

Załącznik Nr 1

Zam. pub. Nr 39/10/Pzp

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urządzenia gastronomiczne

Lp.	Nazwa	Parametry określone przez Zamawiającego (minimalne, które musi spełniać sprzęt oferowany przez Wykonawcę)	Parametry oferowane przez Wykonawcę
1.	Bemar stołowy	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none">- bemar elektryczny stołowy 2xGN 1/1- wykonany ze stali nierdzewnej 18/10- niezależne sterowanie komorami- zawór spustowy- grzałki bemarku osłonięte wkładką perforowaną przystosowane do - pracy w kąpeli wodnej- stopki pozwalające na regulację wysokości w zakresie do 1,5 cm <p>Parametry:</p> <p>Moc od 2,1 kW do 2,4 kW Zasilanie 230 V 50 HZ Pojemność 2 x 1/1 GN, h = 150 Termostat - zakres temperatury(°C) 30 ÷ 95 Zawór spustowy 1,5-cala</p> <p>W wyposażeniu:</p> <p>przewód zasilający o długości 2,5 m 5 pojemników GN DELUX: 2 GN 1/1, 1 GN 1/2 i 2 GN 1/4</p> <ul style="list-style-type: none">- ze stali nierdzewnej- chowane uchwyty- do stosowania w temperaturze od -20 do +400°C- zgodne z europejską normą higieniczną EN 631 <p>5 pokrywek do pojemników</p>	

		<p>Może być stosowany w temperaturze od -20 do +400°C.</p>	
2.	Blender barmański	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa - nietłukący pojemnik z poliwęglanu - winylowa pokrywka pojemnika z ruchomym korkiem - pojemność od 1,3 l do 2 l ze skalą na bocznej ścianie - ostrza wirnika ze stali nierdzewnej - 2 prędkości 17000/21000 obr/min - włącznik pulsacyjny - gumowe antypoślizgowe nóżki <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moc 0,38 kW ÷ 0,95 kW - zasilanie: ~230V 	
3.	Cutter	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dwa rodzaje zabezpieczeń podczas pracy - pojemnik o pojemności 5 l. wykonany ze stali nierdzewnej <p>Parametry:</p> <p>moc: 1,9 kW</p>	

		<p>zasilanie: 230 V prędkość: 1400 obr./min Standardowe wyposażenie w nóż o 2 ostrzach</p>	
4.	Dystrybutor do napoi	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - dwa przezroczyste pojemniki wyposażone w miarkę poziomą napoi - pojemniki wykonane z wytrzymałego tworzywa, odporne na uderzenia i zarysowania - konstrukcja pojemników ułatwiająca zdejmowanie oraz czyszczenie - zastosowany system mieszania napoi umożliwia szybkie osiągnięcie ustawionej temperatury <p>Parametry: Temperatura schładzania 8 ~ 10°C Moc: 0.27kW ÷ 0.35kW Zasilanie: 230 V</p>	
5.	Frytkownica elektryczna stołowa	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej - elementy grzewcze wykonane z hartowanej stali - 1 komora - posiada termostat - kontrolka włączenia i grzania - uchwyt do zawieszania koszyka - wysoka krawędź na tylnej stronie - wyposażona w zawór spustu oleju - system "zimnej strefy" - w zestawie: kosz i pokrywa <p>Parametry: Moc : 3÷6 kW Zasilanie elektryczne: 3 NPE 230/400 V 50 Hz Zakres regulacji temperatury: 40÷195°C Pojemność robocza 8 ÷10 l</p>	

		Wymiary: głębokość 300÷500 mm	
6.	Grill płytowy elektryczny	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - żeliwna płyta robocza - rodzaj powierzchni: 1 gładka + 1 ryflowana - dwudzielna powierzchnia płyty roboczej z oddzielnym sterowaniem - szufladka na tłuszcz - kontrolka pracy i grzania - łopatką na wyposażeniu - podstawa ze stali nierdzewnej wyposażona w kółka <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regulacja temperatury: 50÷300°C - Moc: 5,8 kW ÷ 6 kW - Zasilanie 400 V / 3N/ 50 Hz - Wymiary: głębokość min 530mm 	
7.	Kostkarka do lodu	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - urządzenie z zewnątrz jest wykonane ze stali nierdzewnej - wewnętrzny plastikowy zbiornik - otwierane drzwiczki zasobnika - system chłodzenia: powietrze - zużycie wody przy systemie powietrznym: 4,5 l - obudowa z tworzywa ABS - natryskowy system otrzymywania kostek <p>Parametry:</p> <p>Zasilanie: 230 V Moc: 0,32 kW Wydajność: 21 kg/24h Pojemność kg : 4 (~ 310 kostek)</p>	
8.	Krajalnica do wędlin	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawa krajalnicy wykonana ze stopu aluminium anodowanego - napęd pasowy 	

		<ul style="list-style-type: none"> - elementy krajalnicy (nóż i prowadnica plastra) wykonane ze stali nierdzewnej - osłona na nóż - podajnik wyposażony w przejrzystą osłonę - spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną - podajnik zamocowany w specjalnym mechanizmie ślizgowym - możliwość montażu teflonowego noża <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stół podawczy: 21x16 cm • średnica noża – min 22 cm • regulacja grubości - 0÷15 mm • prędkość obrotowa noża - 300 obr/min • wbudowana ostrzałka noża • silnik chłodzony powietrzem • moc - 185W (0,25 KM) • zasilanie - 230 V 	
9.	Kuchenka mikrofalowa	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojemność komory 30 litrów - komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej - 10 zakresów mocy - szybkie rozmrażanie - zegar 0 - 12 godzin - talerz obrotowy $\varnothing=315$ mm <p>Parametry: Moc:900 W Zasilanie:230 V</p>	
10.	Mikser barowy	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 prędkości - pojedyncze mieszadło - kubek 0,7 l w standardzie - żeliwna podstawa 	

		<ul style="list-style-type: none"> - auto-start - chromowana obudowa silnika <p>Parametry: Moc: 0,11kW Zasilanie: 230V</p>	
11.	Mikser do sosów, zup	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - urządzenie posiada ramię miksujące o długości 13,5 cm. - maksymalne zanurzenie ramienia miksującego/przystawki to 2/3 długości <p>W wyposażeniu miksera znajdują się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • silnik • trzy końcówki: nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca • podstawka/wieszak z miejscem do przechowywania końcówek • młynek do mielenia kawy, cukru, lodu. <p>Parametry: Moc 0,14 kW Napięcie 230 V prędkość obrotów 10000-15000 obr/min.</p>	
12.	Naleśnikarka	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - płyta Ø 400 - specjalna szuflada do przechowywania przyborów - gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną - 2 termostaty: 50-300stopni C - płynna regulacja temperatury - bezpiecznik zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenia <p>Parametry: Moc: 3000W Napięcie: 230V w komplecie: łopatką i patyczek do rozprowadzania ciasta</p>	

13.	Naświetlacz do jaj szufladowy	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał: stal nierdzewna (18/10) - klasa ochronności - IP20 - moc lamp UV-C: 4 x 8 W - żywotność lamp: od 7500 h do 8 000 h - czas naświetlania: od 30 s – do 90 s <p>Parametry:</p> <p>Pobór mocy 40W ÷ 42W Zasilanie 230V/50 Hz Pojemność: 30 jaj Licznik czasu pracy lamp UV. Atest Sanepidu</p>	
14.	Okap przyścienny	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 - filtry szczelinowe - elementy mocujące do ściany i zawiesia długości 1m - typ i dokładne parametry okapu do uzgodnienia z zamawiającym po podpisaniu umowy <p>Parametry:</p> <p>wymiary:</p> <ul style="list-style-type: none"> • długość (L): 100 cm • szerokość (B): 60÷100 cm • wysokość (H): 425÷525 cm 	
15.	Opiekacz elektryczny	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 - płynna regulacja temperatury od 50 do 250 °C - termostat - lampka kontrolna - grzałka umieszczona jest na górze - regulowana wysokość rusztu - 4 pozycje - timer do 15 minut 	

		<p>Parametry: Moc: 2200 W Zasilanie: 230 V Wymiary: wysokość 390mm Ruszt z rączkami oraz blacha w zestawie.</p>	
16.	Patelnia elektryczna	<p>Opis produktu: - obudowa i misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej - płynna regulacja temperatury - ręczny przechył misy - kontrolka pracy - urządzenie jezdne- podstawa wyposażona w kółka</p> <p>Parametry: Moc całkowita: 4,5 kW÷5,4kW 9 elementów grzewczych x 600 W Zasilanie: 3 NPE 230/400 V 50 Hz Zakres temperatury do 275 st. C. Ogranicznik temperatury ustawiony na 290°C Misa o głębokości do 150 mm Stopień ochrony przed wodą IP 21 Klasa zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym I</p>	
17.	Piec konwekcyjno - parowy	<p>Opis produktu: - wykonanie ze stali nierdzewnej - pojemność: 4÷6xGN 2/3 - 100 programów po 5 kroków - tryby pracy: gorące powietrze, kombinacja oraz gotowanie w parze - automatyczne mycie - dotykowy panel sterujący - rozstaw prowadnic: 6,5 ÷7,0cm - higieniczna komora gotująca - wytwarzanie pary w komorze gotującej - sonda termiczna 4-punktowa</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - prysznic - oświetlenie halogenowe - otwierana podwójna szyba drzwi zabezpieczająca przed utratą ciepła - zaokrąglona zewnętrzna szyba drzwi - wanienska do odprowadzania skroplin - elektroniczne sterowanie - wyciągana uszczelka drzwi - dwukierunkowe obroty wentylatora - taktowanie wentylatora - liczba wentylatorów – min. 2 szt. - zmiękcacz lub uzdatniacz wody - podstawa ze stali nierdzewnej - 3÷5 pojemniki GN 2/3 DELUX - 1 pojemnik GN 2/3 perforowany <p>Parametry: Moc całkowita: max 5 kW Moc średnia: 2 kW Zasilanie: 400 V W podstawie 4 ÷6 przewodnic na GN2/3</p>	
18.	Piekarnik elektryczny	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - całość wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku ASI – 304, zgodnie z wymaganiami dyrektyw UE (znak CE) oraz instytucji powołanych do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno – epidemiologicznymi - niezbędne świadectwa i certyfikaty bezpieczeństwa - min 3 komory przystosowane do standardowych blach GN 2/1 - pojemność 1 komory: 3 blachy GN2/1 - powierzchnie urządzenia gładkie - miejsca styku elementów stalowych połączone na stałe poprzez dokładnie wyrównane spawanie, bez szczelin i martwych miejsc - termoobieg - możliwość rozmrażania produktów 	-

		<p>Parametry: Moc całkowita[kW] 21,0 Zasilanie 3NPE 230/400V 50Hz Zakres regulacji temperatury 50-270 °C Wyposażenie: 3 ruszty, 3 blachy GN2/1 DELUX</p>	
19.	Podgrzewacz elektryczny	<p>Opis produktu: - wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury - pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej - pojemnik gastronomiczny GN1/1 100 w komplecie - grzałka z termostatem</p> <p>Parametry: Pojemność: min 13l Napięcie: 230V Moc: 2,0kW Wysokość: 300mm</p>	
20.	Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup	<p>Opis produktu: - pojemność 2 x 4l - wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury - pozostałe elementy ze stali nierdzewnej - grzałka z termostatem - 2 łyżki w komplecie</p> <p>Parametry: Zasilanie 230 V Moc 2 kW</p>	
21.	Rozdrabniacz odpadków organicznych	<p>Opis produktu: - mechanizm rozdrabiający wykonany ze stali nierdzewnej - element wyciszający - zabezpieczenie przed przeciążeniem - stalowy kołnierz i silnik indukcyjny - włącznik pneumatyczny</p>	

		<p>Parametry: Średnica: 191 mm Wysokość: 362 mm Otwór w zlewie Ø: 90 mm Napięcie: 230V Moc: 1,0kW</p>	
22.	Sokowirówka	<p>Opis produktu: - misa ze stali nierdzewnej - obudowa ze szrotkowanej stali nierdzewnej i poliwęglanu - wydajność do 2l /min - urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej</p> <p>Parametry: Moc: 1,0kW Zasilanie: 230V 2 prędkości 12000/16000 obr/min</p>	
23.	Szafa chłodnicza	<p>Opis produktu: - obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej - szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza - elektroniczny wyświetlacz temperatury - możliwość regulacji temperatury - wbudowany zamek na klucz - w komplecie 4 półki - nośność półek do 8 kg - cichy agregat</p> <p>Parametry: Zasilanie: 230 V Moc: 0,11 kW Pojemność: 350 l Temperatura: 0/+10°C Wymiary mm: głębokość 600</p>	

24.	Szatkownica do warzyw	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonana z tworzywa ABS, całkowicie rozbieralna - magnetyczny system bezpieczeństwa - hamulec zatrzymujący pracę silnika w przypadku otwarcia pokrywy - pionowy ergonomiczny docisk - dwa otwory wsadowe: duży w kształcie półksiężyca o powierzchni 104 cm² (wym.6,4x5,8 cm) do warzyw owalnych oraz mniejszy o kształcie cylindrycznym do warzyw długich (śr.5,8 cm) <p>W komplecie 5 tarcz tnących:</p> <p>wiórki 2 mm, 4 mm, 6 mm plasterki 2 mm, 4 mm</p> <p>Parametry:</p> <p>Prędkość: 1500 obr/min Wydajność do 40kg/h Moc: 400W Zasilanie:230V</p>	
25.	Warnik do wody	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 - niekapiący kran z twardego tworzywa - termostat bezpieczeństwa - wskaźnik poziomu wody - grzałka wewnątrz zbiornika - zabezpieczenie termiczne <p>Parametry:</p> <p>Pojemność: min 30l Zakres regulacji temperatury: 30÷110⁰C, Czas zagotowania wody: ok. 60 min Zasilanie:230 V Moc:3,0 kW Wymiary mm:Ø450 x 500(h)</p>	
26.	Wilk do mięsa	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nóż, ślimak i tarcza wykonane ze stali nierdzewnej 	

		<ul style="list-style-type: none"> - obudowa i nakrętka wykonane z aluminium anodowanego - średnica sitka 60 mm - wyłącznik zgodny z normami CE - zdejmowany korpus - w komplecie 2 sita o \varnothing 8 i 6 mm <p>Parametry: Zasilanie: 230 V; Moc: max 0,38 kW Wydajność max 30 kg/h</p>	
27.	Zestaw: 1. czajnik elektryczny, 2.toster	<p>Opis produktu 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj wykończenia: stal nierdzewna INOX - dwustronny, podświetlony w trakcie gotowania wskaźnik poziomu wody - płaska grzałka płytowa ze stali szlachetnej - filtr zatrzymujący osady - schowek na przewód - podstawka obrotowa - wspomagane otwieranie pokrywy - bezpieczne zamknięcie, automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody, zabezpieczenie przed włączeniem pustego czajnika, wyłączenie po zdjęciu z podstawy, zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem pokrywy <p>Parametry produktu 1: Moc: 3000 W Pojemność czajnika: 1.7 litra Długość kabla: 0,75 m</p> <p>Opis produktu 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - pojemność 4 tosty - regulacja czasu opiekania - automatyczny wyłącznik 	

		<p>Parametry produktu 2: Zasilanie: 230 V Moc: 1,8 kW Jakość ekonomiczna</p>	
28.	<p>Zestaw mikserów: 1. Mikser ręczny, 2. Mikser z podstawką</p>	<p>Opis produktu 1: - ramię długości 190 mm - wyposażony w uchwyt do powieszenia na ścianie z kieszenią na końcówki. W komplecie z mikserem trzy końcówki: 1. Nóż gwiazdka 2. Tarcza ubijająca 3. Tarcza miksująca</p> <p>Parametry produktu 1: Prędkość: 10000/17000 obr/min. Moc: 0,20 kW Zasilanie: 230 V</p> <p>Opis produktu 2: - rodzaj wykończenia: plastik-metal - misa obrotowa, - funkcja "Pulse", - przycisk turbo, - klips ułatwiający nawinięcie przewodu W zestawie: komplet mieszadeł i trzepaków ze stali nierdzewnej, łypatka do wyrabiania ciasta, oraz misa o pojemności 3l</p> <p>Parametry produktu 2: Moc: 250 W Funkcje urządzenia: mieszanie, ucieranie Regulacja obrotów: 5 prędkości Pojemność misy: 3 litry</p>	
29.	<p>Zmywarka z funkcją wyparzania</p>	<p>Opis produktu: - zmywarka do naczyń i szkła - wykonana w całości ze stali nierdzewnej, komora tłoczona</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - pompa spustowa - zamontowany dozownik płynu myjącego - dwa ramiona myjące - 3 cykle pracy: 90, 120 i 180 sekund - spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP - dostosowana do dobrej praktyki higienicznej oraz wymogów sanitarnych - kosz 500 x 500 mm - talerz max $\varnothing=350$ mm <p>W zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kosz na talerze, kosz uniwersalny i koszyk na sztućce - dozownik płynu nabłyszczającego - dozownik płynu myjącego - komplet startowych płynów - wąż odpływowy, wąż przyłączeniowy wody, kabel zasilający <p>Parametry: Moc: 4,9kW Napięcie: 400V Dł. cyklu : 90, 120, 180 s Temperatura mycia: 60 st. C. Temperatura wyparzenia: 90 st. C. Zużycie wody: 2,0 ÷ 2,5 litra/cykl Automatyczne dozowanie płynów myjących</p>	
30.	Zmywarka z funkcją wyparzenia i podstawą	<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zmywarka do naczyń i szkła - wykonana w całości ze stali nierdzewnej, komora tłoczona - pompa spustowa - dwa ramiona myjące - cyfrowy panel - 3 cykle pracy: 90, 120 i 180 sekund - spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu 	

	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none">- dostosowana do dobrej praktyki higienicznej oraz wymogów sanitarnych- kosz 500 x 500 mm- talerz max $\varnothing=350$ mm <p>W zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none">- kosz na talerze, kosz uniwersalny i koszyk na sztućce- dozownik płynu nabtyszczającego- dozownik płynu myjącego- komplet startowych płynów poj.10÷12 kg- wąż odpływowy, wąż przyłączeniowy wody, kabel zasilający- podstawa ze stali nierdzewnej <p>Parametry: Moc: 3,5kW ÷ 3,9kW Napięcie: 230V Dł. cyklu : 90, 120, 180 s Temperatura mycia: 60 st. C. Temperatura wyparzenia: 90 st. C. Zużycie wody: 2,0 ÷ 2,5 litra/cykl</p>	
--	---	--

.....

Podpis Wykonawcy lub osób upoważnionych przez niego

....., dnia.....2010r.