polietylenu  Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry  Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej (bardzo cicha)  Sitko Ø82 mm z otworami Ø6 mm ze stali nierdzewnej  Antypoślizgowe nóżki  Waga: 24 kg  Wydajność chwilowa: 300 kg/h  Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej</p> <p>Strefa użytkowania: Do użytku wewnątrz pomieszczeń, Kuchnia  Napięcie:230  Szerokość:250  Wysokość:510  Waga netto (kg):24.27  Materiały:Stal nierdzewna  Wymagana instalacja przez hydraulika:Nie  Kran spustowy:Nie  Moc wejściowa:1100  W komplecie 5 sitek (otwory 0*, 3, 5, 9, 16 mm) 2 noże i popychacz (0* mm – nieregularny kształt)  Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika</p> <p>Lub równoważne</p>	1 szt.
2. s		<p>Krajalnica – szatkownica do warzyw gastronomiczna</p> <p>Dane techniczne:  Waga: 29246g  Szerokość: 250mm  Długość: 500 mm  Wysokość: 470 mm  Moc: 750 W.  Materiał: ABS (akrylonitryl-butadien-styren), aluminium, stal nierdzewna  Napięcie: 230 V.</p> <p>Opis  Profesjonalna krajalnica do warzyw  Nadaje się do krojenia dużych ilości warzyw.  Duży lejek do dodawania całej główki kapusty do Ø 165 mm.  Mały lejek do dodawania długich warzyw, np. marchewki, ogórka do Ø 55 mm.  Obudowa komory cięcia wykonana z odlewu aluminiowego, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej.  Przyjazna dla użytkownika dźwignia dociskowa.  Chłodzony powietrzem, mocny silnik (750 W = 1 KM).  Przyciski sterujące niskiego napięcia STOP, START (24 V).  2 bezpieczniki: Automatyczne wyłączanie po podniesieniu dźwigni dociskowej i podniesieniu górnej pokrywy komory cięcia.  Automatyczne włączanie po opuszczeniu dźwigni dociskowej.  Szybka i łatwa wymiana tarcz tnących.  5 plastrów w wyposażeniu standardowym: Plaster warzyw 2 mm (tarcza z 3 nożami) Plaster warzyw 4 mm (tarcza z 3 nożami)  Tarka do warzyw 3 mm Tarka do warzyw 5 mm Tarka do warzyw 7 mm Tarcza startowa 4 antypoślizgowe gumowe nóżki.</p>	1 szt.

		<p>Prędkość: 300 obr./min.  Waga: 25 kg.  Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika</p> <p>Lub równoważne</p>	
3.		<p>Blender ręczny profesjonalny  Uchwyt antypoślizgowy  Do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy  Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje  Zasilanie: 230 V  Waga: 6.5 kg  Moc: 0.93 kW  „Click-on-arm”: wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem  Poziom hałasu: &lt;80 dB  Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach  Dedykowany do garnków o pojemności do 300 l.  Ramię miksujące ze stali nierdzewnej o długości 420 mm  Maks. dopuszczalne zanurzenie w trakcie pracy: 370 mm  Regulowana prędkość obrotów noża końcówki miksującej w zakresie 1500-12 000 obr./min  Regulowana prędkość obrotów końcówki ubijającej w zakresie 200-1800 obr./min  Średnica osłony noża: ø98 mm  Końcówka ubijająca w zestawie  Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika</p> <p>Lub równoważne</p>	1 szt.
4.		<p>Bemar jezdny  3 komorowy z półką wraz z kompletem pojemników GN 1/1  Dane techniczne:  długość: 650 mm  szerokość: 1300 mm  wysokość: 900 mm  moc całkowita: 2.1 kW  napięcie: 230 V  temperatura minimalna: 30 °C  temperatura maksymalna: 90 °C  waga: 58.1 kg  ilość komór: 3 szt.  ilość półek: 1 szt.  ilość pojemników GN: 3 szt.  rozmiar GN: GN 1/1  głębokość pojemników GN: 200 mm  materiał: stal nierdzewna  zasilanie: elektryczne  kolor: inox  kran spustowy: tak  Opis:  Sterowanie na krótszym boku; pojemność: 3x GN 1/1 200 mm;  regulacja temperatury: 30 - 90°C; tłoczone komory; niezależne sterowanie komór - oszczędność energii; kran spustowy do każdej komory; wykonanie nierdzewne; urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze; grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory; kontrolka włączenia i grzania; 4 koła skrętne (2 z hamulcem); dolna półka  W zestawie 3 pojemniki GN 1/1  Dane techniczne:  długość: 530 mm</p>	3 szt.

		<p> szerokość: 325 mm  wysokość: 200 mm  temperatura minimalna: -40 °C  temperatura maksymalna: 300 °C  rozmiar GN: GN 1/1 (530x325 mm)  materiał: stal nierdzewna  kształt: prostokątny  kolor: inox  uchwyty: nie  Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika </p> <p>Lub równoważne</p>	
5.		<p> Mikser planetarny profesjonalny  Dane techniczne:  pojemność: 7 l  moc całkowita: 1.4 kW  napięcie: 230 V  waga: 9.9 kg  materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne  zasilanie: elektryczne  kolor: srebrny </p> <p> Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla małej gastronomii.  Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany.  W zestawie 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7l oraz 5l.  Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie.  Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy.  Pokrętko do wyboru 13 prędkości pracy  Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1g.  Możliwość indukcyjnego podgrzewania misy wraz z zawartością do +60 °C.  Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami  Gniazdo szybkich obrotów  Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:  – mieszadło typu „K” do ciast lekkich  – mieszadło FLEXI do ciast płynnych  – różga do ubijania pian  – hak do wyrabiania ciast ciężkich  – Waga netto: 9,9 kg  W zestawie kielich do blendowania o poj. 1,6l  230V/1400W  Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika </p> <p>Lub równoważne</p>	2 szt.

6.		<p>Krajalnia profesjonalna do wędlin Krajalnica do wędlin z nożem <math>\varnothing</math> 300 mm, 0,22 kW</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wyprodukowana z anodowanego aluminium do żywności.</li> <li>- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 304.</li> <li>- Prowadnica wyposażona w przezroczyste zabezpieczenie z pleksi.</li> <li>- Krojenie kawałków o wymiarach do 200 x 260 mm.</li> <li>- Automatyczna ostrzałka.</li> <li>- Regulowana grubość krojenia 0-15 mm.</li> <li>- Osłona ostrza łatwa w demontażu.</li> <li>- Urządzenie "zwolnienia beznapięciowego", które zapobiega uruchamianiu się urządzenia podczas fazy czyszczenia.</li> <li>- Sterowanie przy użyciu niskiego napięcia 24V.</li> <li>- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa na ostrzu.</li> <li>- Pierścień zakrywający ostrze (100% ochrony).</li> <li>- Wodoodporna skrzynka elektryczna (IP65).</li> <li>- Urządzenie wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi standardami (CE)</li> </ul> <p>Wymiary mm (S x G x W) : 480 x 600 x h420 kW : 0,22 V : 230/1N 50Hz kg : 24 Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika</p> <p>lub równoważne</p>	1 szt.
7.		<p>Frytownica profesjonalna nastawna 2x 10 l Przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu. Procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii elektrycznej Przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii nowoczesny design ergonomiczne pokrętła kontrolki pracy oraz zasilania system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania zakres temperatur do 190°C system „zimnej strefy” zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie bezpieczny spust frytury możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami wyposażona w 2 kosze 210x350x110 mm pojemność kosza 10 litrów regulowane stopki ~20 mm</p> <p>Napięcie - U (V) 400 Wysokość - H (mm) 250 Głębokość - D (mm) 700 Szerokość - W (mm) 800 Pojemność - V (l) 20 Moc elektryczna (kW) 9 Temperatura max. (°C) 190 Uruchomienie i przeszkolenie Użytkownika</p> <p>Lub równoważne</p>	1 szt.