Znak sprawy ZSL.AG.2211-03/12

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 **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 6.2

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 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 6.5

Specyfikacja 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	8-16 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 misa 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 6 poziomów na pojemniki GN2/3	TAK
3.	Dotykowy panel sterowania ,gładki, łatwy do utrzymania w czystości	TAK
4.	Wytwarzanie pary - natrysk	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.	Rozstaw prowadnic	60-70 mm
10.	Regeneracja potraw	TAK
11.	Automatyczny start	TAK
12.	Wykorzystanie ciepła odpływającej pary	TAK
13.	Zintegrowany prysznic	TAK
14.	Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej	TAK
15.	Gotowanie w parze 30-130 stopni C	TAK
16.	W zestawie z podstawą ze stali nierdzewnej, z prowadnicami na pojemniki GN 2/3	TAK
17.	Dwustopniowe otwieranie drzwi	TAK
18.	W zestawie manualny zmiękczacz wody o pojemności 16 litrów, z by-passem pozwalającym na pracę urządzenia podczas regeneracji	TAK
19.	W zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej wg specyfikacji: - 4 szt. GN2/3 20 - 6 szt. GN 2/3 40 - 3 szt. GN 2/3 65 perforowane - 6 szt. GN 2/3 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 **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 6.9

Specyfikacja 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