Załącznik Nr 6

Warcino, dnia 30 stycznia 2012r.

OPIS
PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA DOSTAWĘ I MONTAŻ SPRZĘTU KUCHENNEGO W KUCHNI INTERNATU ZESPOŁU SZKÓŁ LEŚNYCH W WARCINIE

Załączniki 6.1 – 6.9

Załącznik nr 6.1

Specyfikacja techniczna: **Rozdrabniacz do warzyw i owoców**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min **48** max **50** Szer.min **24** max **26** Gł.min **61** max **65**
2.	Wydajność urządzenia	100 – 400 kg/godz.
3.	Masa urządzenia	23 – 35 kg
4.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
5.	Poziom hałasu	Nie większy niż 70 dB
6.	Moc urządzenia	550 W
7.	Zasilanie urządzenia	230 V
8.	Zestaw tarcz: -tarcza do plastrów regulowana w zakresie 1-10mm -tarcza do wiórków 2,3mm -tarcza do wiórków 3mm -tarcza do wiórków 5mm -zestaw do kostki o wym.16x16mm oraz 20x20mm	 TAK TAK TAK TAK TAK

Załącznik nr 6.2

Specyfikacja techniczna: **Miesiarka planetarna do ciasta lekkiego**

LP	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Pojemność dzieży	20 litrów
2.	Dzieża wyciągana	TAK
3.	Moc urządzenia	0,75 kW
4.	Zasilanie urządzenia	230V
5.	Liczba prędkości	3
6.	Zestaw końcówek -do mieszania ciast lekkich -trzepaczka do ubijania piany	 TAK TAK

Załącznik nr 6.3

Specyfikacja techniczna: **Kocioł warzelny elektryczny okrągły**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Pojemność	150 litrów
2.	System grzania pośredniego	TAK
3.	Obudowa okrągła ze stali nierdzewnej	TAK
4.	Moc urządzenia	18 kW
5.	Zasilanie urządzenia	400 V

Załącznik nr 6.4

Specyfikacja techniczna: **Krajalnica do wędlin i sera**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min **36** max **40** Szer.min **60** max **65** Gł.min **40** max **45**
2.	Wydajność urządzenia	800-900szt/godz.
3.	Masa urządzenia	22 kg
4.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
5.	Poziom hałasu	Nie większy niż 54 dB
6.	Moc urządzenia	162 W
7.	Zasilanie urządzenia	230 V
8.	Ostrze ze stali nierdzewnej o średnicy 300mm	TAK
9.	Pochył stołu podawczego do noża	45 stopni
10.	Zakres regulacji grubości plastra	1-28mm
11.	Wbudowana ostrzałka z dwoma kamieniami (gładzącym i ostrzącym)	TAK
12.	Stół podawczy, żagiel i osłona ostrza wykonane ze stali nierdzewnej (nie dopuszcza się wykonania tych elementów z aluminium)	TAK
13.	Moc urządzenia	250 W
14.	Zasilanie urządzenia	230V

Załącznik nr 6.5

Specyfikacja techniczna: **Maszyna do mielenia mięsa**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min **405** max **420** Szer.min **255** max **260** Gł.min **515** max **520**
2.	Wydajność urządzenia	100 do 120 kg/godz.
3.	Masa urządzenia	25 kg
4.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
5.	Poziom hałasu	Nie większy niż 70 dB
6.	Moc urządzenia	850 W
7.	Zasilanie urządzenia	230 V
8.	Urządzenie składa się z dwóch elementów: napędu i demontowalnej przystawki mielącej	TAK
9.	Napęd na nóżkach do postawienia na stole roboczym	TAK
10.	Przystawka do mielenia mięsa w komplecie z misa podawczą	TAK
11.	Zestaw mielący (przystawka i misa) wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
12.	System mielenia z sitem z otworami owalnymi (szarpakiem)	TAK
13.	Moc urządzenia	Minimum 1,1 kW
14.	Zasilanie urządzenia	400V

Załącznik nr 6.6

Specyfikacja techniczna: **Piec konwekcyjno-parowy**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Zasilanie urządzenia	400 V
2.	Wsad 7 poziomów na pojemniki GN1/1	TAK
3.	Dotykowy panel sterowania ,gładki, łatwy do utrzymania w czystości	TAK
4.	System wytwarzania pary w oddzielnym bojlerze (wytwornicy pary) – nie dopuszcza się wytwarzania pary poprzez wtrysk wody do komory	TAK
5.	Zakres temperatury	30-300 stopni C
6.	System automatycznego podgrzewu i chłodzenia komory	TAK
7.	Prędkości wentylatora	5 prędkości
8.	Dwukierunkowe obroty wentylatora	TAK
9.	System taktowania wentylatora (praca wentylatora tylko podczas pracy grzałki	TAK
10.	System szybkiego zatrzymania wentylatora po otwarciu drzwi	TAK
11.	Wbudowana sonda potrawy z minimum 4 punktami pomiaru	TAK
12.	Oddzielna klapka do usuwania nadmiaru pary	TAK
13.	Wbudowany prysznic do mycia komory	TAK
14.	Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej, komora wytrawiana chemicznie	TAK
15.	W zestawie z podstawą ze stali nierdzewnej, z dwoma rzędami prowadnic na pojemniki GN 1/1	TAK
16.	W zestawie manualny zmiękczacz wody o pojemności 16 litrów, z by-passem pozwalającym na pracę urządzenia podczas regeneracji	TAK
17.	W zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej wg specyfikacji: - 4 szt. GN1/1 20 - 6 szt. GN 1/1 40 - 3 szt. GN 1/1 65 perforowane - 6 szt. GN 1/1 65	 TAK TAK TAK TAK

Załącznik nr 6.7

Specyfikacja techniczna: **Zmywarka kapturowa do naczyń**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Funkcja wyparzania	TAK
2.	Ręczne podnoszenie kaptura	TAK
3.	Wymiary kosza	500x500 mm
4.	Moc urządzenia	Minimum 14kW
5.	Zasilanie urządzenia	400V
6.	Regulowany płynnie czas cyklu mycia i wyparzania w zakresie 1-3 minut	TAK
7.	Kontrolki wskazujące osiągnięcie wymaganych temperatur wody w komorze i bojlerze	TAK

Załącznik nr 6.8

Specyfikacja techniczna: **Szafa chłodnicza 2-drzwiowa**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min **197** max **197** Szer.min **168** max **168** Gł.min **94** max **94**
2.	Pojemność urządzenia	1300 litrów
3.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
4.	Poziom hałasu	Nie większy niż 54 dB
5.	Zasilanie urządzenia	Do 380 V
6.	Obudowa malowana proszkowo na kolor biały	TAK
7.	Wnętrze wykonane z aluminium	TAK
8.	6 półek rusztowych w rozmiarze GN 2/1	TAK
9.	Cyfrowy sterownik i wyświetlacz temperatury	TAK
10.	Profilowany na całej wysokości drzwi uchwyt do otwierania drzwi	TAK

Załącznik nr 6.9

Specyfikacja techniczna: **Szafa chłodnicza mała**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min **193** max **193** Szer.min **84** max **84** Gł.min **75** max **75**
2.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
3.	Poziom hałasu	Nie większy niż 54 dB
4.	Zasilanie urządzenia	230 V
5.	Masa urządzenia	150 kg