Fundusze Europejskie Program Regionalny | WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE | Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Zał. nr 3

CKU-DG 43/2019/EFS

Toruń, dnia 30.09.2019 r.

SPECYFIKACJA SZCZEGÓŁOWA

Dotyczy przetargu nieograniczonego na zakup i dostawę sprzętu gastronomicznego w ramach projektu „Wszechstronny absolwent 2" współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Nazwa sprzętu	Opis
Kuchnia gazowa - 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem i z grillem **10 szt.**	– 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
Kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym **5 szt.**	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 Kolor frontu piekarnika: Srebrny/ czarny Pojemność do: 65 litrów Liczba funkcji do: 8 Grill (opiekacz): tak Termoobieg : tak Typ prowadnic: wytłaczane Wnętrze : emalia Program samooczyszczania: nie jest wymagany Wyposażenie piekarnika: 1 półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 24 miesiące

Mikser planetarny stołowy z kompletem przystawek **3 szt.**	Moc maksymalna do 1200W Pojemność misy roboczej : 5-7 L Pojemność kielicha 1,6 L Regulacja obrotów mechaniczna -płynna Kolor :Aluminium-srebrny Funkcje: Zagniatanie ciasta Tak Mielenie mięsa Tak Ubijanie piany Tak Mieszanie Tak Miksowanie Tak Praca pulsacyjna Tak Tarcie na wiórki Tak Funkcje dodatkowe: możliwość rozbudowy, funkcja delikatnego mieszania, system zabezpieczający prz Thermo Resist Wyposażenie: Co najmniej: 3 sitka, 5 wkładek do szatkowania, hak metalowy do zagniatania ciast mielenia, mieszadło metalowe K, misa robocza z pokrywą, szatkownica instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 12 miesięcy
Urządzenie do sous-vide zanurzeniowe *Ivide cyrkulator zanurzeniowy* **4 szt.**	Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7 – System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą – Możliwość sterowania urządzenia za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android – Aplikacja wyposażona w co najmniej 600 przepisów umożliwiająca 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 instrukcja obsługi w języku polskim –przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy
Piec konwekcyjny z nawilżaczem z podstawą pod piec **5 szt.**	– 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 mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia – 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 <u>Wyposażenie pieca</u>: - 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 Moc/napięcie : 13,8 kw/400 V Odległość między prowadnicami nie mniej niż: 67 mm Ilość wentylatorów: 2 Pojemość 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
Kuchenka indukcyjna **3 szt.**	- 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) Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy
Gofrownice **5 szt.**	- Nieprzywieralna powłoka płytek - Liczba i kształt gofrów: 2 prostokąty - Kolor srebrny/ czarny - Regulacja temperatury: Nie jest wymagana - Obudowa: stal szlachetna Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy
Naświetlacze do jaj **5 szt.**	– 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 Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy
Blender **5 szt.**	- 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. - 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 Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy
Naleśnikarki pojedyncze **4 szt.**	Przeznaczona do smażenia naleśników - Płyta grzewcza śr. 400 mm wykonana z żeliwa z powłoką nieprzywierającą - Równomierne rozprowadzenie 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 Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy
Ekspres do kawy 2 grupowy **2 szt.**	<u>Opis urządzenia:</u> - 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 pokrętłami - 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 <u>Parametry techniczne:</u> - 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 Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż i przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy