

SPECYFIKACJA TECHNICZNA
Dot. zapytania ofertowego z dnia 01.03.2023 r. na zakup wyposażenia
gastronomicznego

W ramach zapytania ofertowego planowany jest zakup urządzeń/wyposażenia o parametrach równoważnych lub nie gorszych niż wskazane poniżej:

1. Szafa mroźnicza szokowa (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- pojemność 10x GN 1/1 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED
- port USB do ściągania danych HACCP
- moc (kW): 0,9
- wymiary maksymalne zewnętrzne (mm): 790 x 760 x 1630

2. Żelownica(1 szt.)

Wymagania techniczne:

- żelownica natryskowa
- model stołowy
- sterowanie elektroniczne
- podgrzewany wąż zasilający pistolet
- zasilanie żelom bezpośrednio z zasobnika
- wymienne dysze
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 350 x 315 x 450
- zasilanie: 230 V / 50 Hz
- moc: 1,6kW

3. Wałkownica do ciasta (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- średnica kuli ciasta : 14 - 40 cm
- waga ciasta: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie przyciskiem nożnym
- moc minimalna (kW): 0,37
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 520 x 450 x 750

4. Piec konwekcyjno-parowy (2 szt.)

Wymagania techniczne:

- automatyczne mycie
- dotykowy, kolorowy panel sterujący
- 6 - punktowa sonda termiczna

- min. 7 prędkości wentylatora
- automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- system automatycznego zarządzania pojemnością
- system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci
- moc (kW): 10,9
- pojemność: 5x 400/600 mm
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 933 x 867 x 820
- zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz

5. Kuchenka mikrofalowa (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- sterowanie elektroniczne
- min. 5 poziomów mocy
- min. 50 programów
- na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 l
- maksymalne wymiary wewnętrzne: 370x370x190 mm
- moc: 1500 W
- wyświetlacz i oświetlenie komory LED
- napięcie: 230 V

6. Naświetlacz bakteriobójczy do jaj (1 szt.)

Wymagania techniczne :

- uniwersalny
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- kratka ze stali chromowej,
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund,
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie,
- zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV,
- 4 lampy emitujące promieniowanie UV
- jednorazowo dezynfekcja min. 30 sztuk jaj lub min. 8 sztuk noży (o max. długości 30 cm)
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 358 x 512 x 255

7. Myjka ultradźwiękowa do jaj (1 szt.)

Wymagania techniczne :

- Wydajność – generatory ultradźwięków o mocy 10 x 60 W
- Moc – grzałka 500 W
- Pojemność – zbiornik do 35 l
- Wytrzymałość – stworzona ze stali nierdzewnej
- Łatwa obsługa – timer i ustawienie temperatury
- Czas pracy od 0 do 60 minut
- częstotliwości 40 kHz

8. Kuchnia gazowa (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- 6- palnikowa na podstawie szafkowej
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 1200 x 730 x 850
- moc: 33,9 kW
- moc palników: 3 x 4,15 kW + 3 x 7,15 kW
- wyjmowane misy podpalnikowe, elementy palników, kominek
- możliwość mycia misy i kominka w zmywarce
- osłonięte dysze i piloty palników
- żeliwne ruszty
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- nogi szafki okrągłe, z możliwością regulacji wysokości

9. Szafa chłodnicza (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- drzwi przeszklone
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 700 x 829 x 2040
- maksymalne wymiary wewnętrzne (mm): 576 x 690 x 1486
- moc: 0,35 kW
- zasilanie: 230 V
- zakres temperatury minimum: +1 ÷ +10oC
- temperatura otoczenia +30oC
- czynnik chłodniczy: R290
- rama skrzydła drzwi izolowana. W drzwiach, szkło hartowane, trójwarstwowe
- monoblok chłodniczy
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza (wentylator)
- sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora chłodnicy po otwarciu drzwi
- wyposażona w 3 półki w rozmiarze 2/1 GN
- demontowane nośniki prowadnic półek
- samodomykające się drzwi
- demontowana magnetyczna uszczelka drzwi
- zagłębione dno komory
- automatyczne i ręczne rozmrażanie chłodnicy
- bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie)
- nogi regulowane nierdzewne
- zamek

10. Maszyna do kremów (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- płynna regulacja obrotów mieszadła (falownik).
- cyfrowy regulator temperatury – maksymalna temperatura podgrzewanej masy 150°C.
- mechanizm przechylania kotła
- pokrywa kotła z lukiem rewizyjnym i wlewem
- narzędzie robocze wyposażone w skrobaki czyszczące dno i ścianę kotła
- możliwość zastosowania zaworu spustowego w dolnej części kotła
- skrzynka elektryczna ze stali nierdzewnej

- pojemność kotła : 60 L
- ilość oleju grzewczego: 17,5 L
- napięcie: 400 V
- moc grzałki: 6 kW
- moc silnika: 0,75 kW
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 973x757x1645

11. Dozownik mechaniczny do wylewania ciasta biszkoptowego (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm) 630x350x380
- urządzenie do wylewania mas biszkoptowych na blachy o szerokości 40 cm
- grubość wlewanej masy regulowana od 1-25 mm
- rolka na papier pergaminowyprzymocowana do dozownika z dźwignią odcinającą papier
- dozownik ze stali nierdzewnej

12. Pogrzewacz do czekolady (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- Maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 420 x 400 x 400
- Zasilanie: 220/240 V - 60 Hz
- Moc:3,0 kW
- system chłodzenia powietrzem
- pojemność misy 3 kg
- wymienne miseczki

13. Mikser uniwersalny (4 szt.)

Wymagania techniczne:

- cyfrowy timer
- min. 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- napęd za pomocą przekładni zębatej
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży
- moc: 0,18 kW
- pojemność: 8 l
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 346 x 442 x 579

14. Komora chłodnicza (1 szt.)

Wymagania techniczne:

Komora chłodnicza, wraz z zestawem regałów, ściana 110 [mm], wymiary zewnętrzne 6000x3000x2410 [mm] (szer. x dł. x wys.), wyposażona w drzwi na klucz z bezpieczną klamką (fluorescencyjna z otwarciem od środka)

Izolacja:

110 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardego poliuretanu, spienionego cyklopentanem, gęstość pianki = 40 kg/m³Wartość K [przenikalności cieplnej przy różnicy jednego stopnia Kelwina] 0,25 W/m²K) DIN13165

Montaż:

Łączenie elementów komory: samocentrujący system wpust - wypust, z mimośrodowymi zamkami, szczelne połączenia, szybki montaż

Wykończenie powierzchni ścian:

Malowanie proszkowe na kolor biały z powłoką antybakteryjną SmartProtec.

Drzwi rozwierane 1szt:

Izolacja 110 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardej pianki poliuretanowej.

Wykończenie malowanie proszkowe na biało.

Wymiary 800 x 2 000 [mm] w świetle otworu

Podłoga:

Bezszwowa, bezstopniowa wykonana z stali szlachetnej AISI 304L z wypustami antypoślizgowymi w klasie R11.

Nośność podłogi: 3kN/4cm² oraz 40kN/m².

Akcesoria w drzwiach:

Na ościeżnicy wewnątrz komory wykonane oświetlenie LED10, grzałka futryny i zaworu wyrównującego, puszka hermetyczna IP66.

Na zewnątrz panel sterowania z wyłącznikiem oświetlenia, termometrem i zaworem wyrównawczym ciśnienia komory (podgrzewany). Wykonane do max. wydajności chłodzenia 5kW.

15. Blender (2 szt.)

Wymagania techniczne:

- min. prędkość obrotowa: 2300 obr./min
- maks. prędkość obrotowa: 9600 obr./min
- maks. długość ramienia 350 mm
- moc: 0.4 kW
- napięcie: 230 V
- materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
- zasilanie: elektryczne
- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż wykonanego ze stali nierdzewnej dzwonu i noża
- spełniające wymagania HACCP

16. Szafa chłodnicza do przechowywania jaj (1 szt.)

Wymagania techniczne:

- chłodzenie dynamiczne
- sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 4 przestawne ruszty (3 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu
- moc min. 0,18 kW
- pojemność: 350 l
- maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 600 x 585 x 1855

17. Mikser spiralny (2 szt.)

Wymagania techniczne:

- wyjmowana dzieża

- uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- timer, przycisk START/STOP
 - dwie prędkość
 - dwa timery
- automatyczne przełączanie timera
- Moc (kW) 1,5 / 2,2
- Prędkości 2
- Maksymalne wymiary zewnętrzne (mm): 530 x 878 x 770
- Wymiary misy (cm) $\varnothing 50$ x 27 h- wysokość