

**Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego z dnia 25.09.2024 r. na dostawę
urządzeń - szczegółowy opis Przedmiotu zamówienia**

Dane Zamawiającego:

RESTAURACJA ZBYSZKO TADEUSZ KOSTYRA

ul. Mickiewicza 25

66-450 Bogdaniec

Szczegółowy opis Przedmiotu zamówienia

- a) grill gazowy – dostawa - 2 sztuki – opis parametrów każdego z grilli:
- całkowita powierzchnia robocza min. 5670 cm²,
 - powierzchnia rusztu grilla minimum 3969 cm²,
 - materiał rusztu: stal szlachetna,
 - min. 2 odporne na wysokie temperatury lampy oświetlające wnętrze piekarników,
 - rożen obrotowy,
 - wysuwana szuflada z pojemnikiem na tłuszcz,
 - szafka mieszcząca butlę z gazem o poj. min. 11 kg;
- b) piec konwekcyjno-parowy – dostawa i montaż – 1 sztuka – opis parametrów:
- technologia konwekcyjnoparowa,
 - funkcja wędzenia potraw,
 - funkcja pasteryzacji potraw
 - podstawa pod piec zawarta w komplecie,
 - niezależne zarządzanie każdą półką pieca (wielopunktowa sonda termiczna), co umożliwia pieczenie różnych potraw,
 - tyrystorowe sterowanie grzałek,
 - sześć programowalnych prędkości przepływu powietrza,
 - minimum 10 pojemników GN (Gastro Norm).
- c) ekspresy do kawy - samoobsługowe (automatyczne), ciśnieniowe – dostawa - 2 sztuki - opis parametrów każdego z ekspresów:

- wydajność minimalna.: 80 kaw na dzień;
- przeznaczone dla gastronomii;
- lodówka na mleko zawarta w zestawie;
- stałe podłączenie do wody;
- kolorowy wyświetlacz;
- możliwość przygotowania kaw mlecznych, cappuccino, latte macchiato;
- opcja nalewania gorącej wody;

d) zmywarka kapturowa – dostawa i montaż – 1 sztuka – opis parametrów zmywarki:

- typ zmywarki: kapturowa,
- zestaw stołów załadowniczych i uzdatniacz wody w zestawie,
- moc całkowita: 12kW,
- wymiary kosza: 500 mm x 500 mm,
- płukanie zgodne ze standardem DIN10512,
- czas cyklu: 480s, 120s, 75s, 55s,
- wydajność: minimum 65 koszy na godzinę,
- zużycie świeżej wody na cykl mycia: do 2,5 litra;
- wyposażona w system odzysku ciepła z zużytej wody.

e) kostkarka do lodu wraz z filtrem wody – dostawa – 1 sztuka – opis parametrów:

- wydajność: 72 kg na 24 godziny,
- pojemność: 40 kg,
- system chłodzenia: powietrzem,
- moc: minimum 0,62kW,
- filtr wody zawarty w zestawie.

f) profesjonalna komora chłodnicza do tortów, ciast, chłodzonych owoców i napoi – dostawa i montaż – 1 sztuka – opis parametrów:

- wymiary: minimum 2000mm x 2000mm x 2200mm,
- zestaw regałów w komplecie,
- zakres utrzymywanych temperatur: od 0 st. C do +10 stopni Celsjusza,
- panel sterujący,
- sterowanie: elektroniczne,

- pobór mocy: maksymalnie 1,45 kW,
- moc chłodnicza: 1793-2136 Watt.

g) zgrzewarka próżniowa z pakowarką do potraw gotowych – dostawa – 1 sztuka – opis parametrów:

- maksymalny wymiar tacki: 270 mm x 185mm,
- maksymalna wysokość tacki: 210mm,
- moc: 1600W,
- czas zgrzewania: max. 2 sekundy,
- rozmiar folii: 235mm/250mb,
- płyty zgrzewające teflonowane,
- konstrukcja ze stali nierdzewnej;

h) robot kuchenny do szatkowania z dedykowanymi tarczami - dostawa – 1 sztuka – opis parametrów:

- funkcje krojenia, tarcia, krojenie w falowane plastry, słupki, kostkę I frytki, purée;
- asynchroniczny silnik,
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej,
- zestaw tarcz tnących w komplecie,
- magnetyczny system bezpieczeństwa I hamulec silnikowy,
- otwór wsadowy minimum 227 cm²,
- otwór wsadowy o średnicy minimum 58mm.