

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część nr 1 - Wyposażenie pracowni gastronomicznej

Nazwa	Ilość	Opis parametry
Piec konwekcyjno-parowy	1	<p>Wymiary: 750x803x980 mm Pojemność: 10x 1/1 GN Regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250 °C Oświetlenie komory: tak Moc całkowita: 10,8 kW Zasilanie: 400 V</p> <p>Optymalne warunki obróbki termicznej: - <u>Równomierny rozkład temperatur</u> Uzyskany dzięki odpowiedniej cyrkulacji powietrza zapewnia ten sam efekt pieczenia na wszystkich poziomach, - <u>Wentylator z autorewersem</u> Odpowiednio wyprofilowane łopatki wentylatora w połączeniu ze specjalnie ukształtowaną obudową zapewniają uzyskanie takiej samej temperatury w całej komorze pieca, -<u>Sonda termiczna</u> Zapewnia precyzyjny pomiar rzeczywistej temperatury wewnątrz potrawy, gwarantując jej właściwe przygotowanie, umożliwia sterowanie piecem na podstawie zadanej temperatury, -<u>Naparowanie komory</u> Tworzy optymalną atmosferę dla produktów, nadając potrawom właściwe walory smakowe, -<u>Czytelny panel sterowania</u> Umożliwia intuicyjną obsługę pieca i kontrolę zadanych parametrów. Możliwość wyboru pracy według parametru czasu pracy lub z sondą termiczną, -<u>Łatwość serwisowania</u> Zapewniona dzięki zastosowaniu uchylnej obudowy wentylatora</p>
Stół roboczy ze stali nierdzewnej	6	Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym

z dwiema szafkami		z komorą po lewej i szafka z 2 szufladami - 2 szt STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z KOMORĄ PO PRAWEJ I SZAFKĄ Z 2- SZUFL.- 4szt. Wymiary: 1900 x 600 x 850
Zmywarka do naczyń	1	<p>Zmywarka uniwersalna elektroniczna z pompą zrzutową</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzania • przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła • dozownik płynu myjącego i nablyszczającego • czas trwania cyklu 60/120/180/128/180 Hygenic • specjalny program 180 Hygenic (mycie w temp 65°C i płukanie w 85°C) • kolorowy wyświetlacz elektroniczny • system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania • funkcja stand-by oszczędzająca energię • system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy • zmywarka z pompą zrzutową posiada system automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny • zużycie wody 2,5 l/cykl • maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm • w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce • urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą) • w komplecie płyn do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	1	<p>Cyrkulator Sous Vide 1800 W C1-8058</p> <p><u>Opis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajność do 40 l podgrzewanej wody • Możliwość zamontowania na każdym zbiorniku o głębokości minimum 15 cm • Czujnik poziomu wody zapobiega uszkodzeniu urządzenia (brak pływaka)

		<p>podatnego na zakamienienie)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie zapamiętuje czas i temperaturę gotowania w przypadku przerwy w dostawie prądu • System zwiększonej efektywności cyrkulacji wody w pojemniku z użyciem rurki z obciążeniem • Tworzywo o zwiększonej wytrzymałości • Wyświetlacz LCD • 29 programów • Wymiary: 160 x 120 x 320 mm <p>Napięcie: 230 V Moc: 1800 W Max. temp.: 99 °C Skala temp.: co 0,1 °C Ciśnienie pompy: 115 Mbar Wydajność pompy 6l / min Możliwość tworzenia własnych programów</p>
Szafa chłodnicza	1	<p>Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l</p> <p>obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej; elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury; wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi; chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem); energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA; automatyczne odszranianie; automatyczne odparowanie skroplin; półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastikowane); samozamykające się drzwi; zamek drzwi na klucz; regulowane nogi w zakresie do 50 mm; czynnik chłodniczy: R-134a</p> <p>Wymiary (mm) 730 x 845 x 2130</p> <p>Pojemność (l) 700 / 670</p> <p>Zasilanie el# (V/Hz) 230 V / 50 Hz</p> <p>Moc (kW) 0,388</p> <p>Waga (kg) 120</p> <p>Zakres temp# (°C) +1 do +8</p> <p>Zużycie energii (kWh/d) 4</p> <p>Ilość półek 3</p>
Pakowarka próżniowa	1	Pakowarka próżniowa 250W 691308

		<ul style="list-style-type: none"> • Wysokość - H: 370 mm • Głębokość - D: 440 mm • Szerokość - W: 440 mm • Napięcie - U: 230 V • Moc elektryczna: 0,25 kW • Materiał wykonania: stal nierdzewna • Marka: Stalgast <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • urządzenie do próżniowego pakowania produktów spożywczych • elektroniczne sterowanie • maksymalny rozmiar worków 250x350 mm • przezroczysta pokrywa • wymiary komory WxDxH 330x335x140 mm • zaokrąglone krawędzie komory ułatwiają czyszczenie • 10 programów pracy
Płuczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw	1	<p>Płuczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw</p> <p>opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednorazowy wsad do 6 kg • poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa • czasomierz z regulacją do 5 minut • prosta zwarta obudowa <p>Wysokość - H mm: 930</p> <p>Materiał wykonania: stal nierdzewna</p> <p>Głębokość - D mm: 830</p> <p>Szerokość - W mm: 450</p> <p>Napięcie - U V: 400</p> <p>Moc elektryczna kW: 0.55</p> <p>Karta gwarancyjna: 1</p> <p>Wydajność na godzinę kg/h: 60</p>

Ekspres do kawy

1

**Ekspres do kawy | kolbowy 2 grupowy | Multi
bojler |G-10 DC 2 GR 3B 230V**

Opis:

- miedziany bojler oraz rurki systemu przewodzenia wody
- bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- wbudowana pompa wolumetryczna
- elektroniczne sterowanie
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- automatyczne napełnianie wody
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- program automatycznego czyszczenia
- 2 niezależne bojlerki o pojemność 1,5l, po jednym na każdą grupę
- możliwość ustawienia indywidualnej temperatury zaparzania na każdą grupę

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne: 680x590x530 mm
- moc: 4,79 kW
- zasilanie: 230V
- bojler: 11,5+1,5+1.5 l
- ilość grup: 2
- wydajność: 480 filiżanek espresso/h

Funkcje wyświetlacza:

- maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem technologii PID
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- licznik wydanych kaw
- ustawienie czasu i daty
- dzienny automatyczny włącznik/wyłącznik urządzenia
- wyświetlanie temperatury bojlera
- ustawienie wyboru języka
- możliwość ustawienia przypomnienia dotyczącego wymiany filtra oraz czyszczenia ekspresu
- możliwość ustawienia własnego

		<p>wyświetlanego tekstu</p> <p>Standardowe wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1x pojedyncza kolba • 2x podwójna kolba • 1x wąż zasilający • 1x wąż odpływowy • 1x membrana czyszcząca <p>Opcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wersja Take away (przystosowana do wysokich szklanek/kubków) • moduł do cappuccino • elektryczny podgrzewacz filiżanek
Szatkwonica do warzyw	1	<p>Wymiary (mm): 500x250x(H)470</p> <p>Moc (W): 750</p> <p>Napięcie (V): 230</p> <p>Szatkwonica elektryczna do warzyw z kompletem 3 tarcz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa silnika ze stali nierdzewnej • Komora cięcia z anodowanego aluminium • 4 gumowe nóżki dające maszynie stabilność i wygłuszające jej pracę • Poziom hałasu: poniżej 70 dB • Panel sterowania z zielonym przyciskiem START, łatwy i intuicyjny w obsłudze • Górna część komory cięcia zamykana na praktyczny zatrzask oraz specjalną zasuwę • Tarcze w komplecie: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 5 mm
Chłodziarko-zamrażarka	1	<ul style="list-style-type: none"> • Wysokość [cm]177 • Pojemność [l] • 347 chłodziarka + 185 zamrażarka • Szerokość [cm]90 • Głębokość [cm]66 • Kolor grafit • Położenie zamrażarki • Side by Side

- Bezsronowa (No Frost)
- Pełny No Frost
- Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h] 7.5
- Kompresor inwerterowy
- Liczba agregatów 1
- Liczba termostatów 2 Sterowanie Elektroniczne
- Liczba drzwi 2
- Wyświetlacz
- Funkcje dodatkowe
- Alarm otwartych drzwi, Oświetlenie LED
- Bezpieczeństwo użytkowania
- Alarm niedomkniętych drzwi

Efektywność energetyczna

- Klasa zamrażarki */***
- Klasa klimatyczna SN, ST
- Poziom hałasu [dB] 39
- Klasa energetyczna A++
- Nowa klasa energetyczna E
- Klasa emisji hałasu C

Chłodziarka

- Pojemność komory schładzania 347
- Sposób odszraniania (rozmrażania) chłodziarki
- No-Frost
- Rodzaj półek Szklane
- Liczba półek 4
- Liczba pojemników na warzywa 2
- Szybkie chłodzenie
- Komora zero
- Komora świeżości

Zamrażarka

- Pojemność komory mrożącej [l] 185
- Sposób odszraniania (rozmrażania) zamrażalnika
- No-Frost
- Zdolność zamrażania [kg/24h] 10
- Liczba pojemników w zamrażarce 2
- Szybkie zamrażanie

		<p>Gwarancja</p> <ul style="list-style-type: none"> Gwarancja 24 miesiące
Podgrzewacz do talerzy	1	<p>Podgrzewacz talerzy (RM Gastro)</p> <p>szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej; idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę; ogrzewanie statyczne; niskie zużycie energii; możliwość ogrzewania talerzy kwadratowych i okrągłych; maksymalna średnica talerzy: 350 mm; wewnętrzny wymiar półki: 76 x 35 cm</p> <p>Wymiary (mm) 800 x 420 x 860 Pojemność (szt#) 120 talerzy Zasilanie el# (V/Hz) 230 V / 50 Hz Moc (kW) 1,5 Waga (kg) 42,3 Zakres temp# (°C) 20 - 90</p>
Naświetlacz do dezynfekcji jaj	1	<p>Naświetlacz do jaj 2x30 jaj</p> <p>Szerokość: 572 / 952 mm Wysokość: 572 mm Długość: 402 mm Zasilanie: 230 V Moc: 0,094 kW</p> <p>Opis ogólny: Urządzenie przeznaczone do powierzchniowego dezynfekowania jaj.</p> <p>Wymagania: 8 lamp TUV 8W, dwie szuflady.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jednorazowy wsad: 2 x 30 szt. Czas naświetlania w cyklu wynosi: 60 sekund. Posiada rejestrator czasu pracy. Automatyczne wyłączanie sterylizacji po upływie 60 sekund realizowane układem elektronicznym. Materiał wykonanie: stal nierdzewna. Wyłącznik bezpieczeństwa wysuniętej szuflady (uniemożliwiający świecenie źródła promieniowania podczas załadunku i

		<p>rozładunku szuflady).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sygnalizator diodowy realizowania procesu odkażania - naświetlania. • Dwu torowy podświetlany wyłącznik zasilania głównego realizujący rozłączenie fazy i wyłączenie urządzenia. • 2 magnetyczne zatrzaski mające na celu każdorazowe domykanie czoła szuflady do korpusu. • Szuflada wyposażona w prowadnice rolkowe zapewniające pełen wysuw kratki (wsadu). • Uszczelka szuflady odporna na działanie UV, wody i detergentów. • UWAGA: Okres skuteczności odkażania lamp: 2000h = 120 000 cykli odkażania = 3 600 000 szt. jaj. dla każdej komory
Podgrzewacze do potraw	2	<p>Podgrzewacz gastronomiczny elektryczny do serwowania potraw z cyfrowym wyświetlaczem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrywa typu roll-top 90° ułatwia użytkowanie przez klientów • Możliwość regulacji temperatury od 30°C do 100°C • Grzałka umieszczona pod wanną, więc kamień nie będzie się na niej osiadał • Specjalnie wyprofilowany brzeg wanny zapobiega przypadkowemu zrzuceniu pokrywy • W zestawie pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm • Posiada dwie ręczki ułatwiające przenoszenie • Gumowe nóżki na spodzie zapobiegają ślizganiu się podgrzewacza
Witryna chłodnicza	2	<p>Cechy produktu:</p> <p>szerokość: 700 mm</p> <p>głębokość: 570 mm</p> <p>wysokość: 663 mm</p> <p>pojemność: 120 l</p> <p>moc całkowita: 0.16 kW</p> <p>napięcie: 230 V</p> <p>temperatura minimalna: 0 °C</p> <p>temperatura maksymalna: 12 °C</p> <p>ilość półek: 2 szt.</p> <p>ilość drzwi: 2 szt.</p> <p>materiał:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stal malowana • szkło

		rodzaj drzwi: suwane
Wózek kelnerski do flambirowania	1	<p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stal chromowo-niklowa 18/10 • komora: 2 × 1/1 GN, 200 mm głębokości, głębokie tłoczenie • ogrzewany wodą • kurek spustowy wody • z podstawą, wymiary: szer. 600 x gł. 730 x wys. 370 mm • zakres temperatur: 30 °C do 90 °C • strefy ogrzewania regulowane osobno • regulacja temperatury: płynna • termostat • włącznik z lampką kontrolną • lampka kontrolna podgrzewania • stopień ochrony: IP24 • 4 kółka skrętne Ø 125 mm, 2 ze stoperami • kabel spiralny: ok. 1,6 m • nie wymaga montażu • moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz • wymiary: szer. 655 x gł. 900 x wys. 910 mm

Część nr 2 Wyposażenie pracowni podstaw konstrukcji maszyn

Nazwa	Ilość	Opis parametry
laptop	12	<p>(zrobione pod: Dell Vostro 3500 i5-1135G7/16GB/512+1TB/Win10P kod producenta: Vostro0980</p> <p>Z podkreślonego dysku w razie konieczności można zrezygnować)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesor: Intel Core i5-1135G7 (4 rdzenie, 8 wątków, 2.40-4.20 GHz, 8MB cache) lub lepszy (Intel) 2. Pamięć RAM minimum 16 GB 3. Dysk SSD minimum 512 GB 4. <u>Dysk HDD SATA 1000 GB</u> 5. Typ ekranu: matowy, LED 6. Przekątna ekranu 15,6" lub większa (< 19") 7. Rozdzielczość ekranu minimum 1920 x 1080 (FullHD)

- | | | |
|--|--|--|
| | | <ol style="list-style-type: none">8. Wbudowane głośniki stereo9. Wbudowany mikrofon10. Kamera internetowa minimum 1.0 Mpix11. Łączność:<ul style="list-style-type: none">• LAN 10/100/1000 Mbps• Wi-Fi 5 (802.11 a/b/g/n/ac)• Moduł Bluetooth12. Złącza:<ul style="list-style-type: none">• USB 3.0 minimum- 2 szt.• HDMI 1.4 minimum 1 szt.• Czytnik kart pamięci - 1 szt.• USB 2.0 minimum 1 szt.• RJ-45 (LAN) - 1 szt.13. Wyjście słuchawkowe/wejście mikrofonowe - 1 szt.14. Wydzielona klawiatura numeryczna15. System operacyjny—Microsoft Windows 10 Pro PL (wersja 64-bitowa)16. Dołączone oprogramowanie : pakiet biurowy Microsoft Office 2019 licencja wieczysta17. Gwarancja 36 miesięcy |
|--|--|--|