

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Wyposażenie kuchni w stołówce szkolnej

1. Piec konwekcyjno-parowy 6 GN 1/1

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
- Sterowanie - ekran cyfrowy
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany zgodnie z normą ISO 9001:2015 – certyfikat dołączyć do oferty
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

2. Szafa chłodnicza 670 litrów

- klasa energetyczna: C
- całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok

- klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 49,67
- pojemność netto: 503 litrów
- zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie 1,42 kWh/rok/ 1 litr
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni przed tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastyku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

3. Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem

- Termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia.
- Przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar.
- Prysznic wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717.
- Wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej.
- Elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przejrzystą termoizolacyjną powłoką.
- Prysznic umożliwia zmienny przepływ wody.
- Powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C.
- Podłączenie do wody G1/2.
- Nadstawka o długości 150 mm.
- Przewód dopływowy ze stali nierdzewnej AISI316

4. Szatkownica do warzyw

- Odpowiednia do kuchni ala carte 100-400 posiłków, oraz do 800 posiłków w cateringu.
- W zakres dostawy wchodzi: wszystkie nadstawki do szatkowania warzyw ze stali nierdzewnej z podajnikiem do długich warzyw z wbudowaną dźwignią i dużym okrągłym podajnikiem o przekroju 215 cm².
- Szatkownica do warzyw do krojenia plasterków, rozdrabniania w wiórki i słupków, krojenia w kostkę i do frytek.
- Ergonomiczna konstrukcja dla użytkowników prawo- i leworęcznych, praca od frontu dla ograniczenia powierzchni roboczej dookoła maszyny.
- Wszystkie części w kontakcie z żywnością można zdemontować bez użycia narzędzi.
- Podajnik ze stali nierdzewnej, dźwignia i komora tnąca ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.
- Łatwe wyjmowanie podajnika do czyszczenia.
- Podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku.
- Wysoka strefa wyładunku pozwala na użycie do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm.
- Dostępny kompletny i szeroki wybór tarcz do krojenia i rozdrabniania, oraz kraterki do kostki i frytek.
- Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia.
- System bezpieczeństwa magnetycznego i hamulec silnika. Zapobiega pracy maszyny, gdy dźwignia popychacza odchyli się lub jest otwarta.
- Automatyczne ponowne uruchomienie maszyny przy powrocie dźwigni popychacza do pozycji roboczej.
- Model z pracą ciągłą
- Wszystkie tarcze są wykonane ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce.
- System wentylacyjny silnika do prostego użytkowania w trudnych warunkach.
- Wzmocniona podstawa i nóżki gwarantują możliwość przesuwania urządzenia po blacie roboczym.
- Popychacz do długich warzyw
- Moc zainstalowana nie mniej niż 500 W, urządzenie wersji jedno fazowej albo trzy fazowej.
- 1 prędkość - 340 obrotów na min.
- Konstrukcja kompaktowa do przenoszenia urządzenia.

5. Zestaw 7 tarcz do szatkownicy

- wykonane ze stali nierdzewnej
- do plastrów, wiórków, kostek

6. Obieraczka do warzyw, załadunek 15 kg

- Wymiary zewnętrzne 440 x 690 x 750 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,37 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Wydajność od 150 do 400 kg na godz.
- Pojemnik nierdzewny ma pokrywę z plastiku odpornego na uderzenia, umożliwiającą łatwą kontrolę przebiegającego procesu.
- Elementy bezpieczeństwa umożliwiają pracę wyłącznie z zamkniętą górną pokrywą i przednimi drzwiczkami
- Gładki panel sterowania wraz z przyciskiem reset i czasu obierania
- Odporność ekranu przeciw wodzie IPX5

- Niskonapięciowe sterowanie z ochroną IP65 przeciwko pryskającej wodzie
- Podłączenie do wody oraz j dysza czyszcząca do czyszczenia pojemnika obieraczki
- Urządzenie posiada certyfikat i markowanie CE

7. Podstawa pod obieraczkę do warzyw

- Wymiary zewnętrzne 494 x 762 x 724 (S x G x W)
- Możliwość zainstalowania obieraczki o pojemności 5 / 10 / 15 kg
- Szuflada z filtrem
- Odpływ wody

8. Wilk do mielenia mięsa

- Wymiary zewnętrzne 280 x 620 x 430 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 1,1 kW, zasilanie 380 V, 3 + N
- Mielenie mięsa do 300 kg/godz., prędkość 140 obrotów na min.
- Mielenie czerstwego pieczywa do 150 kg/godz., prędkość 900 obrotów na min.
- Mielenie orzechów albo sera do 130 kg/godz., prędkość 900 obrotów na min.
- Urządzenie wyprodukowane z aluminium, część do mielenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary otworu do ładowania mięsa 370 x 245 mm
- Samo ostrzące się noże do mięsa
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

9. Okap przyścienny skośny z wentylatorem

- Wbudowany wentylator posiadający minimum 3 automatyczne prędkości
- Wymiary 1000x900x550
- Z przodu założone filtry labiryntowe, które można łatwo wyjmować i zmywać w zmywarce.
- System gwarantujący odpowiednie odprowadzenie i wysoką energooszczędność.
- Duża powierzchnia filtracyjna chroniąca przed zagrożeniem pożarowym.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Jedno poziomowy system filtracyjny – wstępne filtrowanie tłuszczów poprzez filtry labiryntowe ze stali nierdzewnej.

10. Szafka ze stali nierdzewnej

- dwie półki
- wymiary 900x800 mm

11. Stół z basenem 1-komorowym

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiary 800x600x850 h300 mm

12. Stół ze zlewem 2-komorowym

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiary 8100x600x850 mm
- drzwi skrzydłowe

13. Pojemnik ze stali nierdzewnej

- GN 1/1

Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków (jadalni)

1. Talerz głęboki

- Minimum 200mm, poj. 0,3 l, materiał: szkło hartowane

2. Talerz płytki

- Minimum 200mm, materiał: szkło hartowane

3. Łyżka stołowa

- Minimum 180mm, materiał: stal nierdzewna

4. Nóż stołowy

- Minimum 180mm, materiał: stal nierdzewna

5. Widelec stołowy

- Minimum 180mm, materiał: stal nierdzewna