

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego
SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA

na potrzeby firmy PHU Omega Aurelia Imańska w ramach projektu pt.: „Pozyskanie dofinansowania na zwiększenie konkurencyjności i odporności przedsiębiorstwa na kryzysy poprzez wprowadzenie na rynek krajowy nowego produktu Bubble Waffle, prowadzone na terenie regionu 5 obejmującego województwa: wielkopolskie, lubuskie, dolnośląskie w ramach inwestycji A1.2.1 KPO”, 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.01-8730/24, zgodnie z Zapytaniem ofertowym na dostawy.

Numer	Nazwa wyposażenia	Opis
1.	Dystrybutor do lodów (1 szt.)	• dystrybutor do lodów na 9 kuwet • pojemność [szt.]: 9x5l • wymiary zewnętrzne [mm] ok.: 1184x687x1229 • moc całkowita: 0.2 kW • napięcie: 230 V • zakres temperatur [°C]: od -24 do -16 • waga: 85 kg • materiał: stal malowana, szkło • pojemniki w komplecie • chłodzenie: statyczne • 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski • czynnik chłodniczy R290, zapewnia wydajność mrożenia i mniejsze zużycie energii • dodatkowa komora mroźnicza, służąca do przechowywania dodatkowych zapasów lodów • kółka zapewniają mobilność maszyny • wskaźnik temperatury
2.	Automat do bitej śmietany (1 szt.)	• zasilanie: Eelektryczne • moc elektryczna (kW): 0,5 • napięcie: 230V • wydajność: 50 kg/h • pojemność zbiornika: 2,5 l • wymiary (mm) ok.: 400x230x(h)430 • waga: 25 kg • sterowanie za pomocą panelu elektronicznego • chłodzony powietrzem
3.	Okap gastronomiczny (1 szt.)	• szerokość: 300 cm • głębokość: 70 cm • wysokość: 40 cm

		• przyścienny skośny w dół z filtrami i króćcem wylotowym fi 150/200 • wykonany ze stali nierdzewnej EN 1.40164N o grubości 1mm • w zestawie: Filtry przeciwtłuszczowe Turbina Metalowa 1050m³/h zamontowana w okapie z kominkiem okrągłym
4.	Gofrownice do gofrów bąbelkowych (3 szt.)	• kształt – Okrągły • materiał - Stal nierdzewna, Aluminium, Teflon • kolor – Srebrny • napięcie [V] – 230 • moc [W] - 1,400 • wymiary płyty grzewczej [mm] - 180 x 20 • minutnik – zakres czasu - 0-15 min • minutnik – Tak • sygnał dźwiękowy – Tak • regulacja temperatury – Tak • liczba gofrów przy jednym pieczeniu - 1 Pc • wysokość produktu [cm] – 29 • długość produktu [cm] – 45 • szerokość produktu [cm] – 28 • waga produktu [kg] - 6.5
5.	Metalowa szafa ubraniowa (1 szt.)	• wysokość: 1800 mm • szerokość: 400 mm • głębokość: 500 mm • grubość blachy: 0,5 mm • waga: 23 kg • zamek: jednopunktowy na klucz (2 klucze do drzwi w zestawie) • wyposażenie: wieszaki, haczyk, lusterko, wizytownik • pojedyncza szafa pracownicza BHP: 1 komora 400 mm z podziałem na tzw. „czyste i brudne”
6.	Stół z dwoma zlewami i szafką z drzwiami suwanymi (1 szt.)	• komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne • komora wspawana bezszwowa w blat wykonany także ze stali nierdzewnej • wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm • pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430 • standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm • otwór na baterię Ø30 mm • przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody • konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność • szkielet wykonany z profili 40x40 mm • orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m² • rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany

		• uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego • korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, bez tylnej ściany dla dostępu do przyłącza wody i kanalizacji • wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki +25/-5 mm • szafka zamykana z drzwiami suwanymi • 2 komory zlewozmywaka • wymiary: 1000x600x(H)850
7.	Stół chłodniczy z nadstawką (1 szt.)	• stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną • pojemność komory: 240 l • waga: 76 kg • wymiary (DxSxW): 850x900x700 mm • materiał: stal nierdzewna • norma gastronomiczna: 1/1 GN • do przechowywania żywności w zakresie temperatur +2~+8°C • zasilany prądem o napięciu 220-240V ~50Hz • chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem oraz funkcją automatycznego odszraniania • blat pomocniczy • z samozamykającymi się drzwiami
8.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej (1 szt.)	• stół przyścienny z blokiem 2 szuflad po prawej stronie oraz szafką zamykaną na 2 pary drzwi skrzydłowych • szerokość: 1500 mm • głębokość: 600 mm • wysokość: 850 mm • ilość szuflad: 2 szt. • materiał wykonania: stal nierdzewna • konstrukcja spawana
9.	Stół roboczy 1800 mm ze stali nierdzewnej (1 szt.)	• wytrzymałość – duża nośność do 600 kg rozłożona na trzech poziomach • pojemność – powierzchnia robocza 180 x 70 cm zapewnia dużo miejsca do pracy • oszczędność miejsca – drzwi przesuwne idealne nawet w wąskich kuchniach • stal nierdzewna – higieniczna, trwała i łatwa w pielęgnacji • higiena – praktyczny rant 100 mm chroni ścianę z tyłu • duża szafka – wewnątrz o wymiarach 166 x 56 x 57 cm
10.	Piec konwencyjny (1 szt.)	• długość: 523 mm • szerokość: 480 mm • wysokość: 402 mm • odległość między prowadnicami: 70 mm • rozmiar blach: 342x242 mm • moc całkowita: 2.7 kW • napięcie: 230 V • temperatura minimalna: 80 °C

		- temperatura maksymalna: 260 °C - waga: 16 kg - ilość drzwi: 1 szt. - ilość poziomów: 3 szt. - ilość przewodnic: 3 - materiał: stal nierdzewna, szkło - zasilanie: elektryczne - tryb pracy: konwekcyjny - rodzaj drzwi: uchylne, przeszklone - kolor: inox, czarny - wentylator: tak - drzwi przeszklone: tak - Częstotliwość: 50 Hz - technologia DRY.Plus: szybkie usuwanie wilgoci z komory pieca 4 blachy płaskie BAKE TG305 / TG205 - technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy - wyświetlanie czasu zakończenia pieczenia dla wybranego programu - tryb pracy ciągłej INF - manualne otwieranie drzwi z góry na dół - komora ze stali ferrytycznej o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami dla maksymalnej higieny i czystości - oświetlenie komory pieczenia za pomocą lamp halogenowych - konstrukcja Light Weight - Heavy Duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów - ogranicznik temperatury bezpieczeństwa
11.	Szafa chłodnicza (1 szt.)	- materiał obudowy: stal nierdzewna 201 - rodzaj drzwi: uchylne, samozamykające z zamkiem - maks. obciążenie półki: 40 kg - wykończenie półki: powlekana PVC - liczba nóżek: 4 - wysokość nóżek: 120-180 mm - materiał nóżki: stal nierdzewna - funkcje: automatyczne odszranianie - sterownik: elektroniczny marki Dixell z cyfrowym wyświetlaczem - masa czynnika chłodzącego: 95 g - regulowany: tak - czynnik spieniający izolację: C5H10 - prąd znamionowy: 1.3 A - klasa izolacji elektrycznej: I - ciśnienie akustyczne: < 70 dB(A) - moc akustyczna: < 80 dB(A)
12.	Komora chłodnicza 2,1 x2,1 x1,9 m (1 szt.)	- wymiary zewnętrzne [mm]: 2340x2340x2540 - pojemność [m3]: 11,62 - wysokość z podłogą [mm]: 2540

		• 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
13.	Komora mroźnia (1 szt.)	Komora chłodniczo-mroźnicza przechowalnicza o wymiarach zewnętrznych 2,20 mx 3,00m x 2,43m: • stalowa rama do transportu wózkiem widłowym • płyta warstwowa PIR o grubości 100 mm o profilu liniowym, RAL 9010 • drzwi mroźnicze prawe, skrzydło 800x2000 mm • czynnik chłodniczy propan R290 • zakres pracy od -20C do 10C • zasilanie: 400V 3~50 Hz • automatyczne odszranianie gorącymi gazami • oświetlenie LED z czujką ruchu

Uwagi:

1. Zakres zamówienia i cena powinny obejmować dostawę, montaż, uruchomienie zakupionego sprzętu, gwarancję.