

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego
SPECYFIKACJA SPRZĘTU

na potrzeby firmy "PASJA" SPÓŁKA CYWILNA PIOTR WILGUCKI, SŁAWOMIR ZAŁUSKI w ramach projektu pt.: „Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności przedsiębiorstwa poprzez stworzenie nowego punktu gastronomicznego - kanapkarnia i burgerownia przy ul. Wełniany Rynek 3 w Gorzowie Wlkp., w województwie lubuskim”, realizowanego w ramach Programu Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytetu Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działania A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, Numer wniosku: KPOD.01.03-IW.01-3594/24, zgodnie z Zapytaniem ofertowym na dostawy.

Numer	Nazwa urządzenia	Opis
1.	piec konwekcyjno-parowy piekarski (1 szt.)	• pojemność: 4 blachy 600x400, • system myjący Rotor.KLEAN, • odległość między półkami 80 mm, • oświetlenie LED, • głębokość [mm]: 967, • wysokość [mm]: 675, • szerokość [mm]: 860, • moc elektryczna [kW]: 7.4, • rodzaj zasilania: prąd, • napięcie [V]: 400
2.	płyta grillowa gazowa, gładko-ryflowana nastawna (1 szt.)	• przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu, • procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, • system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania, • powierzchnia robocza 2200/4400 cm², • zakres temperatur roboczych do 300°C, • dwie oddzielne strefy pracy, • otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz, • pojemnik na tłuszcz, • wysokie ranty boczne oraz tylny, • dostępność w wersji gazowej G20, • regulowane nóżki ~ 20 mm, • generator iskry zasilany na 230V, • głębokość [mm]: 700, • wysokość [mm]: 250, • szerokość [mm]: 800, • moc elektryczna [kW]: 0,1,

		• moc gazowa [kW]: 13, • temperatura max. [°C]: 300, • rodzaj gazu: G20(2E;2H) 20mbar, • rodzaj zasilania: gaz, • napięcie [V]: 230, • typ powierzchni grilla: 1/2 gładka 1/2 ryflowana
3.	frytownica elektryczna, nastawna (1 szt.)	• maksymalna pojemność oleju do 2x10 l i maksymalny wsad produktowy do 2x2 kg, • wykonanie urządzenia osadzone w linii ciągów gastronomicznych w standardach wymiarów linii 700, • moc elektryczna 18 kW, co pozwala nagrzać olej lub fryturę do temperatury pracy w ciągu zaledwie 6 minut, • możliwość przygotowania w ciągu godziny do 52 kg gotowego produktu, idealnie wysmażonego i chrupkiego, • duże pokrętła umożliwiające intuicyjną regulację połączoną z wygodą pracy, • wyposażenie w 2 kosze 210x350x110 mm, • lampka sygnalizująca proces grzania umieszczona na panelu sterowania w widocznym miejscu, a tuż obok przycisk bezpieczeństwa (reset urządzenia), • maksymalna temperatura pracy to 190°C, • wyposażenie w bezpieczny kran spustowy oleju
4.	podstawa chłodnicza z szufladami (1 szt.)	• 8 szuflad – 2 duże i 6 małych, • głębokość [mm]: 700, • wysokość [mm]: 590, • szerokość [mm]: 2400 • moc elektryczna [kW]: 0,35, • napięcie [V]: 230
5.	schładzarko-zamrażarka szokowa (1 szt.)	• pojemność 10 blach 400x600, • sonda w standardzie, • dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem led, • port usb do ściągania danych haccp, • głębokość [mm]: 760, • wysokość [mm]: 1630, • szerokość [mm]: 790, • moc elektryczna [kW]: 0,9, • napięcie [V]: 230
6.	szafa mroźnicza (1 szt.)	• wymiary: 1350x700x2100 mm, • elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem, • wymienne magnetyczne uszczelki drzwi, • czynnik chłodzący R290, • klasa klimatyczna 4, • 8 półek blaszanych perforowanych, • pojemność: 1300 l, • temperatura minimalna: -23 C, • temperatura maksymalna: 9 C, • estetycznie zabudowana chłodnica

7.	szafa chłodnicza (1 szt.)	- wymiary: 1350x730x2100 mm, - elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem, - wymienne magnetyczne uszczelki drzwi, - czynnik chłodzący R290, - klasa klimatyczna 4, 8 półek, - pojemność: 1300 l, - temperatura minimalna: 2 C, - temperatura maksymalna: 9 C, - estetycznie zabudowana chłodnica
8.	stół chłodniczy z szufladami i rynną chłodzącą (1 szt.)	- ekologiczny czynnik chłodniczy R290. Łatwy w użytkowaniu elektroniczny termostat. Chłodzenie zapewnia wydajny, wysokiej jakości monoblok chłodniczy, - obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, - klapa zamykająca rynnę chłodzącą, - czynnik chłodniczy: R290, - zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C): 2, - Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C): 9, - klasa klimatyczna T: tropikalna T od +18 do +43°C, - napięcie: 230V, - wysokość: 1050 mm, - długość: 1245 mm, - szerokość: 650 mm, - łatwy w wymianie monoblok chłodniczy, który objęty jest gwarancją producenta, - proces ewentualnej naprawy wyeksploatowanego monobloku polegający tylko na jego wymianie
9.	stół chłodniczy płaski z 3 drzwiami (1 szt.)	- rozmiar: 1710x700x900 mm, 3 szt. drzwi, 1 półka lub 5 par prowadnic na GN 1/1 na drzwi, - ekologiczny czynnik chłodniczy R290, - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, - zasilanie 230V 350W, - niezawodny system chłodniczy oparty o sprężarkę Embraco, - solidna izolacja zmniejszająca straty energetyczne, - praca w wysokich temperaturach otoczenia - do 43 °C, - łatwy w obsłudze sterownik EVCO, zapewniający optymalną pracę urządzeń przy uwzględnieniu zużycia energii, - urządzenie zaprojektowane z dbałością o długą żywotność oraz o szczegóły sanitarne
10.	witryna ekspozycyjna (1 szt.)	- dużo miejsca na półkach, - obramowanie z nierdzewnej stali i czarnego szkła z połyskiem, - podwójne przeszklenie,

		• szkło z przodu, system antyszronowy, • oświetlenie LED pod wszystkimi półkami, • tylne drzwi szklane przesuwne, • chłodzenie z funkcją wentylacji, • płaska szklana góra, • wym. 1205x745x1350 mm
11.	okap przyścienny nawiewno-wywiewny z lampami UV (1 szt.)	• okap wykonany ze stali nierdzewnej, • brak oświetlenia, • łapacze tłuszczu w zestawie, • dwa króćce wylotowe o średnicy 250 mm, • zawór spustowy ½, • oświetlenie, • wym. 4300x1000x500 mm
12.	zmywarka uniwersalna podblatowa z funkcją wyparzania na podstawie (1 szt.)	• ilość programów: 3, • termo-akustyczna izolacja: drzwi, • dozownik nabtyszczacza: perystaltyczna pompa z regulacją elektroniczną, • dozownik detergentu: perystaltyczna pompa z regulacją elektroniczną, • system mycia: pompa myjąca z systemem Soft Start, • konstrukcja: stal nierdzewna AISI 304 o pojedynczej ścianie, • system spustowy: automatyczna pompa spustowa z częściową wymianą wody w zbiorniku, • ramiona myjące i płuczące: 2 połączone ramiona myjące i nabtyszczające z systemem szybkiego demontażu, • wytłoczone prowadnice koszy, • bojler z pompą spustową do całkowitego odprowadzenia, • dozowniki perystaltyczne detergentu, • dozowniki perystaltyczne nabtyszczacza, • automatyczne mycie zbiornika podczas spustu wody, • zaokrąglona konstrukcja komory myjącej, • termostop gwarantujący optymalną temperaturę płukania, • system automatycznego wykrywania defektów, • pompa spustowa usuwająca daną ilość wody ze zbiornika przy każdym cyklu, • dynamiczny system filtracyjny, 3-stopniowy, zintegrowany z pompą spustową, • funkcja Świeżej Wody, • funkcja Dodatkowego Płukania, • drzwi o podwójnych, izolowanych ściankach, • funkcja Automatycznego czyszczenia, • funkcja gotowości elementów grzejnych podczas nieużytkowania zmywarki, • kosze / h: max 40, s • system filtrowania: zintegrowany plastikowy filtr zbiornika oraz 2-stopniowy filtr spustowy wraz dodatkowym microfiltrem chroniącym pompę,

		• system płukania: bojler atmosferyczny i pompa płukania (system HTR), Break tank w standardzie, Pompa płukania i bojler atmosferyczny (System HTR), • wym. 580x600x820 mm
13.	szafa chłodnicza do sezonowania mięs (1 szt.)	• dotykowy panel sterowania, • elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem, • automatyczne odszranianie, • automatyczne odparowanie skroplin, • regulator wilgotności, • samodomykające się drzwi, • szklane drzwi, • pedał do otwierania drzwi nogą, • regulowane nogi INOX, • wnętrze ze stali AISI 304, • półki inox, • haki na wyroby mięsne, • korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor RAL, • alarm dźwiękowy, • funkcja programowanie, • oświetlenie - barwa czerwona, • automatyczna praca wentylatora, • chłodzenie dynamiczne za pomocą monobloku, • zoptymalizowany obieg powietrza przez perforacje wewnątrz urządzenia, • blok soli himalajskiej, • magnetyczna uszczelka drzwi, • filtr węglowy, • poj. 519L, • wym. 740x825x2040 mm
14.	garownik do pieców (1 szt.)	• pojemność: 12 blach 400x600 mm, • odległość między półkami 75 mm, • maksymalna temperatura 50°C, • głębokość [mm]: 890, • wysokość [mm]: 762, • szerokość [mm]: 862, • moc elektryczna [kW]: 2.4, • napięcie [V]: 230
15.	kuchnia gazowa, 4-palnikowa, nastawna (1 szt.)	• przeznaczona do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, • nowoczesny design, • ergonomiczne pokrętła, • konfiguracja palników: 2x5+2x7 kW, • redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), • wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce, • żeliwne ruszty, • płomień pilotowy, • zabezpieczenie przeciwwypływowe,

		• głębokość [mm]: 700, • wysokość [mm]: 250, • szerokość [mm]: 800, • moc gazowa [kW]: 24, • rodzaj gazu: G20(2E;2H) 20mbar, • linia: 700, • rodzaj zasilania: gaz
16.	szatkownica do warzyw (1 szt.)	• asynchroniczny silnik, • magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, • automatyczny start po zamknięciu popychacza, • malowana komora robocza i pokrywa, • blok silnika z poliwęglanu, • szerokie zastosowanie dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki, • dwa otwory wsadowe 139 cm², Ø 58 mm, • od 20 do 300 posiłków, • głębokość [mm]: 350, • wysokość [mm]: 555, • szerokość [mm]: 300, • moc elektryczna [kW]: 0.55, • prędkość obrotowa [obr/min]: 375, • napięcie [V]: 230
17.	zestaw 6 tarcz tnących (1 szt.)	• w skład zestawu wchodzi: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1.5 mm, słupki 2x10 mm, • zestaw do kostek: tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm,
18.	pakowarka próżniowa, komorowa (1 szt.)	• urządzenie do próżniowego pakowania produktów spożywczych, • elektroniczne sterowanie, • pompa próżniowa firmy Busch o wydajności 8 m³/h, • zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości, • maksymalny rozmiar worków 250x350 mm, • przezroczysta pokrywa, • urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, • wymiary komory WxDxH (mm) 370x350x150, • można stosować zarówno worki szczelinowe jak i worki gładkie, • długość listwy zgrzewającej: 350 mm, • głębokość [mm]: 525, • wysokość [mm]: 385, • szerokość [mm]: 450, • materiał wykonania: stal nierdzewna, • moc elektryczna [kW]: 0.4, • napięcie [V]: 230
19.	waga pomocnicza, legalizowana, wodoodporna (1 szt.)	• przeznaczona do pracy w ciężkim i mokrym środowisku, • szalka ze stali nierdzewnej 190x242 mm, • obudowa wykonana z tworzywa ABS, całkowicie wodoszczelna IPX8, • zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe AC,

		• dwustronny wyświetlacz LED, • wzmocniona polikarbonowa klawiatura odporna na uszkodzenia, • podświetlana poziomicą, • czujnik bezdotykowy, • szybka stabilizacja pomiaru 0.5 s, • tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie, • certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF), • głębokość [mm]: 280, • wysokość [mm]: 121, • szerokość [mm]: 256, • masa [kg]: 3, • dokładność pomiaru: 1g, • zakres pomiaru: 3 kg
20.	miesiarka, mikser spiralny z podnoszoną głowicą (1 szt.)	• pojemność 22 L, • 2 prędkości, do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi, • podnoszona głowica oraz demontowana dzieża, • maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta), • części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej, • wysokość po otwarciu 102 cm, • kółka w komplecie, • głębokość [mm]: 700, • wysokość [mm]: 700, • szerokość [mm]: 400, • moc elektryczna [kW]: 0.55, • pojemność [l]: 22, • rodzaj zasilania: prąd, • napięcie [V]: 400
21.	kontakt grill ryflowany (1 szt.)	• regulacja temperatury do 300°C, • szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania, • żaroodporne uchwyty, • powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm, • głębokość [mm]: 500, • wysokość [mm]: 300, • szerokość [mm]: 510, • moc elektryczna [kW]: 3, • rodzaj zasilania: prąd, • napięcie [V]: 230
22.	wilk do mięsa (1 szt.)	• urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry, • lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej, • wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium, • kołek dociskowy z polietylenu, • wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha), • sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm ze stali nierdzewnej, • antypoślizgowe nóżki, • wydajność chwilowa: 200 kg/h

23.	prasa do burgerów (1 szt.)	• elementy przeznaczone do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej, • maks. średnica formowanych hamburgerów: 130 mm, • łatwe wyjmowanie mięsa z formy za pomocą specjalnej dźwigni, • pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji, • wygodne użytkowanie
24.	wędzarnia elektryczna (1 szt.)	• wędzarnia elektryczna z generatorem dymu 320 L, • pojemność 40-50 kg żywności, • 8 półek, • moc 2540 W, • wykonanie ze stali nierdzewnej, • sterowanie elektroniczne, • izolowane ściany wędzarni, • cztery koła skrętne z hamulcem
25.	mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną (1 szt.)	• urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich, • pojemność – 20L, • całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, • uchwyt korbki z odlewu aluminium, • dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu, • podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży, • napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki, • wym. 285x550x385 mm
26.	nadziewarka elektryczna do kielbas (1 szt.)	• dedykowana specjalnie dla restauracji, barów, karczm, gospodarstw agroturystycznych i małych zakładów przetwórstwa mięsa z własnymi sklepami, • układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej, • pojemność: 15 l, około 13 k mięsa, • regulowana prędkość przesuwu tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napełniania w zależności od konsystencji farszu jak i wielkość oraz grubości osłonki, • możliwość załączania pracy nadziewarki poprzez pedał nożny
27.	krajalnica do wędlin (1 szt.)	• średnica noża – fi 250, • urządzenie pokryte teflonem ułatwiające krojenie sera, • maks. grubość plastrów 16 mm, • materiał stal nierdzewna, • wym. 397x615x403 mm
28.	bemar 3xGN1 (1 szt.)	• urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze, • niezależne sterowanie komór - oszczędność energii, • możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku, • kran spustowy do każdej komory, • grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory,

		• regulacja temperatury 30-90 °C, • kontrolka włączenia i grzania, • 4 koła skrętne (2 z hamulcem), • wanna na GN 1/1 - 200 h, • tłoczone komory, • wym. 1250x700x900 mm
29.	szafa chłodnicza na napoje (1 szt.)	• drzwi dwustronne, • półki regulowane, • regulowane nóżki, • oświetlenie wewnętrzne LED, • drzwi szklane z aluminiowym obramowaniem, na zawiasach, • chłodzenie wspomagane wentylatorem, • blokada, • pojemność 387L, • wym. 595x595x1990 mm
30.	basen do mycia garów (1 szt.)	• wykonany ze stali nierdzewnej, • konstrukcja spawana, • głębokość komory basenu 300 mm, • przestawianie blatu względem podstawy: przód 30mm, tył 80 mm, boki po 15 mm, • otwór pod baterię o średnicy 33 mm na środku komory, • nogi wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm, • regulowane stopki -5 / +25 mm, • wym. 800x600x850 mm
31.	zestaw (2 szt.) stołów z szafką	• wykonany ze stali nierdzewnej, • blat roboczy o grubości 40 mm wzmocniony płytą laminowaną, • przestawianie blatu względem podstawy: przód 30mm, tył 80 mm, boki po 15 mm, • przestawna środkowa półka, • wzmocniona konstrukcja półki, • uchwyt w drzwiach z tworzywa ABS, • nogi wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm, drzwi przesuwne, • regulowane stopki -5 / +25 mm, • wym. 1500x700x850 mm
32.	zestaw (2 szt.) stołów z półką	• wykonany ze stali nierdzewnej, • konstrukcja spawana, • blat roboczy o grubości 40 mm wzmocniony płytą laminowaną, • przestawianie blatu względem podstawy: przód 30mm, tył 80 mm, boki po 15 mm, • nogi wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm regulowane stopki -5 / +25 mm, • wym. 1500x700x850 oraz 1000x600x850
33.	zestaw (2 szt.) regałów 4-półkowych	• wykonany ze stali nierdzewnej spawany, • wzmocniona konstrukcja półek, • nogi wykonane z kątownika o wymiarze 60x60 mm, • regulowane stopki -5 / +25 mm,

		wym. 600x600x1800 mm
34.	stół ze zlewem 1- komorowym (1 szt.)	- wykonany ze stali nierdzewnej, - blat roboczy o grubości 40 mm, - przestawianie blatu względem podstawy: przód 30mm, tył 80 mm, boki po 15 mm, - komora o wymiarach 400x400x250 mm, - otwór pod baterię o średnicy 33 mm, - półka wzmocniona konstrukcyjnie, - nogi wykonane z profili o wymiarze 40x40 mm, - regulowane stopki -5 / +25 mm, - wym. 800x600x850 mm
35.	zestaw (3 szt.) półek wiszących	- wykonany ze stali nierdzewnej, - rant półki 30 mm, - półka podwójna, - wym. 1200x300 mm
36.	stół ze zlewem 2- komorowym (1 szt.)	- stół spawany ze stali nierdzewnej, - otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm, - komory o wymiarach 400x400x250 mm, - zabudowany z drzwiami skrzydłowymi, - wym. 1000x600x850 mm.

Uwagi:

1. Powyżej podane wymiary elementów dostawy są orientacyjne. Zaleca się przybycie Wykonawcy na wizję lokalną przed złożeniem oferty, w celu doprecyzowania wymiarów, dostosowania elementów dostaw do długości i kątów ścian, itp.
2. Zaleca się, by ww. urządzenia charakteryzowały się wysoką energooszczędnością.
3. Zakres zamówienia i cena powinny obejmować dostawę, montaż, uruchomienie zakupionego sprzętu i gwarancję.