

CKU-DG 38/2019/EFS

Toruń, dnia 12.09.2019 r.

SPECYFIKACJA SZCZEGÓŁOWA

opis przedmiotu zamówienia

Nazwa sprzętu	Opis														
<p>Kuchnia gazowa - 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem i z grillem</p> <p>10 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Na gaz ziemny GZ 50 - W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan - 5 palników o maksymalnej mocy łącznie do 15kW - Zapalnik elektryczny, zawór termopary - 3-częściowy żeliwny ruszt - Regulowana wysokość nóżek - PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1 - Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu - Termostat od 100°C do 275°C, timer - Dodatkowy górny element grzewczy do 2,5 kW umożliwiający grillowanie - Oświetlona komora ze stali nierdzewnej - W zestawie 2 ruszty GN 1/1 Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż wraz z przeszkoleniem z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 24 miesiące 														
<p>Kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym</p> <p>5 szt.</p>	<p>Klasa energetyczna A Napięcie zasilania 400V Moc przełączeniowa 8,7 kW PŁYTA GRZEWCZA : elektryczna Kolor płyty grzewczej: czarny Pola grzewcze: 2 pola ceramiczne, 2 pola poszerzone ceramiczne Rodzaj piekarnika : elektryczny</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">Kolor frontu piekarnika</td> <td>Srebrny/ czarny</td> </tr> <tr> <td>Pojemność do:</td> <td>65 litrów</td> </tr> <tr> <td>Liczba funkcji do:</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Grill (opiekacz):</td> <td>tak</td> </tr> <tr> <td>Termoobieg :</td> <td>tak</td> </tr> <tr> <td>Typ prowadnic:</td> <td>wytłaczane</td> </tr> <tr> <td>Wnętrze :</td> <td>emalia</td> </tr> </table> <p>Program samooczyszczania: nie jest wymagany</p> <p>Wyposażenie piekarnika: 1 półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 24 miesiące</p>	Kolor frontu piekarnika	Srebrny/ czarny	Pojemność do:	65 litrów	Liczba funkcji do:	8	Grill (opiekacz):	tak	Termoobieg :	tak	Typ prowadnic:	wytłaczane	Wnętrze :	emalia
Kolor frontu piekarnika	Srebrny/ czarny														
Pojemność do:	65 litrów														
Liczba funkcji do:	8														
Grill (opiekacz):	tak														
Termoobieg :	tak														
Typ prowadnic:	wytłaczane														
Wnętrze :	emalia														

<p>Mikser planetarny stołowy z kompletem przystawek</p> <p>3 szt.</p>	<p>Moc maksymalna do 1200W Pojemność miski roboczej : 5-7 L Pojemność kielicha 1,6 L Regulacja obrotów mechaniczna -płynna Kolor :Aluminium-srebrny</p> <p>Funkcje:</p> <table border="0"> <tr><td>Zagniatanie ciasta</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Mielenie mięsa</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Ubijanie piany</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Mieszanie</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Miksowanie</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Praca pulsacyjna</td><td>Tak</td></tr> <tr><td>Tarcie na wiórki</td><td>Tak</td></tr> </table> <p><u>Funkcje dodatkowe:</u> możliwość rozbudowy, funkcja delikatnego mieszania, system zabezpieczający Thermo Resist</p> <p><u>Wyposażenie:</u> Co najmniej: 3 sitka, 5 wkładek do szatkowania, hak metalowy do zagniatania mielenia, mieszadło metalowe K, miska robocza z pokrywą, szatkownica instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 12 miesięcy</p>	Zagniatanie ciasta	Tak	Mielenie mięsa	Tak	Ubijanie piany	Tak	Mieszanie	Tak	Miksowanie	Tak	Praca pulsacyjna	Tak	Tarcie na wiórki	Tak
Zagniatanie ciasta	Tak														
Mielenie mięsa	Tak														
Ubijanie piany	Tak														
Mieszanie	Tak														
Miksowanie	Tak														
Praca pulsacyjna	Tak														
Tarcie na wiórki	Tak														
<p>Urządzenie do sous-vide zanurzeniowe</p> <p><u>Ivide cyrkulator zanurzeniowy</u></p> <p>4 szt.</p>	<p>Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7</p> <ul style="list-style-type: none"> - System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą - Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android - Aplikacja wyposażona w co najmniej 600 przepisów umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy - Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C - Urządzenie przeznaczone do 20 litrów wody. - Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min - Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy <p>instrukcja obsługi w języku polskim -przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy</p>														
<p>Piec konwekcyjny z nawilżaczem z podstawą pod piec</p> <p>5 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bezpośrednie wytwarzanie pary - Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania. - Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min - Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania - Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania - Mechaniczny Timer: 0-120 min - Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania – Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów - Halogenowe oświetlenie komory - Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i 														

	<p>mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y - Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany - Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej - Odpływ w dnie komory pieca - Przyłącze wody: 3", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona - Elektryczny, sterowanie manualne <p><u>Wyposażenie pieca:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mycie manualne - zestaw - komplet pojemników do pieczenia, smażenia i gotowania - podstawa z prowadnicami - stacja zmiękczająca wodę - termostat do 285 C° - mechaniczny timer: 0-120 min <p>Moc/napięcie : 13,8 kw/400 V Odległość między prowadnicami nie mniej niż: 67 mm Ilość wentylatorów: 2 Pojemność komory: 5xGN 1 Wymiary zewnętrzne około 900x800x600 mm z tolerancją do 10 -15% Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż i szkolenie z zakresu obsługi i wykorzystania sprzętu Gwarancja 12 miesięcy</p>
<p>Kuchenka indukcyjna</p> <p>3 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wykonana ze stali nierdzewnej - Płynna regulacja mocy- Odpowiednia do garnków o "fi" od 120 do 260 mm - Wyłącznie do patelni i garnków indukcyjnych, - Moc/napięcie: 3,5/ 230 (W/V) <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy</p>
<p>Gofrownice</p> <p>5 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nieprzywieralna powłoka płytek - Liczba i kształt gofrów: 2 prostokąty - Kolor srebrny/ czarny - Regulacja temperatury: Nie jest wymagana - Obudowa: stal szlachetna <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy</p>
<p>Naświetlacze do jaj</p> <p>5 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, - Kratka ze stali chromowej, - Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund, - Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, - Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV, - 4 lampy emitujące promieniowanie UV - Jednorazowo dezynfekuje maksymalnie do 30 sztuk jaj <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy</p>
<p>Blender</p> <p>5 szt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. do mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.

	<ul style="list-style-type: none"> - Silnik wentylowany - Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa - Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min. - Waga (tylko napęd): poniżej 2 kg - Moc 500 W - Napięcie 230 V <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy</p>
Naleśnikarki pojedyncze 4 szt.	<p>Przeznaczona do smażenia naleśników</p> <ul style="list-style-type: none"> - Płyta grzewcza śr. 400 mm wykonana z żeliwa z powłoką nieprzywierającą - Równomierne rozproszanie ciepła na powierzchni płyty - Szuflada do przechowywania przyborów - Drewniana szpatuła w zestawie - Obudowa ze stali nierdzewnej - Termostat z płynną regulacją temperatury od +50°C do +250°C - Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem EGO - Moc; 3000W - Napięcie : 230 V <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy</p>
Ekspres do kawy 2 grupowy 2 szt.	<p><u>Opis urządzenia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów - Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) - 1 dysza do wrzątku sterowana przyciskiem - 2 niezależne dysze do pary otwierane pokrętkami - Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców - Podgrzewacz do filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera - Wbudowana pompa rotacyjna - Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze - Manometr ciśnienia bojlera i pompy - Kolor obudowy: czarny <p><u>Parametry techniczne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 740x555x(H)515 mm z tolerancją do 10% - pojemność bojlera nie mniejsza niż : 10,5 l - moc przy zasilaniu 230V: 3,7 kW - maksymalna wysokość filiżanki: 82 mm - maksymalna średnica tempera: 50-57 <p>Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż i przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy</p>

Uwagi:

1. Dostawa do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Osikowa 17, 87-100 Toruń
2. Wykonawca dostarczy sprzęt nowy, tzn. nieużywany przed dniem dostarczenia z wyłączeniem używania niezbędnego dla przeprowadzenia testu jego poprawnej pracy.
3. Dostarczony sprzęt będzie kompletny, sprawny, gotowy do pracy.