

P.M.U. "MANAGER-POL" S.C.**S.OLCHAWA, A.KYRCZ****ul. Plac Warszawski 5****41-800 Zabrze**

Jeżeli gdziekolwiek w opisie przedmiotu zamówienia pojawia się nazwa, marka, typ lub opis wskazujący na konkretnego producenta, należy to interpretować, że określenie ma jedynie charakter przykładowy i należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza składanie rozwiązań równoważnych, a Wykonawca sporządzając ofertę może uwzględnić wyrób każdego innego producenta, który jest równoważny (wskazanie równoważności zostaje po stronie Wykonawcy), tzn. posiada parametry co najmniej takie same lub korzystniejsze pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości i użyteczności oraz standard wykonania w stosunku do podanych w zapytaniu przykładów. Posłużenie się w opisie przedmiotu zamówienia wskazanymi powyżej określeniami miało na celu wyłącznie wskazanie produktu, którego parametry stanowią minimalny wymagany poziom (standard) wykonania lub jakości oraz funkcjonalności i nie jest bezwzględnie wiążące, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.

Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy, który w przypadku oferowania rozwiązań równoważnych powinien dołączyć do oferty specyfikacje techniczne, karty katalogowe, instrukcje lub inne dokumenty zawierające dane techniczne elementów równoważnych. W razie wątpliwości co do równoważności poszczególnych elementów, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów

	załącznik nr 1	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Lp	Nazwa urządzenia	Parametry techniczne:
1	Urządzenie wielofunkcyjne iVario 2-XS lub inne o takich samych parametrach	Kompaktowe urządzenie łączące w sobie funkcję patelni przechylnej, kotła i frytownicy. W zestawie: ramię do automatyki podnosząco-opuszczającej, kosze do gotowania i frytowania, gąbka do czyszczenia i sito. szerokość 1100 mm głębokość 756 mm wysokość 485 mm pojemność 2 x 17 l ; powierzchnia robocza 2x GN 2/3 (2x 13 dm²) zasilanie prąd moc całkowita 14 KW napięcie 400 v przyłącze urządzenia 3 NAC; bezpieczniki 20 a przyłącze wody r 3/4"; odpływ wody DN 40 mm waga około 117 kg
2	Piec konwekcyjno-parowy iCombi Pro elektr lub inny o takich samych parametrach	Sterowanie: elektroniczne ; Wytwarzanie pary: bojlerowe zakres temperatur: 30-300 stopni C; ilość przyłączy do wody: 1 pojemność komory: 10x GN 1 1/1 √ 20x GN 1 1/2 ilość przewodnic: 10; odległość pomiędzy przewodnicami: 80 Orientacyjne Wymiary w mm: 850x842x1014(H); rozmiar blach: GN 1/1 ; GN 1/2 Minimalna moc (w): 18900; waga w kg: około 127 Nawilżanie; automatyczny system myjący; wentylator z auto rewersem sonda wielopunktowa

3	Kocioł warzelny elektryczny	Elektryczny kocioł warzelny o pojemności 150 l wyposażony w przyłącze ciepłej i zimnej wody. Zastosowany system grzania pośredniego znacznie skraca czas zagotowania potrawy – poniżej 50 minut. Przestrzeń międzypłaszczowa wypełniona parą wodną. Zainstalowany w kotle warzelnym automatyczny system kontroli i regulacji ciśnienia oraz poziomu wody w przestrzeni międzypłaszczowej gwarantuje spełnienie wszystkich surowych wymogów bezpieczeństwa zarówno w kraju jak i w UE. Płynna regulacja mocy pozwala na sterowanie intensywnością gotowania, a tym samym na oszczędności energii. Duży 1,5-calowy zawór spustowy umożliwia łatwe opróżnianie zawartości zbiornika. Wykonanie kotła warzelnego – stal nierdzewna. Parametry: Minimalna Moc -18,5 KW Pojemność 150 l Automatyczne napełnianie Zasilanie 400v Orientacyjne Wymiary 900/900/900
4	Wilk/ maszynka do mielenia mięsa, 320kg/H	Profesjonalna maszynka do mielenia mięsa o dużej wydajności do 320 kg/godz. Przeznaczona do rozdrabniania produktów spożywczych, takich jak mięso czy warzywa, w postaci surowej lub gotowanej. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w ergonomiczny uchwyt na obudowie, ułatwiający jej przenoszenie i ustawianie na blacie kuchennym. Parametry: waga brutto około 55 kg; waga netto około 47 kg wykonanie obudowy: stal nierdzewna minimalna moc 1.5 kW wydajność orientacyjna 320 kg/godz. Zasilanie 230 V Orientacyjne Wymiary (dł; szer; wys) 69x34x58 cm W komplecie znajdują się 2 sitka o średnicy oczek 6 i 8 mm. Średnica zewnętrzna sitka : 99,5 mm. Grubość sitka : 13 mm. Średnica otworu do montażu wałka w sitku : 10 mm. Prędkość obrotowa ślimaka : 193 obr/min.

5	Mikser spiralny trójfazowy	Mikser spiralny z obrotową dzieżą Dzieża o pojemności 53 litrów wykonana ze stali nierdzewnej, niedemontowalna. Jednorazowy maksymalny wsad ciasta - 44 kg. Sterowanie za pomocą dwóch przycisków start i stop. Urządzenie posiada jedną prędkość obrotową. W obudowie zamontowane obrotowe nóżki ułatwiające wypoziomowanie urządzenia Parametry: Materiał wykonania stal nierdzewna Orientacyjne wymiary: Szerokość 530 mm; Głębokość 842 mm; Wysokość 700 mm ZasilaniePrąd Napięcie 400 V Minimalna Moc elektryczna 1500 W Wsad 44 kg/53 l Wymiar dzieży $\varnothing 50 \times 27$ cm Waga około 110.00 kg
6	Naleśnikarka do prostokątnych naleśników	Szerokość naleśnika 160 lub 200 mm Wydajność 80 mb/h Wymiary 420x1000x490h Zasilanie230 V Moc zainstalowana 3,3 kW Ciężar około 40 kg
7	Krajalnica automatyczna	Szerokość 685 mm; Głębokość 640 mm Wysokość 610 mm Przeznaczenie krajalnicy Do serów i wędlin Regulacja grubości 1 - 4 mm Obszar krojenia 150x100 mm lub $\varnothing 150$ mm ZasilaniePrąd Napięcie 230 V Moc elektryczna 250 W
8	Formierka wyrobów kulinarnych z przystawkami	Maszyna przeznaczona jest m.in. do produkcji pierogów, uszek, kopytek oraz innych wyrobów garmażeryjnych. Maszyna posiada manualną regulację grubości ciasta, długości pieroga oraz ilości farszu. Wymagane przystawki w zestawie: 1) Przystawka do pierogów niska (bez wzoru) 2) Stół podstawa do formierki 3) Stół obrotowy 4) Przystawka -kopytka 5) Przystawka kluski śląskie (z dziurką) Parametry: Średnia wydajność (kg/h):

		pierogi o masie 30g – 100 pierogi o masie 20g – 100 pierogi o masie 15g – 100 uszka o masie 7g – 70 kopytka o masie 10g – 45 paszteciki o masie 35g – 70 kluski śląskie – 80 Moc zainstalowania (kW) – 0.75 Napięcie zasilania : 230 V + PE Wymiary (cm) (dł/szer/ wys) 90/60/80 Waga – 100 kg maszyna + 15 kg przystawka
14	Automat do bitej śmietany	Automat do bitej śmietany z własnym agregatem chłodniczym, sterowany ręcznie Urządzenie prima posiada demontowany pojemnik z tworzywa sztucznego na śmietaną oraz zestaw paneli (tylne i boczne) wykonanych z wielowarstwowego tworzywa sztucznego. Śmietana utrzymywana jest w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie jej właściwej konsystencji oraz warunków mikrobiologicznych i zapobiega rozwarstwieniu. Parametry: pojemność zbiornika 5 L moc 100 l/h (0.40 kW) zasilanie 230 V Wymiary (dł; szer; wys) 28x43.5x40 cm
15	Frytownica elektryczna	Urządzenie wolnostojące tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy 2 komory; wytrzymałe kosze możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory wymiary 800 x 900 x 900 mm moc 27 KW waga około 89,7 kg