**Specyfikacja przedmiotu zamówienia**

Przedmiot zamówienia: Zakup sprzętu kuchennego SP 9 w Grudziądzu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr ref.** | **Nazwa urządzenia** | **Specyfikacja** |
| 1 | Piec konwekcyjno-parowy | -Podwójne drzwi z termoszkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia  -Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia  -Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI  -Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej  -IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej  -Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm  -Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W) -Moc 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N -Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2  -Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304 -Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności -Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę -Sterowanie - ekran cyfrowy  -Port USB -Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej) -Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory  -5 cyklów mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych Cykle GREEN do ochrony środowiska  -Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia -Możliwość programowania100 programów w 4 krokach  -5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min. ) -Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300º C -Cykl konwekcyjny (25 – 300 ºC),  -Cykl gotowania w parze (25 – 130 ºC) -Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 ºC) -Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje -Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii -Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE -Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT -Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie tacami |
| 2 | Szafka meblowa ze stali nierdzewnej | -Wymiary zewnętrzne 865 x 705 x 770 (S x G x W) -Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1 -Fabrycznie przygotowane miejsce do zainstalowania pojemników do detergentu do mycia pieca, oraz wewnętrznego włożenia przewodów pieca (elektryczne, gazowe, wod -kan ) -Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304  -Dostarczana z jedną parą prowadnic do pojemników GN 1/1  -Możliwość zainstalowania dodatkowej pary prowadnic  -Na nóżkach nierdzewnych z możliwością regulowania wysokości |
| 3 | Patelnia uchylna elektryczna 60l | -Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)  -Waga netto 105 kg -Całkowita moc elektryczna 9,5 kW, zasilanie 380 V, 3+N -Urządzenie wykonane całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej -Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm -Pokrętła regulacyjne wyprodukowane ze stali -Ręczny przechył wanny -Wanna ze specjalnego stopu DUOMAT o grubości 10 mm DUOMAT jest połączeniem różnych rodzajów stali nierdzewnych i stali miękkiej Gwarantuje to jednorodności temperatury na całej powierzchni smażenia, stabilność termiczną podczas smażenia na sucho i skuteczność antykorozyjną podczas pracy na mokro -Dwuwarstwowa pokrywa -Grzałki na podczerwień, zainstalowane bezpośrednio pod wanną, przechylają się wspólnie z wanną -Temperatura robocza od 120° C do 280° C, sterowana termostatem -Zintegrowane napełnianie wodą ze sterowaniem na głównym panelu -Odporność przeciw wodzie IPX4 -Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE |
| 4 | Zmywarka wyparzarka kapturowa | -Wymiary zewnętrzne 746 x 755 x 1549 (S x G x W) -Wymiary komory zmywania 590 x 560 x 440 (S x G x W) -Moc 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N -3 programy mycia: (45/84/150) -Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi -Wydajność 80 koszy/godz  -Zużycie wody maks 2 litry / cykl -Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci ( min. 0,5 bar)  -Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek -Licznik cyklów -Funkcja opróżniania bojlera -Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np Szkło -Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii  -Możliwość instalacji w narożniku  -Dozownik płynu płuczącego -Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej -Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE |
| 5 | Stół ze zlewem 1-komorowym do mycia wstępnego | -Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 Tylny kołnierz 300h mm  -2 kwadratowe nogi 40 x 40 mm na nóżkach o regulowanej wysokości  -Rozmiar zlewu mm500x400x300h z rurką przelewową, otworem spustowym i syfonem z tworzywa sztucznego  -Kierunek kosza: od lewej do prawej |
| 6 | Bateria prysznicowa | -Przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar -Prysznic jest wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717 -Dla otworu montażowego o średnicy 29 mm -Wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej -Elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przejrzystą termoizolacyjną powłoką -Prysznic umożliwia zmienny przepływ wody. -Powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C. -Podłączenie do wody G1/2 -Przewód dopływowy ze stali nierdzewnej AISI316 -Wymiary zewnętrzne: szerokość 300 mm x wysokość 1150 mm x głębokość: 200 mm |
| 7 | Stół wyładunkowy ze stali nierdzewnej | -Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304  -2 kwadratowe kwadratowe nogi 40 x 40 mm na nóżkach z regulacją wysokości  - Kierunek kosza: od prawej do lewej i od lewej do prawej |
| 8 | Zmiękczacz do wody automatyczny | -Sposób regeneracji: automatyczna czasowa -Natężenie przepływu NOM/MAX [l/min]: 0- 30 / 75 -Głowica elektromechaniczna -Wymiary: S:280 x G:410 x W:535mm -Pobór mocy: 3W  -Ilość złoża: 6,5l -Zbiornik soli 15kg |
| 9 | Szafa mroźnicza 670L | -Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094 - klasa energetyczna: D - całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok - klasa klimatyczna: 5 - EEI indeks: 72,62 - pojemność netto: 503 litrów - zużycie prądu na litr magazynowania: 5,7 kWh/rok/ 1 litr - czynnik chłodniczy: R290 -Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W) -Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N -Zakres temperatur od -15° C do -22° C  -Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 % -Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku  -Rewersyjne pełne drzwi  -Zamek drzwi  -Podgrzewana ramka drzwi chroni przed tworzeniu skroplin  -Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430 -Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie  -Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free) -Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)  -Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tylu do przodu po całej wysokości szafy  -Czynnik chłodniczy R290  -Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu  -Urządzenie powinno posiadać certyfikat i oznakowanie CE |
| 10 | Regał magazynowy, półki pełne 1000x400x1800 | Regał magazynowy, półki pełne 1000x400x1800 wykonany ze stali nierdzewnej |
| 11 | Regał magazynowy, półki pełne 600x400x1800 | Regał magazynowy, półki pełne 600x400x1800 wykonany ze stali nierdzewnej |
| 12 | Komplet akcesoriów gastronomicznych | W skład kompletu wchodzą:  -pojemnik stalowe GN 1/1 H65, 4 szt.  -pojemnik perforowany GN 1/1 H65, 1 szt.  -pojemnik teflonowy GN H20, 1 szt.  -stelaż z prowadnicami do pojemników GN 1/1, 1 kpl.  -dozownik płynu myjącego do zmywarki kapturowej, 1 szt.  -dozownik płynu nabłyszczającego do zmywarki kapturowej, 1 szt. |
| 13 | Komplet akcesoriów kuchennych | W skład kompletu wchodzą:  -kosz na naczynia do zmywarki, 1 st.  -kosz na sztućce do zmywarki, 1 szt.  -miska stalowa, 5 szt.  -chochla, 2 szt.  -łopatka, 2 szt.  -widelec do przewracania, 2 szt.  -łyżka cedzakowa, 2 szt.  -półka do szafy mroźniczej, 3 szt. |