

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 6.1Specyfikacja techniczna: **Rozdrabniacz do warzyw i owoców**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min 61 max 65 Szer.min 24 max 26 Gł.min 48 max 50
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	750 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 6.2Specyfikacja 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	TAK
	-trzepaczka do ubijania piany	TAK

Załącznik nr 6.3Specyfikacja 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 6.4Specyfikacja techniczna: **Krajalnica do wędlin i sera**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w mm)	Wys.min 360 max 510 Szer.min 600 max 655 Gł.min 400 max 510
2.	Wydajność urządzenia	800-900szt/godz.
3.	Masa urządzenia	37 - 40 kg
4.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
5.	Poziom hałasu	Nie większy niż 54 dB
6.	Ostrze ze stali nierdzewnej o średnicy 300mm	TAK
7.	Pochył stołu podawczego do noża	45 stopni
8.	Zakres regulacji grubości plastra	1-25mm
9.	Wbudowana ostrzałka z dwoma kamieniami (gładzącym i ostrzącym)	TAK
10.	Stół podawczy, żagiel i osłona ostrza wykonane ze stali nierdzewnej (nie dopuszcza się wykonania tych elementów z aluminium)	TAK
11.	Moc urządzenia	250 W
12.	Zasilanie urządzenia	230V

Załącznik nr 6.5Specyfikacja techniczna: **Maszyna do mielenia mięsa**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min 250 max 450 Szer.min 195 max 260 Gł.min 450 max 550
2.	Wydajność urządzenia	60 do 120 kg/godz.
3.	Masa urządzenia	19-25 kg
4.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
5.	Poziom hałasu	Nie większy niż 70 dB
6.	Moc urządzenia	600-850 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 misą podawczą	TAK
11.	Zestaw mielący (przystawka i misa) wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
12.	System mielenia z sitem z otworami owalnymi (szarpakiem) i nożem dwustronnym	TAK

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 zmiękcacz 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 6.7Specyfikacja 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 201 Szer.min 134 max 150 Gł.min 80 max 85
2.	Pojemność urządzenia	1300 litrów
3.	Urządzenie wykonane z materiałów nierdzewnych	TAK
4.	Poziom hałasu	Nie większy niż 54 dB
5.	Zasilanie urządzenia	230 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 6.9Specyfikacja techniczna: **Szafa chłodnicza mała**

Lp.	Wymagane parametry	Wymagania techniczne
1.	Wymiary urządzenia (w cm)	Wys.min 193 max 201 Szer.min 68 max 84 Gł.min 75 max 81
2.	Zasilanie urządzenia	230 V
3.	Masa urządzenia	100-200 kg
4.	Pojemność urządzenia	550-700 litrów
5.	Moc	0,46 kW
6.	Obudowa malowana proszkowo na kolor biały	TAK