Załącznik nr 4 do SWZ – Sprawa 42/2022

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU GASTONOMICZNEGO POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

BYDGOSZCZ

LUTY 2022 r.

**Lada podgrzewająca nadstawna**

**Przeznaczenie:**

Do podgrzewania i utrzymywania optymalnej temperatury przygotowanych potraw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej oraz hartowanego szkła.
3. Wyposażona w 6 pojemników GN ze stali nierdzewnej o min głębokości 4 cm (w komplecie).
4. Szyba ochronna z tyłu przesuwana.
5. Wymiary 120x40x35cm +/- 10cm
6. Ogrzewanie suche

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc urządzenia w zakresie 800 - 1000 W.
3. Pojemność 65-70 l.
4. Minimalny zakres regulacji temperatury od +30 do +85 ˚C,

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

**Witryna cukiernicza**

**Przeznaczenie:**

Do utrzymywania w obniżonej temperaturze ciast, tortów, deserów i innych produktów cukierniczych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wbudowany agregat chłodniczy;
3. Automatyczne odprowadzanie skroplin;
4. Wymiary 150x80x125 cm (+/- 10cm)\
5. Minimum 3 półki, z regulowana wysokością i kątem zawieszenia
6. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem.
7. Tylne szyby przesuwne, przednia szyba uchylna na siłownikach, zespolone;
8. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Minimalny zakres regulacji temperatury od +5 do +8 ˚C,
3. Ekologiczny czynnik chłodniczy

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**SZAFA MROŹNICZA O POJEMNOŚCI 1400 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej.
4. Dwoje drzwi pełnych z samodomykaczem, profilowane oraz drzwi z zamkiem.
5. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
8. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
9. Wyposażona w 6 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) ze stali nierdzewnej.
10. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
11. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
12. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 1500 W.
3. Pojemność 1350 – 1450 l.
4. Zakres regulacji temperatury od -18 do -22 ˚C, przy temperaturze otoczenia   
   do +35 ˚C i wilgotności względnej powietrza 60%.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury  
    i elektroniczny termostat.
8. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10–PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM** **I PODSTAWĄ POD PIEC**

**Przeznaczenie:**

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

* 1. gotowanie w parze w temperaturze 30 – 120 oC,
  2. pieczenie w temperaturze do min. 250 oC,
  3. kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze min. 250 oC,
  4. podgrzewanie i regeneracja potraw,
  5. pieczenie z sondą.

**Właściwości techniczne:**

* 1. jednorazowy wsad 10 pojemników 1/1 GN,
  2. moc znamionowa 15 - 17 kW,
  3. zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

**Wymagania technologiczne pracy:**

* 1. Wprowadzanie do pamięci minimum 100 programów po min. 5 kroków każdy.
  2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 oC i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym   
     i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upłynięciu zaprogramowanego czasu pracy).
  3. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
  4. Płynna zmiana temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 ºC – bez konieczności schładzania komory pieca.
  5. Elektroniczna diagnoza usterek – system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu.
  6. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca uzależniony od stopnia zabrudzenia pieca.
  7. Oświetlenie komory pieca.
  8. Wymiary pieca 860x750x1100 +/- 10%
  9. Odległość pomiędzy prowadnicami minimum 74 mm
  10. Wanna ociekowa skroplin drzwi.
  11. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (min. czas, temperatura, numer programu).
  12. Menu w języku polskim.
  13. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw.
  14. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP.
  15. Podwójna lub potrójna szyba drzwi.
  16. Prysznic myjący komorę pieca.
  17. Sonda temperatury rdzenia pieczeni.
  18. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
  19. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę   
      o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie   
      w miejscu montażu.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Pojemniki GN:

a) 1/1 GN 020 - 6 szt. (grubość min. 0,70 mm),

b) 1/1 GN 040 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),

c) 1/1 GN 065 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),

d) 1/1 GN 100 - 3 szt. (grubość min. 0,65 mm),

e) 1/1 GN 065 perforowany - 3 szt.,

f) 1/1 GN 100 perforowany - 3 szt.

g) ruszt prosty - 10 szt.,

**Wyposażenie dodatkowe pozostałe:**

1. Zmiękczacz wody (samoregenerujący):

a) średni przepływ wody – min 15 l./min.,

b) ilość żywicy – min. 4,0 kg.,

c) skuteczność usuwania twardości wody – min. 15 stopni niemieckich,

d) ilość wody zużywanej do regeneracji – max. 10 % wody uzdatnionej,

e) tryb pracy – bezobsługowy, samoregenerujący w sposób ciągły,

f) odporność złoża na doprowadzaną wodę do 38 oC,

g) zasilanie zmiękczacza prądem przemiennym jednofazowym 230 V, 50 Hz.

2. Filtr mechaniczny:

a) materiał wkładu – włókna polipropylenowe lub równorzędne,

b) skuteczność filtracji – pierwsza warstwa min. 75 µm,

c) druga warstwa min. 25 µm.,

d) przepływ przez filtr min. 25 l/min.,

e) zakres czyszczenia – redukcja zawiesiny i mętności wody, usuwanie związków: żelaza, manganu, zanieczyszczeń mechanicznych.

3. Podstawa pod piec.

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Pełna dokumentacja w języku polskim:
* dokumentacja techniczno – ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego.
  1. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:
* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji.
  1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
  2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
  3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
* PN-EN 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20 –PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM**

**Przeznaczenie:**

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

* 1. gotowanie w parze w temperaturze 30 – 120 oC,
  2. pieczenie w temperaturze do min. 250 oC,
  3. kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 250 oC,
  4. podgrzewanie i regeneracja potraw,
  5. pieczenie z sondą.

**Właściwości techniczne:**

* 1. Jednorazowy wsad 20 pojemników 1/1 GN,
  2. Moc znamionowa 30 - 40kW,
  3. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

**Wymagania technologiczne pracy:**

* 1. Wprowadzanie do pamięci minimum 100 programów po min. 5 kroków każdy.
  2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 oC i wilgotności do 100%, funkcję ustawiania czasu pracy do min 9 godzin w trybie ręcznym   
     i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upłynięciu zaprogramowanego czasu pracy).
  3. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
  4. Płynna zmiana temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 ºC – bez konieczności schładzania komory pieca.
  5. Elektroniczna diagnoza usterek – system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu.
  6. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca uzależniony od stopnia zabrudzenia pieca.
  7. Oświetlenie komory pieca.
  8. Wanna ociekowa skroplin drzwi.
  9. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (min. czas, temperatura, numer programu).
  10. Menu w języku polskim.
  11. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw.
  12. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP.
  13. Podwójna lub potrójna szyba drzwi.
  14. Prysznic myjący komorę pieca.
  15. Sonda temperatury rdzenia pieczeni.
  16. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
  17. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę   
      o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie   
      w miejscu montażu.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Pojemniki GN:

a) 1/1 GN 020 - 12 szt. (grubość min. 0,70 mm),

b) 1/1 GN 040 - 6 szt. (grubość min. 0,65 mm),

c) 1/1 GN 065 - 6 szt. (grubość min. 0,65 mm),

d) 1/1 GN 100 - 6 szt. (grubość min. 0,65 mm),

e) 1/1 GN 065 perforowany - 6 szt.,

f) 1/1 GN 100 perforowany - 6 szt. z uchwytami chowanymi,

g) ruszt prosty - 20 szt.,

**Wyposażenie dodatkowe pozostałe:**

1. Zmiękczacz wody (samoregenurujący):

a) średni przepływ wody – min 15 l./min.,

b) ilość żywicy – min. 4,0 kg.,

c) skuteczność usuwania twardości wody – min. 15 stopni niemieckich,

d) ilość wody zużywanej do regeneracji – max. 10 % wody uzdatnionej,

e) tryb pracy – bezobsługowy, samoregenurujący w sposób ciągły,

f) odporność złoża na doprowadzaną wodę do 38 oC,

g) zasilanie zmiękczacza prądem przemiennym jednofazowym 230 V, 50 Hz.

2. Filtr mechaniczny:

a) materiał wkładu – włókna polipropylenowe lub równorzędne,

b) skuteczność filtracji – pierwsza warstwa min. 75 µm,

c) druga warstwa min. 25 µm.,

d) przepływ przez filtr min. 25 l./min.,

e) zakres czyszczenia – redukcja zawiesiny i mętności wody, usuwanie związków: żelaza, manganu, zanieczyszczeń mechanicznych.

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Pełna dokumentacja w języku polskim:
  + dokumentacja techniczno – ruchowa,
  + instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
  + książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego.

1. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji.
  1. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
  2. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
  3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
  4. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
* PN-EN 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

**WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs   
i serów, a także do mielenia żywności i ostrzenia noży.

**Materiał konstrukcyjny:**

1. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej

i mikrobiologicznej

1. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

**Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Maszyna składa się z:

* napędu roboczego
* zestawu 5 przystawek wg specyfikacji poniżej

1. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +-10%
2. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min
3. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW
4. Napięcie: 400 V
5. Waga: 27 kg+-5kg
6. Zasilanie: elektryczne
7. Kolor: inox – stal nierdzewna
8. Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox
9. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.
  1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
  2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:
* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania   
  z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
* PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania   
  z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

**ZESTAW PRZYSTAWEK:**

**PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej   
   i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 440 mm +-20mm
2. szerokość: 300 mm +-20mm
3. wysokość: 300 mm +-20mm
4. średnica tarczy: 210-280 mm
5. komplet tarcz

- do krojenia kostki 10x10x10 (zespół nożna do krojenia w kostkę)

- tarcza do tarcia ziemniaków

- tarcza do wiórek 3x1,5;

- tarcza do wiórek 5x2,5;

- tarcza do plastrów 2mm.

1. maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min
2. wydajność: min. 40 kg/h;
3. materiał: stal nierdzewna, duraluminium
4. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NARZĘDZI**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Wykonana ze stali kwasoodpornej kompatybilna z napędem
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej   
   i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 260 mm +-20mm
2. szerokość: 230 mm +-20mm
3. wysokość: 215 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA**

**PRZEZNACZENIE:**

1. Przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
2. Wyposażenie przystawki:

* nóż jednostronny,
* szarpak,
* sito o średnicy 80+-10% mm z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm
* misa;

1. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej   
   i mikrobiologicznej
2. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 415 mm +-20mm
2. szerokość: 240 mm +-20mm
3. wysokość: 270 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW**

**PRZEZNACZENIE:**

1. przystawka do nacinania kotletów dzięki wielonożowym wałkom.
2. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
3. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej   
   i mikrobiologicznej
4. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 350 mm +-20mm
2. szerokość: 160 mm +-20mm
3. wysokość: 300 mm +-20mm
4. maks. prędkość obrotowa: do 400 obr./min
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**PRZYSTAWKA DO KROJENIA**

**PRZEZNACZENIE:**

1. przystawka do wędlin w plastry i chleba w kromki.
2. Wykonanie ze stali nierdzewnej kompatybilna z napędem
3. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej   
   i mikrobiologicznej
4. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością

**DANE TECHNICZNE:**

1. długość: 400 mm +-30mm
2. szerokość: 400 mm +-20mm
3. wysokość: 320 mm +-20mm
4. grubość plastrów: 1-16 mm
5. materiał: stal nierdzewna,
6. Kolor: inox – stal nierdzewna

**AUTOMATYCZNA KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA**

**Przeznaczenie:**

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków   
w obiektach żywienia zbiorowego.

**Materiał konstrukcyjny:**

1. Podstawa, stół przesuwny wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej o średnicy 280 – 350 mm.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów   
   z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości).

**Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa napędu noża do 0,4 kW.
3. Moc znamionowa napędu stołu do 0,2 kW.
4. Automatyczny tryb krojenia,
5. Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm;
6. Minimalna wydajność – min. 35 plastrów na minutę.
7. Funkcja liczenia plastrów (elektroniczny licznik krojonych plastrów);
8. Funkcja programowania ilości plastrów (min. 900 plastrów);
9. Funkcja automatycznego wyłączania maszyny w przypadku braku materiału do cięcia lub po realizacji żądanej ilości plastrów.
10. Prędkość obrotowa noża min 250 obr/min.
11. Powierzchnia robocza stołu 350 x 250 mm (± 60 mm).
12. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.
13. Wyposażenie:

a) osłona przezroczysta z tworzywa,

b) ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami,

c) teflonowane noża oraz jego osłony (pokrywy noża).

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 1974 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice – Wymagania   
  z zakresu bezpieczeństwa i higieny

**ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ KAPTUROWA**

**Przeznaczenie:**

Do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych oraz tac w systemie cyklicznym.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy cyklicznej, proces technologiczny cykliczny (dotyczy wszystkich cykli pracy urządzenia związanych z myciem i płukaniem).
2. Wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (0H18 N9 PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)
3. Pokrywa komory roboczej typu kapturowego podnoszona ręcznie.
4. Komora robocza przystosowana do mycia pojemników gastronomicznych GN 1/1 o wymiarach 530 x 325 mm i tac konsumenckich wymiarach 460 x 355 mm.
5. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55 – 60 oC i płukania z wyparzaniem w temperaturze 85 – 90 oC.
6. Przystosowana do zasilania wodą o ciśnieniu 0,2 – 0,4 Mpa, twardość do 7 stopni niemieckich, zimną o temperaturze 5 oC i ciepłą o temperaturze od 40 do 60 oC.
7. Wyposażona w pompę podnoszącą ciśnienie wody mycia i płukania.
8. Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem - standard IPX5 (PN-EN 60335- 2-58).
9. Prosty demontaż ramion myjących (ramiona łatwo wyjmowane z maszyny).

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 16 kW.
3. Wydajność teoretyczna minimum 60 koszy na godzinę.
4. Zużycie wody maksymalnie do 180 l. na godzinę (do 3 l./kosz).
5. Trzy programy myjące.
6. Wymiary kapturowej maszyny do mycia naczyń:
7. szerokość maksymalnie do 700 mm,
8. głębokość maksymalnie do 800 mm,
9. wysokość przy otwartym kapturze maksymalnie do 2 000 mm,
10. wysokość wejścia do komory mycia minimalnie 440 mm.

**Wymagania dotyczące eksploatacji:**

1. Górny i dolny system mycia i płukania (ramiona myjące z dyszami) z mgielną charakterystyką pracy dysz.
2. Automatyczny cykl mycia po zamknięciu kaptura.
3. Oddzielne obiegi mycia i płukania.
4. Wyświetlacz temperatury wody myjącej i wyparzającej.
5. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący  
   ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania, informują o usterkach technicznych oraz braku detergentu myjącego).
6. Filtry powierzchniowe w komorze mycia. Maszyna wyposażona w czujniki kontrolujące obecność filtrów i uniemożliwiające uruchomienie maszyny  
    w przypadku ich nieobecności.
7. Wyjmowany osadnik zanieczyszczeń.
8. Bezspoinowy zbiornik komory mycia z zaokrąglonymi narożnikami.
9. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia.
10. Elektrozawór na odprowadzeniu wody do komory mycia.
11. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
13. Zabezpieczenie przed uszkodzeniem w wyniku:
14. zaniku dopływu wody,
15. zaniku fazy,
16. nadmiernego ciśnienia wody,
17. otwarcia komór roboczej w trakcie pracy,
18. przegrzanie bojlera.
19. Automatyczny dozownik środków myjących i nabłyszczających wbudowany fabrycznie.
20. Automatyczny system usuwania drobnych zabrudzeń w komorze mycia podczas pracy maszyny - filtracja.
21. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę   
    o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie   
    w miejscu montażu.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Stół wejściowy ze zlewem, osłoną przeciwbryzgową, półką i baterią   
   ze spryskiwaczem, długość 600 mm – 700 mm.
2. Stół wyjściowy (odbiorczy) z półką, długość 600 – 700 mm.
3. Zmiękczacz wody (samoregenerujący), o zdolności wytwórczej wody minimum   
   15 l/min. przy twardości wody do 15 odH i temperaturze wody zasilającej do   
   38 oC. Program regeneracji sterowany automatycznie. Zasilanie 230 V z baterią podtrzymującą parametry pracy zmiękczacza minimum przez 6 godzin.
4. Pojemnik na sól.
5. Kosze na sprzęt kompatybilne z urządzeniem (minimum 500 x 500 mm):
6. minimum 5 koszy do mycia naczyń o pojemności min. 16 talerzy,
7. minimum 2 kosze na sztućce, każdy z kompletem min. 16 pojemników (kubków),
8. minimum 3 kosze do mycia kubków o pojemności min. 25 kubków (0,3-0,5l),
9. minimum 2 kosze do mycia 5 tac,
10. Materiały eksploatacyjne:
    1. 50 kg soli,
    2. dodatkowy mechaniczny filtr zmiękczacza wody.
11. Kable, węże przyłączeniowe i armatura odpływowa od długości min. 2 m od przyłącza mediów (przewody wodne giętkie w oplocie, kabel zasilający elektryczny oraz instalacja kanalizacyjna fi 50 – 2 kolana 45o i 90o oraz 2 x rura 1 m.)

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji
  1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;
  2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
  3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem maszyny. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
  4. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym,   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60335-2-58:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-58: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych zmywarek do naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia.

**Lada wydawcza chłodnicza**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wbudowany agregat chłodniczy.
3. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
5. Szyba przednia uchylna
6. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzenia.
3. Wymiary 135x85x125cm (+/- 10 cm)
4. Zakres regulacji temperatury min. od +1 do +10 oC.
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA O POJEMNOŚCI 1400 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane ze stali nierdzewnej.
4. Drzwi przezroczyste – 2 szt.
5. Wewnętrzna przegroda tworząca dwie komory połączone wspólnym układem chłodzenia
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
8. Każda komora wyposażona w min 5 półek.
9. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
10. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
11. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 750 W.
3. Pojemność 1350 – 1450 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 ˚C, przy temperaturze otoczenia   
   do +35 ˚C i wilgotności względnej powietrza 60%.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury  
    i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**SZAFA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 1400 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej.
4. Dwoje drzwi pełnych z samodomykaczem, profilowane oraz drzwi z zamkiem.
5. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
8. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
9. Wyposażona w 8 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) ze stali nierdzewnej.
10. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
11. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
12. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 750 W.
3. Pojemność 1350 – 1450 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 ˚C, przy temperaturze otoczenia   
   do +35 ˚C i wilgotności względnej powietrza 60%.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury  
    i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**SZAFA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 700 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę   
   z samodomykaczem oraz zamkiem .
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) ze stali nierdzewnej.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzeń.
3. Pojemność komory 650 – 750 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.
10. Praca bezproblemowa do temperatury otoczenia +35 oC i wilgotności względnej powietrza 60%.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
5. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA O POJEMNOŚCI 600 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania produktów żywnościowych w niskiej temperaturze.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 550 – 650 l l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Pokrywa zamykana na zamek
11. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
12. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
13. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
14. Wymiary WxSzxG: 900x1600x710mm (+/-10%)
15. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: 140 – 200 W.
3. Technologia chłodzenia zamrażarki statyczna
4. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
5. Efektywność energetyczna:min. A+
6. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Nadstawka chłodnicza przeszklona 8 GN 1/4 z podstawą**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wbudowany agregat chłodniczy.
3. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Przeszklone drzwi
5. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
6. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc do 250W.
3. Wymiary 180x35x45cm (+/- 10 cm)
4. Zakres regulacji temperatury min. od +2 do +8 oC.
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Podstawa pod nadstawkę ze stali nierdzewnej
2. 8 pojemników GN 1/4

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Warnik elektryczny 30 l**

**Przeznaczenie:**

Do podgrzewania wody.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Obudowa – stal nierdzewna.
2. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
3. Wysokość 550 – 650 mm.
4. Nienagrzewające się uchwyty;
5. Niekapiący kran z polipropylenu
6. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości 120 mm
7. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach,
8. Zamykana pokrywa.
9. Temperatura w zakresie 30 – 100 oC
10. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury,
11. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
12. Grzałką umieszczona pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem,
13. Kolor - srebrny

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2-3 kW kW.
3. Pojemność min 30 – 35 l

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**SZATKOWNICA DO WARZYW**

**Przeznaczenie:**

Do szatkowania i rozdrabniania warzyw i owoców oraz sera.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wymagania ogólne:

* Powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
* Nie mogą mieć pęknięć,
* Powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków  
  i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.

1. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję;
2. Obudowa – stal nierdzewna;
3. Duża gardziel wsypowa;
4. Silnik z przekładnia ślimakową;
5. Urządzenie wolnostojące.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie 400 V.
2. Moc: 0,5-1 kW.
3. Wydajność: min.100 kg/h
4. Maks. Prędkość obrotowa 280 obr/min;
5. Waga: 30 - 40 kg
6. Tarcze w komplecie :
7. Tarcza do plastrów 2,5 mm;
8. Tarcze do wiórek 2,2 mm oraz 2,7 mm;
9. Tarcza do miazgi

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
4. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Maszyna do formowania kotletów (kotleciarka)**

**Przeznaczenie:**

Do szybkiego i ekonomicznego przygotowania kotletów i steków.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Urządzenie poosiada : stabilny, metalowy korpus z silnikiem.
3. Przystawka nacinająca z 2 wałkami z min. 28 nożami na każdym.
4. Przystawka zgniatająca z 2 walcami z tworzywa.
5. Przystawka umożliwiająca mielenie mięsa.
6. Podczas pracy brak dostępu do części tnących (ruchomych).
7. Obudowa korpusu i przystawek w całości wykonana ze stali nierdzewnej   
   (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)., gardziel wykonana z poliwęglanów.
8. Posiada rewers obrotów umożliwiający wycofanie kawałka mięsa zablokowanego między nożami.
9. Regulacja wysokości antypoślizgowych nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 800 W.
3. Wydajność przystawki do mielenia mięsa: od 90 do 150 kg/h.
4. Wydajność urządzenia: 300-400 kotletów/h.
5. Wielkość gardzieli w cm: 16-18x2,0-3,0.
6. Szerokość wałków tnących w cm: 18-19.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Bemar jezdny 4 GN 1/1**

**Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Materiał wykonania stal nierdzewna kwasoodporna gat. 304 AISI (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komory
3. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4
6. Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania
10. Kran spustowy do każdej komory
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem
12. Cztery pojemniki GN 1/1 100 z pokrywkami w komplecie
13. Wymiary 1650x700mmx900mm (+/- 5%)
14. Półka pełna na dole bemaru

**Wymagania techniczne**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz
2. Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW
3. Zakres utrzymywanych temperatur 30 - 90ºC

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

**Bemar wodny jezdny na 2 GN 1/1**

**Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Materiał wykonania stal nierdzewna kwasoodporna gat. 304 AISI (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komory
3. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 2
6. Dwie osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania
10. Kran spustowy do każdej komory
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem
12. Dwa pojemniki GN 1/1 100 z pokrywkami w komplecie
13. Wymiary 850x700mmx900mm (+/- 5%)
14. Półka pełna

**Wymagania techniczne**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1200-1600 kW
3. Zakres utrzymywanych temperatur 30 - 90ºC

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

**Bemar jezdny 3GN 1/1**

**Przeznaczenie:**

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Materiał wykonania stal nierdzewna kwasoodporna gat. 304 AISI (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komory
3. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 3
6. Trzy osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania
10. Kran spustowy do każdej komory
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem
12. Trzy pojemniki GN 1/1 100 z pokrywkami w komplecie
13. Wymiary 1300x700mmx900mm (+/- 5%)
14. Półka pełna

**Wymagania techniczne**

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz
2. Moc w zakresie pomiędzy: 1,8-2,6 kW
3. Zakres utrzymywanych temperatur 30 - 90ºC

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
2. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

**MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI**

**Przeznaczenie:**

Do mielenia, rozdrabniania mięsa.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wymagania ogólne:

* Powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
* Nie mogą mieć pęknięć,
* Powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków  
  i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.

1. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych, tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
2. Obudowa – stal nierdzewna.
3. Urządzenie wolnostojące.
4. Demontowany korpus mielący
5. Sitka i noże wykonane ze stali nierdzewnej.
6. Popychacz do mięsa wykonany z trwałego tworzywa sztucznego.
7. Wyposażanie w funkcję biegu wstecznego
8. Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
9. Wyposażenie w min. 2 komplety sitek, szarpak oraz min. 2 noże.
10. Średnica sitek: 80-100 mm.
11. Średnica otworów sitek: 4-5 i 7-8 mm.
12. Przystosowany do pracy ciągłej
13. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.
14. Lampka kontrolna włączenia zasilania.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie 400 V.
2. Moc: 1,5-2,5 kW.
3. Wydajność: min.250 kg/h.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego   
  i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

**Patelnia elektryczna uchylna 0,25 m2**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
5. Przechylanie misy ręczne.
6. Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą.
7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia od 5 do 8 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,2 – 0,25 m².
4. Pojemność misy od 35 do 45 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 oC.
6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłona ze stali nierdzewnej.
7. Czas zagotowania nominalnej ilości wody ok. 25 minut (+/– 2 minuty).

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

**PATELNIA ELEKTRYCZNA O POW. 0,4M2**

**Przeznaczenie:**

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

**Wymagania konstrukcyjne:**

* 1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
  2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 18/10 / AISI 304   
     (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
  3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
  4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
  5. Przechylanie misy ręczne za pomocą korby.
  6. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej
  7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
  8. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
  9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc urządzenia w zakresie od 8 do 12 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej min. 0,4 m² / max. 0,5 m².
4. Pojemność misy od 55 do 80 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 oC.
6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
* PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

**Regał ze stali nierdzewnej 4-5 półek**

**Dane techniczne**

1. szerokość: 600mm, głębokość 400mm, wysokość 1800mm;
2. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430;
3. Pełne półki wzmocnione profilem stalowym;
4. Ilość półek – min 4 szt;
5. Nogi z regulacja wysokości
6. Obciążenie półek 70 kg/m2
7. Do samodzielnego montażu

**Ekspres do kawy o wysokiej wydajności**

**Przeznaczenie:**

Do przygotowywania kawy.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Przeznaczony do wielogodzinnej pracy ciągłej
2. Możliwość przygotowywania dwóch kaw równocześnie
3. Możliwość podłączenia do sieci wodociągowej
4. Cyfrowy wyświetlacz dotykowy w języku polskim
5. System automatycznego czyszczenia układu spieniania mleka
6. Menu min. 10 rodzajów napojów

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie 230 V
2. Moc do 3 kW
3. Pojemność zbiornika na kawę ziarnista min. 1 kg
4. Pojemność zbiornika na wodę min. 6 l
5. Kolor – srebrny lub czarny

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA O POJEMNOŚCI 350 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Ściany zewnętrzne wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
4. Drzwi przeszklone z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę   
   z samodomykaczem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 3 półki GN 2/1.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc agregatów dostosowana do pojemności urządzeń.
3. Pojemność komory 320 – 400 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.
10. Praca bezproblemowa do temperatury otoczenia +35 oC i wilgotności względnej powietrza 60%.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Zamrażarka przeszklona z szybą poj. 400 L**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 350 – 450 l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z min 2 z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Drzwi zamrażarki z szybą otwierane uchylnie lub przesuwnie
11. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
12. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
13. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
14. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: do 150 W.
3. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
4. Efektywność energetyczna:min. A
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
2. dokumentacja techniczno-ruchowa,
3. instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
4. wypełniona karta gwarancyjna,
5. wykaz adresów punktów serwisowych.
6. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
7. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Zamrażarka skrzyniowa poj. 400 l**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Sterowanie elektro-mechaniczne
2. Pojemność w zakresie 350 – 450 l
3. Zawór próżniowy dla łatwego otwierania
4. Technologia niskoszronowa
5. Izolacja min. 60 mm
6. Wyświetlacz temperatury.
7. Wyposażenie w min. 4 druciane kosze ze stali nierdzewnej
8. Wyposażenie w 4 kółka z min 2 z hamulcem
9. Wyważona, łatwootwieralna pokrywa z rączką
10. Schowany kondensator i parownik zamrażarki
11. Oświetlenie wewnętrzne włączane przy otwarciu pokrywy
12. System odprowadzania wody przy rozmrażaniu
13. Kolor obudowy biały lub srebrny

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |
|  |

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: do 150 W.
3. Regulacja temperatury w zakresie -14 oC do -26oC
4. Efektywność energetyczna:min. A
5. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Szafa mroźnicza poj. 700 l**

**Przeznaczenie:**

Do przechowywania żywności w zakresie ujemnych temperatur.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej (0H18N9 PN-EN 10088-1:2007P).
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę   
   z samodomykaczem oraz zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) ze stali nierdzewnej.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 1 500 W.
3. Pojemność 650 – 750 l.
4. Zakres regulacji temperatury od –18 do – 21 oC, przy temperaturze otoczenia do +35 oC.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.
7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury   
   i elektroniczny termostat.
8. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Witryna ekspozycyjna poj.140 l**

**Przeznaczenie:**

Do eksponowania żywności.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Materiał: stal nierdzewna szkło
3. Wbudowany agregat chłodniczy;
4. Automatyczne odprowadzanie skroplin;
5. Minimum 2 ruchome półki, z regulowaną wysokością
6. Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem.
7. Tylne szyby przesuwne, przednia szyba zakrzywiona;
8. Oświetlenie LED

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Minimalny zakres regulacji temperatury od 0 do +10 ˚C,
3. Minimalne obciążenie półki 13 kg
4. Ekologiczny czynnik chłodniczy
5. Pojemność 140 l (+/- 20 l)

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
* PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
* PN-EN 60335-2-24:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu
* PN-EN ISO 22041:2019 Szafy i lady chłodnicze do profesjonalnego użytku – Wydajność i i zużycie energii
* PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
* PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

**Sokowirówka**

**Przeznaczenie:**

Do automatycznego wyciskania soków ze świeżych owoców i warzyw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Materiał : obudowa ze stali nierdzewnej
3. Asynchroniczny silnik o dużej mocy
4. Tacka zbierająca krople

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Średnica otworu wsadowego min. 79 mm,
3. Moc całkowita : 0,9 KW- 1,2 KW
4. Prędkość obrotowa w zakresie 2800-3200 obrotów/min

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Grill kontaktowy żeliwny ryflowany**

**Przeznaczenie:**

Do grillowania produktów żywnościowych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa ze stali nierdzewnej
3. Stanowisko grillujące, ryflowane po obu stronach
4. Powierzchnie grzewcze wykonane z żeliwa z powłoką ceramiczną;
5. Korytko na tłuszcz i resztki po grillowaniu;
6. Termostat z płynną regulacja temperatury

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc całkowita : 2-2,5 kW
3. Minimalny zakres temperaturowy do 280 oC

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Szczotka do czyszczenia

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
5. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Grill kontaktowy żeliwny podwójny gładko-ryflowany**

**Przeznaczenie:**

Do grillowania produktów żywnościowych.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa ze stali nierdzewnej
3. Dwa stanowiska grillujące: 1 - ryflowane po obu stronach oraz 2 - gładkie po obu stronach
4. Powierzchnie grzewcze wykonane z żeliwa z powłoką ceramiczną;
5. Korytko na tłuszcz i resztki po grillowaniu;
6. Termostat z płynną regulacja temperatury

**Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc całkowita : 3,4-3,8 kW
3. Minimalny zakres temperaturowy do 280 oC

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Szczotka do czyszczenia

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
* wypełniona karta gwarancyjna,
* wykaz adresów punktów serwisowych.

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:

* Producent
* Nazwa i model urządzenia
* Data produkcji

1. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
2. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
4. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Podgrzewacz stołowy GN 1/1 z możliwością podłączenia grzałki**

**Przeznaczenie:**

Do podgrzewania i utrzymywania temperatury gotowych potraw.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej
3. Pokrywa wolnoopadająca
4. Możliwość podłączenia grzałki

**Wymagania techniczne:**

1. Pojemność 8l – 10l;
2. Pokrywa typu ROLL-TOP, otwierana w zakresie 90 -180 stopni;
3. Wyposażony w 2 pojemniki na paliwo oraz pojemnik GN 1/1

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Grzałka dostosowana do podgrzewacza

**Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:

* dokumentacja techniczno-ruchowa,
* instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
3. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Normy związane:**

* PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne.
* PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego   
  i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności.
* PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
* PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego   
  i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

**Dozownik do płatków 2x4,5 L**

**Przeznaczenie:**

Do porcjowania płatów, musli i innych produktów sypkich.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wykonany ze stali nierdzewnej oraz szkła lub poliwęglanu
2. Dwustanowiskowy (dwa pojemniki)
3. Stojak z podstawką

**Wymagania techniczne:**

1. Pojemność każdego pojemnik 4-5 l;

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Dozownik do soków 2x8l**

**Przeznaczenie:**

Do porcjowania soków i innych napoi.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Wykonany ze stali nierdzewnej oraz szkła lub poliwęglanu
2. Dwustanowiskowy (dwa pojemniki)
3. Stojak z podstawką
4. Kranik do każdego pojemnika
5. Zdejmowana kratka ściekowa
6. Specjalna tuba umożliwiająca schładzania napoju lodem
7. Szybki demontaż umożliwiający łatwe czyszczenie

**Wymagania techniczne:**

1. Pojemność każdego pojemnik 7-9 l;

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**Stojak bufetowy 3-poziomowy**

**Przeznaczenie:**

Do ekspozycji drobnych produktów.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz szkła lub tworzywa sztucznego
2. 3 pojemniki na trzech poziomach

**Wymagania techniczne:**

1. Pojemność każdego pojemnik 1-2 l;

**Wymagania dodatkowe:**

1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie   
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**

**POJEMNIKI GN Z POKRYWĄ**

**Zastosowanie**

Do przechowywania, podgrzewania, transportowania żywności. Zastosowanie w bemarach, ladach sałatkowych, piecach, chłodziarkach i zamrażarkach.

**Wymagania szczegółowe:**

1. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej OH18 N10 odpornej na działanie niskich i wysokich temperatur (od -40 ºC do +300 ºC ).
2. Narożniki szeroko zaokrąglone w celu ułatwienia utrzymania czystości.
3. Pojemniki GN wykonane z blachy o grubości 0,7 mm – 0,8 mm:
4. Pojemnik GN1/1 wymiary: długość – 530 mm, szerokość - 325 mm (głębokość 200, 150, 100, 65, 40, 20 mm)
5. Pojemnik GN1/2 wymiary: długość – 325 mm, szerokość - 265 mm (głębokość 200, 150, 100, 65 mm)
6. Pojemnik GN1/4 wymiary: długość – 265 mm, szerokość - 163 mm (głębokość 150, 100mm)

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Do każdego pojemnika w komplecie pokrywa ze stali nierdzewnej dostosowana do wymiarów pojemnika

**Wymagania dodatkowe:**

1. Atest PZH lub inny dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej potwierdzający dopuszczenie pojemników GN do kontaktu z żywnością.
2. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji

**Oznakowanie znakiem CE bezpośrednio na towarze a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym.**