Załącznik nr 1.2 – Specyfikacja techniczna wyposażenia kuchni

1. Steker (kotleciarka) do mięsa – 1 szt.
- kotleciarka do rozgniatania i zmiękczania plastrów mięsa
- segmenty ugniatające ze stali nierdzewnej
- moc minimalna 0,75 kw
- zasilanie 230 V

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- poziom hałasu < 75 dB
- urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

2. Krajalnica do wędlin – 1 szt.
- przeznaczona do użytku w gastronomii
- ostrze o średnicy min.250 mm
- pochylenie stołu podawczego do noża min. 45°
- wymiary stołu min. 220 x 200 mm
- grubość krojonego plastra 0 - 16 mm
- wbudowana ostrzarka
- napęd automatyczny napędu

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

3. Wózek kelnerski – 3 szt.
- półki 3 x min.80 kg,
- obciążenie min. 240 kg
- półki: min. 89,5 x 49,5 cm
- kolor stal nierdzewna

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Materiały konstrukcyjne odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

4. Ekspres automatyczny do kawy – 4 szt.
- Pojemność min. 8 l
- Podłączenie do zimnej wody lub pompa do pobierania wody ze zbiornika zewnętrznego
- Poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- Poj. zbiornika na fusy ~700g
- Min. 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- system automatycznego czyszczenia układu spieniania mleka
- możliwość przygotowania w tym samym czasie 2 filiżanek
- min wysokość szklanki ~70 mm, max ~ 150 mm

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w funkcję automatycznego przejścia w tryb oszczędzania energii po określonym czasie bezczynności.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

5. Patelnia elektryczna nierdzewna – 1 szt.
- moc całkowita: min. 9,0 kW
- pojemność robocza: min. 64 l
- powierzchnia robocza min. 0,40m²
- przechył misy: ręczny
- wymiary nie większe niż: 720x800x870
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-275 C

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

6. Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.
- rodzaj zasilania-elektryczne,
- wzdłużny układ prowadnic,
- wytwarzanie pary bojlerowe
- moc min.18.9 kW,
- zasilanie 400 V
- czujnik temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem
- automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary
- automatyczne mycie,
- min. 4 automatyczne programy mycia – mycie lekkie, średnie lub intensywne, płukanie bez tabletek
- min. 100 programów
- min. 5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania.
- możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
- cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej.
- zegar czasu rzeczywistego 24 h
- piec na 10 GN 1/1

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Urządzenie wyposażone w funkcję automatycznego przejścia w tryb oszczędzania energii po określonym czasie bezczynności.

7. Schładzarko-zamrażarka szokowa – 1 szt.
- cyfrowy panel sterowania
- pojemność: 5 x GN 1/1
- wsad min. 15 kg na cykl
- schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut

- urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca
- zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu max. 240 minut
- urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca
- rozmrażanie ręczne

Rozmiary poniższe lub większe:

- wysokość H: 890 mm
- głębokość D: 750 mm
- szerokość W: 750 mm

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

8. Zamrażarka skrzyniowa na kółkach – 4 szt.

- Pojemność min. 330 l

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

9. Zamrażarka skrzyniowa na kółkach – 4 szt.

- Pojemność min. 246 l

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

10. Szafa chłodnicza podwójna drzwi przesuwne – 2 szt.

- Pojemność min. 1200 l,
- Moc min. 480 W,
- Zakres temperatury od 0 do 8°C,
- System automatycznego rozmrażania
- Drzwi zamykane na klucz

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Energooszczędna – cyfrowy termostat kontrolujący pobór energii
- Nowoczesny cichy agregat
- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

11. Szafa chłodnicza nierdzewna podwójna dwudzielna – 2 szt.

- Pojemność min. 1186 l,
- moc min. 480 W
- zakres temperatury od -2 do 8°C

- system automatycznego rozmrażania
- drzwi zamykane na klucz

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- energooszczędna – cyfrowy termostat kontrolujący pobór energii
- nowoczesny cichy agregat
- urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

12. Szafa chłodnicza nierdzewna pojedyncza – 4 szt.

- pojemność min. 650 l,
- moc min. 480 W,
- zakres temperatury od -2 do 8°C,
- System automatycznego rozmrażania
- Drzwi zamykane na klucz

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Energooszczędna – cyfrowy termostat kontrolujący pobór energii
- Nowoczesny cichy agregat
- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

13. Zmywarka kapturowa – 2 szt.

- Zmywarka gastronomiczna kapturowa z pompą odpływu
- Sterowanie elektromechaniczne
- Min. 2 cykle mycia: 90 / 180 sekund
- Temperatura mycia: 55-65ºC, wyparzanie: 80-95ºC – skuteczna dezynfekcja naczyń
- Wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego – optymalizuje proces suszenia.
- System filtrowania – stal nierdzewna zapewnia długą żywotność i efektywność filtracji.
- Wysokość komory: min. 440 mm – możliwość mycia dużych naczyń.
- Wbudowany system zapobiegający cofaniu się wody – dodatkowe zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami.

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w dozowanie środków myjących lub nabłyszczających ograniczające ich nadmierne zużycie.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

14. Patelnia elektryczna – 1 szt.

Wymiary maksymalne urządzenia lub mniejsze:

- długość: 800 mm
- szerokość: 900 mm
- wysokość: 900 mm
- pojemność max. 80 l
- moc całkowita: min. 12 kW
- napięcie: 400 V
- temp. min.: 50 °C

- temp. max.: 300 °C

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

15. Szafa nierdzewna przelotowa z półkami – 2 szt.

- Wymiary ok. 150x50x180 cm (+/- 10%)

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

16. Zlew nierdzewny jednokomorowy z blatem odstawczym i półką – 1 szt.

- Komora zlewu min.. 40 x 50 cm.
- Wymiary całkowite min. 60 x 100 + blat odstawny
- Wysokość regulowana nie mniejsza niż 85 cm.

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

17. Basen nierdzewny jednokomorowy z półką – 1 szt.

- Komora min.50x80 cm
- Wymiary całkowite min. 60 x 100 cm.

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

18. Okap kuchenny nad zmywarkę kapturową przyścienny wraz z wyciągiem i filtrami – 1 szt.

- Nie mniejszy niż 80 x 80 cm wraz z filtrami i wyciągiem

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Filtry wielokrotnego użytku z możliwością demontażu i czyszczenia zamiast wymiany po każdym zabrudzeniu.

19. Okap kuchenny centralny wraz z filtrami i wyciągiem – 1 szt.

- Min. rozmiar 300 cm x 100 cm.wraz z filtrami i wyciągiem

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Filtry wielokrotnego użytku z możliwością demontażu i czyszczenia zamiast wymiany po każdym zabrudzeniu.

20. Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką i szufladami – 3 szt.

- wymiary: min. 180x60x85 cm

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

21. Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szufladami – 3 szt.

- wymiary: min. 60x60x85 cm.

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

22. Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafką i z szufladami – 3 szt.

- wymiary: min.120x60x85 cm.

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.
- Powierzchnie odporne na korozję i wielokrotne mycie, zapewniające długotrwałe użytkowanie.

23. Frytownica elektryczna podwójna wolnostojąca z szafką – 1 szt.

- Minimalna pojemność 2 x 11,5 l

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

24. Frytownica beztłuszczowa – 4 szt.

- Pojemność misy min. 7.3 l
- Pojemność koszyka min.1.4kg
- Moc ok. 2225 W
- Typ beztłuszczowa
- Programy automatyczne,
- Regulacja temperatury,
- Timer
- Komunikacja - sygnał dźwiękowy, wskaźnik pracy, wyświetlacz
- Automatyczny wyłącznik, nienagrzewające się uchwyty, nieprzywierająca powłoka, zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Funkcje - Grillowanie, Pieczenie, Podgrzewanie, Smażenie

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

25. Dyspenser do napojów od 3 do 8°C – 2 szt.

- Pojemność min. 2 x 12 l
- od 3 do 8°C,

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.

- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

26. Wilk do mięsa – 1 szt.
- Wydajność min. 200 kg/h,
- moc min. 1000W,
- w komplecie sitka 4, 8, 12 mm, szarpak, lej do nabijania

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

27. Mikser ręczny gastronomiczny– 2 szt.
- Zmienna prędkość obrotów - od 2 500 do 11 000.
- Ramię miksujące o długości min. 40 cm, rózga – min. 35 cm.
- Maksymalne zanurzenie miksera - do 29 cm.
- Mikser odpowiedni do naczyń o maksymalnej pojemności do 60 l.
- Wyposażenie: końcówka miksująca i trzepaczka
- Moc min. 0.4 kW

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

28. Automatyczna wielofunkcyjna maszyna krojąca warzywa– 1 szt.
- do krojenia warzyw bulwiastych i liściastych na kawałki, strzępy, kostki i plastry itp.
- Moc silnika: min.1500W
- Napięcie: 220V lub 380V, 50Hz
- Wydajność powyżej 300 KG/H
- Wymiar min: 91 x 61 x 98cm.
- Długość sekcji: 2mm-30mm regulowana
- Grubość strzępu: 2mm-6mm opcjonalnie
- Możliwość krojenia w kostkę rozmiar: 6/8/10/12/15/20/25mm
- Grubość plastra: od 2mm do 5mm
- Wyposażona w podajnik taśmowy

Dodatkowe wymagania środowiskowe:
- Urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

29. Kostkarka do lodu – 1 szt.
- waga kostki min. 15 g
- chłodzenie powietrzem
- poj. zasobnika na lód min.10 kg
- wydajność min. 50 kg/dobę
- zasilanie 230 V
- wymiary nie większe niż: (dł; szer; wys) 49.8x60.4x83.1 cm

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska
- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

30. Lada sałatkowa – 1 szt.

- temperatura: -1 ℃ do + 7℃
- moc urządzenia min. 550 W,
- pojemność nie mniejsza niż 155 l,
- pojemność min. GN: 5 x GN 1/1

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska
- Urządzenie wyposażone w automatyczną regulację pracy układu chłodniczego w zależności od temperatury wewnątrz komory.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

31. Mała komercyjna krajalnica do warzyw – 1 szt.

- Stal nierdzewna,
- Funkcje: siekanie, rozdrabnianie, krojenie
- Wydajność 300-500 kg na 1 h
- Wyposażona w zasypnik do warzyw

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

32. Komercyjna obieraczka do warzyw – 1 szt.

- Obieraczka do ziemniaków i warzyw
- Wymiary max 1500 x 1100 x 950 mm.
- Wyposażona w elementy trące- szczotki
- Pojemność minimum 60 L.
- Wydajność minimum 400 kg/h

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w napęd uruchamiany na żądanie, bez konieczności pracy silnika podczas przerw w użytkowaniu.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

33. Kuchnia ceramiczna elektryczna z 5 polami grzewczymi i piekarnikiem elektrycznym – 1 szt.

- zakres temperatury od 50°C
- zakres temperatury do 250°C
- ilość par prowadnic min. 4
- funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- grzałka górna / dolna
- rodzaj piekarnika Elektryczny z termo obiegiem
- pojemność piekarnika min.100 l

- moc przyłączeniowa piekarnika min. 2,5 kW
- szerokość piekarnika ok. 600mm
- głębokość piekarnika ok. 400mm
- wysokość piekarnika ok. 350mm

Dodatkowe wymagania środowiskowe:

- Urządzenie wyposażone w termostat lub elektroniczny układ regulacji temperatury, ograniczający pobór energii po osiągnięciu temperatury zadanej.
- Konstrukcja umożliwiająca wymianę lub naprawę elementów eksploatacyjnych bez konieczności wymiany całego urządzenia.

Wymagania dotyczące dostawy i integracji

Wykonawca dostarczy wszystkie urządzenia w ilościach wskazanych powyżej, wykona ich montaż, podłączenie do odpowiednich instalacji, rozruch i sprawdzenie poprawności działania. Parametry przyłączy zostaną uzgodnione z zakresem robót budowlanych (Załącznik nr 1.1). Wykonawca przekaże instrukcje obsługi i konserwacji, karty gwarancyjne oraz przeprowadzi szkolenie personelu z obsługi nowego wyposażenia. W trakcie szkolenia, Wykonawca przekaże zalecenia producentów dotyczących energooszczędnego, prawidłowego użytkowania i prawidłowej konserwacji.