Doposażenie pracowni gastronomicznych w ramach realizacji projektu pn. „Rozwój i wzrost potencjału szkół Powiatu bielskiego prowadzących kształcenie zawodowe"

Lp.	Nazwa urządzenia/produktu	Opis minimalnych parametrów urządzenia/produktu	Ilość Sala 237	Ilość Sala 31
1.	Mikser ręczny AGD	Moc min. 750W, funkcje: mieszanie, ubijanie, wyrabianie ciasta, min 2 końcówki miksujące, min. 2 mieszadła. Zamawiający dopuszcza urządzenie wielofunkcyjne typu 2 w 1 (mikser ręczny z odłączaną stopą biedującą). Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	12 szt.	12 szt.
2.	Blender AGD	Moc min. 1000W, funkcje: przecieranie, siekanie, szatkowanie, smoothie, ubijanie jaj, piany, śmietany, pojemnik o poj. min. 600ml, szatkownica o poj. min. 350ml, trzepaczka. Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	12 szt.	12 szt.
3.	Maszynka do mielenia mięsa AGD	Moc min. 2500 W, dwustronny nożyk ze stali nierdzewnej (wskazane tytanowe ostrze) i metalowe sprzęgło, wydajność min. 2,5kg/min, podwójny kierunek obrotów, min. 3 sitka w zestawie, regulacja prędkości, antypoślizgowe nóżki i schowek pod przewód	3	1
4.	Pojemniki GN	Wszystkie pojemniki ze stali nierdzewnej min. 18/10, do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach i podgrzewaczach. Wymiary: Pojemnik GN 2/3 354x325mm, wys. 65mm, poj. 5,5l Pojemnik GN 1/2 325x265mm, wys. 65mm, poj. 4l Pojemnik GN 1/3 325x176mm, wys. 65mm, poj. 2,5l	 12 szt. 12 szt. 12 szt.	 12 szt. 12 szt. 12 szt.

5.	Pojemniki GN z tworzywa	Wysokiej jakości tworzywo bez bisfenolu A, do kontaktu z żywnością, odporne na uderzenia oraz wysokie i niskie temperatury. W zestawie do wszystkich pojemników pokrywki płaskie wykonane z tego samego tworzywa wyprofilowane tak, aby umożliwiały piętrowe układanie zamkniętych pojemników. Wymiary: Pojemnik GN 1/1 325x530mm, wys.100mm+pokrywki Pojemnik GN 1/2 325x265mm, wys.100mm+pokrywki Pojemnik GN 1/2 325x265mm, wys.150mm+pokrywki Pojemnik GN 1/3 325x176mm, wys.100mm+pokrywki Pojemnik GN 1/9 176x108mm, wys.100mm+pokrywki	 2 szt. 6 szt. 8 szt. 8 szt. 12 szt.	 2 szt. 6 szt. 8 szt. 8 szt. 12 szt.
6.	Urządzenie multifunkcyjne	Urządzenie łączące funkcje takie jak: mieszanie, gotowanie, siekanie, ubijanie, miksowanie, gotowanie na parze, wyrabianie ciasta, a także ważenie składników od 3000 g do 5500 g, 10-calowy wyświetlacz dotykowy, moc urządzenia 1000-1800W, prędkość od 40 do 11 500 obr./min., maksymalna temperatura grzania 120-160 stopni C, misa o pojemności 2-4,5l. Sterowanie mobilne, dostęp do platformy przepisów/aplikacji	2 szt.	2 szt.
7.	Frytownica beztłuszczowa	Urządzenie typu Air Fryer, 2 kosze ułożone pionowo (łączna pojemność min. 10 l), moc min. 2600W, min. 7 programów: Air Fry, pieczenie, suszenie, grillowanie, podgrzewanie, tostowanie i wyrastanie ciasta, zakres temperatur min. 30-230^{0}C, technologia podwójnego systemu grzewczego w dolnym koszu, łatwe czyszczenie, możliwość mycia w zmywarce	1 szt.	-
8.	Profesjonalny ekspres kolbowy	Dwukolbowy, 2 grupy zaparzające, dysze do spieniania mleka, podgrzewacz filiżanek, dotykowy wyświetlacz, wysuwana tacka ociekowa, system miękkiej preinfuzji (wstępnego zaparzania), system automatycznego generowania pary i precyzyjnego spieniania mleka, elektroniczne sterowanie dyszą pary (uruchamiane za pomocą głowicy/pokrętła elektronicznego), ekonomizer gorącej wody, min 3 poziomy dozowania gorącej wody, automatyczny program czyszczenia	-	1

		oraz sterowania PID, pojemność bojlera min. 10 l, instrukcja w języku polskim		
9.	Ekspres ciśnieniowy automatyczny	Do kawy mielonej i na ziarno, wysokowydajna pompa min. 15bar, regulacja wysokości dyszy, regulacja wysokości podstawki pod filiżankę, instrukcja w języku polskim, pojemność zbiornika na wodę min. 2l, wskaźnik poziomu wody, młynek stalowy, parzenie 2 kaw jednocześnie, regulacja mocy kawy, automatyczne odkamienianie i czyszczenie, spienianie mleka, gorąca woda, gorące mleko, pojemnik na mleko	1 szt.	-
10.	Robot planetarny	Stal nierdzewna min.18/10, moc min. 1700W, poj. misy 6-7l, płynna regulacja prędkości, mieszadło płaskie, rózga, spiralny hak, mieszadło fleksi, min. 2 misy, szklany blender, przystawki do w/w robota planetarnego: tarcze do cięcia na plasterki 2mm i 4mm, do ścierania na grubo i na drobno, do ścierania na placki ziemniaczane, do krojenia w słupki julienne, do krojenia w kostkę, do krojenia na frytki, przystawka do mielenia mięsa, przystawka do wyrobu lodów, przystawka/młynek np. orzechów, przystawka do wyrobu makaronów, przystawka - wałkowarka do ciasta makaronowego, przystawka do makaronu tagliatelle (7mm), trenette (1,5mm), spaghetti (1,5mm)	3szt.	6szt.
11.	Wałek do ciasta nieprzywierający, na tulejach ślizgowych	Wymiary: średnica 65mm x 250/470, w zestawie ze stojakiem chromowanym	6szt.	6szt.
12.	Maszynka do lodów	Urządzenie z własnym systemem chłodzenia, osiągające temp. min. do -35^0C, pojemność zbiornika 2-2,5l, produkcja lodów w czasie 60 minut, min. 3 tryby pracy, funkcja mieszania, przyg. napojów mrożonych	1 szt.	-
13.	Naświetlacz do jaj	Urządzenie do dezynfekcji jaj UV, na min. 10szt. jaj, samoczynne wyłączanie po dezynfekcji	1 szt.	-
14.	Dzbanki filtrujące do wody	Pojemność 2- 2,5l + min. 10 wkładów	2 szt.	-
15.	Sita do mąki	Stal nierdzewna, średnica sita 16cm, oczko 0,5mm	6 szt.	6szt.

		Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.		
16.	Cedzak	Stal nierdzewna, średnica po zewnętrznej 16cm Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	6 szt.	6szt.
17.	Łyżka drewniana	Dł. 30cm Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	24szt.	24szt.
18.	Sitko metalowe	Stal nierdzewna, solidne wykonanie, średnica 18cm Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	12szt.	12szt.
19.	Łyżka cedzakowa	Stal nierdzewna, długość33cm Sprzęt AGD wykorzystywany do produkcji małych ilości potraw w pracowni gastronomicznej.	12szt.	12szt.
20.	Trzepaczka rózgowa	Stal nierdzewna, długość 28-30cm, min. 8-12 wrzecion	12szt.	12szt.
21.	Miarka do odmierzania	Wykonana z przezroczystego wytrzymałego materiału, z widoczną podziałką, pojemność min. 1litr	12szt.	12szt.
22.	Miarka do odmierzania	Wykonana z przezroczystego wytrzymałego materiału, z widoczną podziałką min. 0,25l	12szt.	12szt.
23.	Patelnia na płyty indukcyjne	Aluminiowa, nieprzywierajaca, pokryta teflonem, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu i zarysowaniu, na płyty indukcyjne, nienagrzewający się uchwyt, średnica patelni przy dnie po wewnętrznej stronie 140-160mm	12szt.	6szt.
24.	Patera obrotowa do ciast i tortów	Z materiału nierdzewnego, do kontaktu z żywnością, średnica 31cm, wysokość 8,5cm	3szt.	3szt.
25.	Patera nierdzewna do ciast 3-poziomowa	Wys. 550mm, talerz z rantem (kształt okrągły) średnica talerzy: 505, 405mm, 305mm,	3szt.	3szt.
26.	Obrus bankietowy biały 240x140cm	Plamoodporny, gładki lub z delikatnym, wytłoczonym wzorem	2szt.	2szt.

27.	Obrus biały 140x140cm	Plamoodporny, gładki lub z delikatnym, wytłoczonym wzorem	2szt.	2szt.
28.	Drobny sprzęt cukierniczy:			
	- rękaw cukierniczy	Do szprycowania, do ciepłej i zimnej masy, wym. 445x220cm, zgodne z wymogami HACCP (op. 100szt.)	3op.	3op.
	- worki cukiernicze jednorazowe	Do szprycowania jednorazowe, z tworzywa dł. 32-34cm op. 100szt.	3op.	3op.
	- zestaw tylek do pisania i dekorowania	**Okrągłe** średnica 0,6mm, 1mm,2mm,3mm,4mm z adapterem (tylki do wykonania linii, pisania, kropki) **Gwiazdki:** 4mm (6zębów, 8 zębów,10 zębów) 8mm (5zębów, 6 zębów,8 zębów) z adapterem **Otwarta gwiazda** do dekorowania babeczek, średnica 5mm z adapterem	12kpl.	12kpl.
	- ranty do deserów: 6/8/10	Pierścienie ze stali nierdzewnej, wys. 4,5cm, średnice 6,8,10cm	6kpl.	6kpl.
	- zestaw wykrojników	Do wycinania okrągłych ciastek, pierników, biszkoptów, elementów z masy cukrowej wys. 5,2cm, różne średnice w komplecie 26,5 mm do 103,5mm	6kpl.	6kpl.
	- pędzel piekarski	Z naturalnego włosia szer. ok. 4cm	6szt.	6szt.
	- skrobka do ciasta	Plastikowa owalna 120x90mm trapez 216x128mm nierdzewna 120x120mm 175x100mm	6szt. 6szt. 6szt. 6szt.	6szt. 6szt. 6szt. 6szt.
	- stolnice silikonowe do wałkowania ciasta	Wielkość 50x70cm	12szt.	12szt.

	- pałka/kula do ucierania ciasta	Dł. 30cm	12szt.	12szt.
	- dyspenser do sosów	Z polietylenu, przeźroczysta obudowa, odporny na uszkodzenia, wydłużona końcówka, pojemność 0,25l	6szt.	6szt.
29.	Odkurzacz	Do pracy na mokro i sucho, silnik o mocy min. 3000W (min. 3 poziomy mocy) i sile ssania > 20 kPa, filtry bawełniane +gąbkowy	1szt.	1szt.