

DOT. ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR 1/10/2024/HORECA/H z dnia 29.10.2024

Załącznik nr 1 do Oferty - Specyfikacja techniczna

Nazwa wydatku oraz ilość sztuk		Paramatery techniczne/funkcjonalne nie gorsze niż:	Paramatery techniczne/ funkcjonalne - OFEROWANEGO SPRZĘTU -wskazać parametry oferowanego sprzętu potwierdzające spełnienie poszczególnych wymagań. UWAGA! jeśli oferowany sprzęt spełnia wszystkie wymagane parametry można wpisać w tym polu: "tożsamy z zakładanymi parametrami"	Producent i model oferowanego sprzętu	Cena netto	Cena brutto
1	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY z podstawą - 1sztuka	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczony do gastronomii, posiadający tryby gotowania: na parze w niskiej temperaturze 30-98°, na parze w temperaturze 99°, super gotowanie na parze w 100-130°, tryb mieszany 30-300° i konwekcyjny 30-300° o parametrach technicznych nie gorszych niż: •Elektryczny o mocy grzewczej 10,50 kW •Bojler •Bryznic •Maksymalne zużycie wody 10,00 l/h •Bojemność pieca - min. 6 tac •Funkcja automatycznego mycia pieca •Wymiary nie mogą być większe niż max szerokość/głębokość/wysokość – 895x817x846mm •Podstawa dostosowana do pieca z zestawami prowadnic •Bosiadający oświetlenie LED •Wyposażony w potrójną szybę w drzwiach pieca posiadający następujące funkcje nie gorsze niż: •Wyposażony w czujnik wilgotności, zapewniający zarządzanie wilgotnością w komorze i jej regulacja poprzez bezpośredni pomiar czujnikiem wilgotności, możliwość regulacji co 10%, •Wyposażony w wielopunktową sondę lambda •Funkcja szybkiego schładzania komory •Funkcja wytwarzania pary, poprzez generator pary •Suszenie komory dla chrupiących wypieków •Wyposażony w zestaw filtrujący – wraz z elowica, wkładem do elowicy oraz licznikiem wody niezbędnym do pomiarów				
2	KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA z PIEKARNIKIEM GAZOWYM - 1 sztuka	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: trzon gazowy: •Wymiary nie mogą być większe niż: 1200x700x850 mm •Zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) •Różnicowane moce palników nie mniejsze niż 5 kW i nie większe niż 8 kW •Rurowe przyłącze gazu •Kuchnia wyposażona w palniki dwukoronowe żeliwne •Łusztły emaliowane żeliwo •Bosiadająca zawory z zabezpieczeniem przeciw wypływowym •Bosiadająca możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia” •Bosiadająca nóżki z regulowaną wysokością •Brzony gazowe wykonane są ze stali nierdzewnej piekarnik: •Zakres temperatur: 125-310 st. C •Piekarnik przystosowany do GN 2/1 •Romora piekarnika stal nierdzewna •Zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) •Moc grzewcza piekarnika: max 8,6 kW •Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia •Żeliwne do piekarnika				
3	SZAFA CHŁODNICZA z zamkiem - 2 sztuki	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczona do ekspozycji wyrobów, do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: •Bojemność min 440 l brutto •Automatyczne rozmrażanie 6 poziomów półek •Zużycie energii do: 1,9 kWh/24h •Drzwi z szybą izolowaną, samoczynnie zamykane (możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi) •Chłodzenie dynamiczne •Wskaźnik temperatury wewnętrzny cyfrowy •Oświetlenie obustronne pionowe Ledowe •Bosność półek: do 45 kg/1 półka •Zakres temperatur: od +2°C do +12°C •Możliwość dowolnego przestawiania półek •Sterowanie 7 segmentowy wyświetlacz LED z przyciskami •Klasa klimatyczna: 5				

4	EKSPRES DO KAWY – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•pojemność pojemnika na ziarna: 1000 g</li> <li>•maks. wydajność do 100 espresso</li> <li>•mechanizm mielący: stożkowy</li> <li>•materiał mechanizmu mielącego: Stal</li> <li>•wylot z regulacją wysokości: 80-150 mm</li> <li>•wyposażony w sopleńacz mleka oraz zewnętrzną lodówkę na mleko</li> <li>•system grzewczy 2 grzałkowy</li> <li>•system dozowania 2 pompy</li> <li>•możliwość użytkowania z wykorzystaniem stałego przyłącza wody i zbiornika na wodę</li> <li>•pojemność zbiornika na wodę: 6 l, możliwość wyjęcia</li> <li>•licznik filiżanek</li> <li>•funkcja gorącej wody</li> <li>•funkcja gorącego mleka</li> <li>•funkcja automatycznego wyłączania</li> <li>•zautomatyzowany proces odkamieniania</li> <li>•wyświetlacz cyfrowy min. 7 cali – sterowanie dotykowe</li> <li>•wyświetlacz wideo - możliwość wyświetlania filmów reklamowych, nagrań wideo, w czasie przyrządzania kawy oraz przerw, możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji</li> <li>•wymiar nie mogą być większe niż: szer. 390 x gł. 545 x wys. 620 mm</li> </ul>				
5	SZATKOWNICA DO WARZYW – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Wymiary nie mogą być mniejsze niż: głębokość: 300 mm; wysokość: 550 mm; szerokość: 325 mm</li> <li>•Bredkość obrotowa [obr/min]: 1500 obr/min.</li> <li>•Moc elektryczna: 0.5 kW</li> <li>•Bosiadająca magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy</li> <li>•Bapewniająca łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi</li> <li>•Wyposażona w zestaw tarcz tnących plasty 2 mm, wiórki 1.5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki</li> <li>•Bosiadająca dwa otwory wsadowe 104 cm², Ø 58 mm</li> </ul>				
6	WILK DO MIĘSA – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Moc 800 W</li> <li>•Walek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium</li> <li>•Braca ciągła do 8 godzin</li> <li>•Bewers do łatwiejszej konserwacji i czyszczenia</li> <li>•W zestawie 2 sitka śr. 68 mm z otworami śr. 5 i 8 mm</li> <li>•Wydajność chwilowa: 220 kg/h</li> <li>•Bntypu silnikowe osłki</li> </ul>				
7	ZMYWARKA PODBLATOWA – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Bompa myjąca 680 W z funkcją soft start</li> <li>•Balkowita moc nie większa niż 7 kW</li> <li>•Buzycie wody w cyklu nie więcej niż: 2,1 l</li> <li>•Wymiary kosza 600x500 mm</li> <li>•Wysokość wsadu nie mniej niż 380 mm</li> <li>•Bojemność zbiornika nie większa niż 23 litry</li> <li>•Wskaźnik braku soli, nabyliczaczka, detergentu</li> <li>•Wskaźnik postępu programu</li> <li>•Wbudowany zmiękcacz wody</li> <li>•Bamiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej</li> <li>•Wyposażone w kosze do naczyń 1 szt. - kosz płaski 1 szt., kosz na sztućce – 1 szt.</li> <li>•Waż odpływowy i dopływowy wody</li> </ul>				
8	NALEŚNIKARKA ELEKTRYCZNA – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Moc elektryczna 3.6 kW</li> <li>•Temperatura max. 280°C</li> <li>•Regulacja temperatury do 280°C</li> <li>•Bilwa grzewcza żelazna, emaliowana o średnicy 400 mm</li> </ul>				
9	WYCISKARKA DO WARZYW I OWOCÓW WYSOKOBROTOWA – 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Wydajność nie mniejsza, niż 100 kg/h</li> <li>•Moc elektryczna 0.7 kW</li> <li>•Bredkość obrotowa 3000 obr./min</li> <li>•Bризstosowana do pracy ciągłej</li> <li>•Btwór wsadowy o średnicy min 79 mm umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw</li> <li>•Bbudowa silnika ze stali nierdzewnej</li> </ul>				

10	WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA - 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ilość drzwi 1 - przeszklona z 4-stron</li> <li>•Moc elektryczna 0.16 kW</li> <li>•Temperatura max. 12°C</li> <li>•Pojemność brutto 78l</li> <li>•Szerokość 428 mm</li> <li>•Głębokość 386 mm</li> <li>•Wysokość 960 mm</li> <li>•Klasa klimatyczna: 4</li> <li>•Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi</li> <li>•Oświetlenie LED</li> <li>•Wymuszony obieg powietrza</li> <li>•3 regulowane półki w komplecie</li> <li>•Pojemnik na skropliny</li> <li>•Automatyczne odszranianie</li> </ul>				
11	BUFET ZIMNY wraz z wyposażeniem - 1 komplet	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz wyposażeniu nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Maks. głębokość pojemnika GN: 150mm</li> <li>•Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C</li> <li>•Ilość komór -1</li> <li>•Wyposażony w osłonę z oświetleniem LED</li> <li>•Wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania</li> <li>•Wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN</li> <li>•Wyposażony w pojemniki 1/2 GN, głębokość pojemnika 20 mm –2 szt. o pojemności 1,2 l; 4 szt. o pojemności 2,0l; wraz z pokrywami</li> <li>•Biał roboczy z granitu</li> <li>•Komora ze stali szlachetnej</li> <li>•Wyposażony w pokrywę bufetu-1szt</li> <li>•Wymiary nie mogą być większe niż: szer. 1 170 x gł. 880 x wys. 1 370 mm</li> <li>•Wózek kelnerski o wymiarach 820x460 x 850 (h) mm- 2 szt.</li> </ul>				
12	BUFET GORĄCY wraz z wyposażeniem - 1 komplet.	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz wyposażeniu nie gorszych niż: p</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Maks. głębokość pojemnika GN: 200mm</li> <li>•Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C</li> <li>•Moc przyłączeniowa: 2,262 kW   230 V   50 Hz</li> <li>•Ilość komór -1</li> <li>•Wyposażony w osłonę z oświetleniem LED, z możliwością osobnego włączania</li> <li>•Wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania</li> <li>•Wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN</li> <li>•Bosiadający lampkę kontrolną</li> <li>•Bosiadający krancik spustowy</li> <li>•Komora ze stali szlachetnej</li> <li>•Wyposażony w półkę do przesuwania tac, z możliwością składania, wymiary: szer. 1170 x głę. 250 mm</li> <li>•Wyposażony w pojemniki 1/3 GN, głębokość pojemnika 20 mm – 6 szt. o pojemności 0,7 l; 3 szt. o pojemności 1,5 wraz z pokrywami</li> <li>•Wyposażony w pokrywę bufetu-1 szt.</li> <li>•Stacja do parzenia kawy i herbaty wraz z czajnikiem elektrycznym 1,0-1,5 l – 25 szt.</li> <li>•Bampa grzewcza nastolna – 2 szt.</li> </ul>				
13	GOFROWNICA - 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Brot płyt grzewczych o 180 ° w prawo/lewo</li> <li>•Płyty grzewcze zamontowane na stałe</li> <li>•Moc całkowita 1 kW</li> <li>•Zakres temperatury: 125 °C do 230 °C</li> <li>•Sztalt gofra: Gofr brukselski, okrągły</li> <li>•Wielkość gofra: Ø (średnica) 170 mm, wysokość 35 mm</li> <li>•Z programowaniem czasu pieczenia, temperatury</li> <li>•Wyposażona w timer</li> </ul> <p><i>Wymiarosłowa w szerzopier do gładzi 800 ml, otwór dopowiacz średnica 8 mm – 1 szt</i></p>				
14	TOSTER przełotowy - 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Sterowanie elektroniczne</li> <li>•Wydajność ok. 150 tostów/godzina</li> <li>•Czas nagrzewania 15 - 20 minut</li> <li>•Przystosowany do: Bułeczka, Tost typu Sandwich, Tost</li> <li>•Wyposażony w grzałkę górną/dolną (tost), grzałkę górną (bułeczka), tryb czuwania</li> <li>•Wymiary otworu doprowadzająca: szer. 265 x wys. 85 mm</li> <li>•Wymiary nie mogą być większe niż: szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm</li> <li>•Wyposażony w szczynopier do tostów - 1 szt</li> </ul>				
15	BLENDER - 1 sztuka	<p>Parametry techniczne/ funkcjonalne:</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Pojemność dzbanka blendera 1,4 l</li> <li>•Moc 1790 W</li> <li>•Sterowanie panelem dotykowym</li> <li>•Sterowanie- dwie prędkości, timer, blender pulsacyjny</li> <li>•Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej</li> <li>•Bosiadający czujnik otwarcia pokrywy zapobiegający blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka</li> <li>•Zapewniający efekt smoothie</li> <li>•Wyposażony w półki antypoślizgowe</li> </ul>				

16	GRILL ryflowany elektryczny - 1 sztuka	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: •Moc elektryczna nie mniej niż 2,1 kW •Sterowanie elektroniczne temperaturą co 0,1 stopień C •Wyświetlacz cyfrowy temperatury •Cyfrowy timer •Wyposażony w ryflowane płyty żeliwne •Regulacja temperatury do 300°C •Wyposażony w szufladę na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania •Łączotka do czyszczenia •Powierzchnia robocza 345x245 mm				
17	KUCHENKA INDUKCYJNA - 2 sztuki	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: •Ceramiczna płyta robocza •Moc – 3500 W •Bosiadająca 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura •Bosiadająca 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20) •Bosiadająca pracę z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C) •Bosiadająca pracę ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo •Bosiadająca możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min •Średnica pola grzewczego Ø 260 mm ( min średnica dna garnka Ø 120 mm) •Wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem •Szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem •Budowa wykonana ze stali nierdzewnej •Wymiary nie mogą być większe niż: głębokość 425 mm x wysokość 110 mm x szerokość 330 mm				
18	WYCISKARKA DO CYTRUSÓW – 1 sztuka	Parametry techniczne/ funkcjonalne: przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: •Średnica obrotowa silnika większa niż 900 obr/min •Automatyczny start •Łożek do wyciskania i pojemnik na sok ze stali szlachetnej •Przystosowana do wyciskania cytrusów i owoców granatu •Bokrywa dociskacza stanowiąca osłonę rozbryzgową •Średnica otworu nie mniejsza niż 100 cm				
<b>RAZEM</b>				<b>0,00 zł</b>		<b>0,00 zł</b>

data oferty	
podpis i pieczęć Oferenta/Dostawcy	