**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. |