

Załącznik Nr 1a – Specyfikacja zamówienia
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczącego dostawy fabrycznie nowego sprzętu gastronomicznego

Specyfikacja i minimalne parametry techniczne:

WYSZCZEGÓLNIENIE	OPIS MINIMALNYCH PARAMETRÓW – SPECYFIKACJA
SZAFY MROŻNICZE – 2 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • Przeznaczenie: profesjonalna gastronomia, intensywna eksploatacja. • Temperatura pracy: –15°C do –24°C (stabilizowana). • Pojemność użytkowa: min. 400 l każda. • Agregat: wbudowany, hermetyczny, z zabezpieczeniem termicznym. • Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny ekologiczny. • Wykonanie wewnętrzne i zewnętrzne: stal nierdzewna AISI 430 lub równoważna. • Izolacja: poliuretan min. 50 mm, bezfreonowa. • Drzwi: samodomykające, możliwość blokady otwarcia. • Uszczelki: magnetyczne, wymienne. • Wnętrze przystosowane do pojemników 600x400 mm • Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury. • System automatycznego odszraniania. • Klasa energetyczna wg aktualnych norm UE. • klasa klimatyczna 4 30st.C 55% wilgotności • Możliwość odwrócenia kierunku otwierania drzwi. • Kółka/stopki regulowane min. 50 mm.
STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM KAMIENNYM (granit)	<ul style="list-style-type: none"> • Przeznaczenie: kuchnie profesjonalne, pizzerie, cukiernie. • Blat roboczy: granit polerowany, grubość min. 30 mm, odporny na kwasy i zarysowania. • Temperatura pracy komory: 0°C do +8°C. • Pojemność chłodnicza: min. 400-500 litr

	<ul style="list-style-type: none"> • Czynniki: R290. • Izolacja korpusu: poliuretan min. 50 mm. • Drzwi: z samodomykaniem, pełne. • Wnętrze: GN 1/1. • Sterownik cyfrowy, sonda NTC, alarm otwartych drzwi. • Skraplacz wentylowany – wersja tropikalna 43°C. • Odszranianie automatyczne. • Możliwość poziomowania (nogi regulowane). • Konstrukcja całkowicie z AISI 304.
KUCHNIA INDUKCYJNA – 2 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • Przeznaczenie: profesjonalna gastronomia. • Liczba pól grzewczych: min. 1. • Moc pola: min. 3,5 kW. • Zasilanie: 230 • Technologia indukcyjna: wysoka sprawność min. 90%. • Płyta: szkło ceramiczne, odporność min. 400°C. • Funkcje: <ul style="list-style-type: none"> ○ regulacja mocy wielostopniowa, ○ zabezpieczenie przed przegrzaniem, ○ wykrywanie naczyń, ○ wyłączenie po zdjęciu garnka. • Obudowa: stal nierdzewna. • Chłodzenie aktywne (wentylator). • Stopień ochrony przed wilgocią: min. IPX3.
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY	<ul style="list-style-type: none"> • Zakres temperatur: 30–300°C. • Funkcje: para, konwekcja, combi, regeneracja, niska temperatura, Bio-gotowanie • dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła • Nawilżanie: automatyczne, sterowane. • Ilość półek: min. 6 × GN 1/1. • Książka kucharska (programy / kroki) 99/9 • system automatycznego zarządzania pojemnością

	<ul style="list-style-type: none"> • Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem. • Materiał komory: stal nierdzewna AISI 304, zaokrąglone narożniki. • Oświetlenie LED. • Sonda rdzeniowa do pomiaru temperatury potrawy. • System mycia automatycznego. • Drzwi: podwójna szyba, chłodzona powietrzem. • Zasilanie: 400 V. • Moc.min 10,9 kW
URZĄDZENIE SOUS-VIDE (cyrkulator)	<ul style="list-style-type: none"> • Moc: min. 1600 W. • Zakres pracy: 5–95°C. • Precyzja utrzymania temperatury: $\pm 0,01^{\circ}\text{C}$. • Cykulacja wody: min. 14–16 l/min. • Układ bezpieczeństwa: alarm niskiego poziomu wody. • Sterownik cyfrowy / programator czas–temperatura. • Obudowa: stal nierdzewna + tworzywo odporne na temperaturę. • Możliwość pracy ciągłej min. 24 h. • Zasilanie 230 V.
MIKSER UNIWERSALNY (spiralny)	<ul style="list-style-type: none"> • Pojemność dzieży: min. 20 l. • Wykonanie dzieży: stal nierdzewna. • Konstrukcja obudowy: stal malowana / nierdzewna. • Typ pracy: jednostopniowy lub dwustopniowy. • Moc: min. 0,75 kW. • Osłona bezpieczeństwa z blokadą pracy. • Wyłącznik awaryjny. • Przeniesienie napędu poprzez przekładnię. • Zasilanie 400 V.
SZAFA PRZELOTOWA NA NACZYNIA Z MODUŁEM NEUTRALNYM	<ul style="list-style-type: none"> • Materiał: stal nierdzewna AISI 304. • Grubość blachy: min. 0,8 mm. • Półki o nośności min. 700 N. • Drzwi przesuwne na wózkach łożyskowanych.

	<ul style="list-style-type: none"> • Moduł neutralny – gładka powierzchnia robocza. • Regulowane nogi 40×40×1,2 mm. • Krawędzie zaginane, brak ostrych rantów.
ROBOT KUCHENNY	<ul style="list-style-type: none"> • Pojemność misy: min. 4 l. • Moc: min. 1000 W. • Funkcje: krojenie, siekanie, mieszanie, ubijanie. • Regulacja prędkości. • Osłona zabezpieczająca. • Misa i noże ze stali nierdzewnej. • Min.8-calowy wyświetlacz dotykowy • Zintegrowana waga do min.2500 g • Praca silnika do 30 dB(A)
ZMYWARKA JEDNOŚCIANKOWA + STÓŁ ODBIORCZY + OSMOZA	<p>zmywarka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: min. 40 koszy/h. • Czas cyklu: 60–180 s. • automatyczny cykl samo-oczyszczania • Sterowanie cyfrowe z wbudowanym programowaniem, system auto-diagnostyczny, oraz automatyczny cykl spłukiwania wnętrza. • Interfejs użytkownika z przyciskami dotykowymi i ikonami LED, dostarcza przydatnych informacji za pomocą różnych kolorów odzwierciedlających stan urządzenia • Aplikacja umożliwiająca dostosowanie cykli zmywania na miejscu oraz dostosowanie dozowania środków chemicznych. Zapewnia informację zwrotną w realnym czasie o urządzeniu i o alarmach. • • Wbudowany bojler ciśnieniowy przystosowany do podnoszenia temperatury wody dopływającej (55-65 °C), aby zagwarantować odpowiednią temperaturę płukania do płukania odfekalującego. • 4-gwiazdkowy certyfikat ErgoCert • Zużycie wody: max. 2,4 l/cykl. • Płukanie w temp. min. 85°C. • Komora wysokość: min. 400 mm. • Wbudowane dozowniki detergentu + nabłyszczacza. • Zasilanie: 400 V.

	<p>Stół odbiorczy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AISI 304, grubość blatu min. 1,2 mm. • Obciążenie min. 1,2 kN. • Odpływ, ranty przeciwbryzgowe. • Przystosowany wymiarami do zmywarki. <p>Osmoza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasilanie: 230 V. • Wydajność min. 80 l/h. • z jednym zbiornikiem i bojlerem atmosferycznym (otwartym) • Automatyka płukania membrany.
ZMYWARKA KAPTUROWA + STÓŁ DO SEPARACJI ODPADÓW	<p>zmywarka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: min. 63 kosze/h. • Cykl pracy: 45–150 s. • Zużycie wody: ≤ 2 l/cykl. • Temperatura płukania: min. 85°C. • Funkcja Soft Start. • Automatyczny cykl samo-oczyszczania i samo-opróźniania pionowej pompy mycia oraz bojlera dla uniknięcia rozmnażania się bakterii • Sterowanie cyfrowe z wbudowanym programowaniem, system auto-diagnostyczny, oraz automatyczny cykl spłukiwania wnętrza. • Wbudowany dozownik nabłyszczacza i detergentu z automatycznym dozowaniem wstępnym • Odpowiada normom NSF/ANSI 3 i DIN 10512 • Zabezpieczenie elementów grzejnych przed pracą na sucho [dry fire] i niskim poziomem wody • Komora min. 450 mm wysokości. • Zasilanie 400 V. • Możliwość pracy w trybie liniowym i narożnym. <p>Stół odpadowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dwa zlewy, sito odpadowe, • Blacha min. 1,5 mm. • AISI 304.

	<ul style="list-style-type: none"> Regulowane nogi, obciążenie 1,2 kN.
MASZYNA DO POLEROWANIA NACZYŃ	<ul style="list-style-type: none"> Pięć głowic polerskich z mikrofibry Wydajność do 330 szklanek w ciągu godziny Moc min 1,15 kW Wym.min 287x335x502 mm Zasilanie 230 V
WYCISKARKA DO SOKÓW	<ul style="list-style-type: none"> Wydajność: min. 30–50 l/h. Ciągła praca min. 30 min. Obudowa stal nierdzewna. Moc: min. 300 W. Elementy mające kontakt z żywnością zgodne z NSF lub równoważne. Średnica leja zasypowego: 80 mm <ul style="list-style-type: none"> Przystosowane do: Miękkie i twarde owoce i warzywa Moc min.: 0.7 kW Wyłącznik bezpieczeństwa: Tak Sterowanie: Przycisk Włącznik/wyłącznik: Tak Prędkość obrotowa maks.: 3.000 obr. / min (50 Hz) Regulacja prędkości: 1 stopień Wysokość wylewki: 210 mm Możliwość zamknięcia wylewki Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów Drobne sito ze stali szlachetnej Wydajny, cichobieżny napęd
AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY	<ul style="list-style-type: none"> Żarna: stalowe płaskie min. 64 mm. w technologii ThermoSteel Mielenie „on demand”. Mikrometryczna regulacja stopnia mielenia. Moc: min. 300 W. Cyfrowy wyświetlacz ułatwiający nawigację i pozwalający na zaprogramowanie do trzech różnych dawek mielenia (pojedynczej, podwójnej i niestandardowej) z regulacją czasu do 30 sekund.

	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiornik na kawę wykonany z poliwęglanu spożywczego ma pojemność 1,3 kg • Żywotność żaren (średnie ustawienie) 600 kg • Poziom hałasu podczas użytkowania <70 dB • Silnik obr.min 1350 obr./min • Licznik porcji.
EKSPRES DO KAWY – 2 GRUPOWY	<ul style="list-style-type: none"> • Liczba grup: min. 2. • Bojler parowy: min. 10 l. • Wyposażony w system automatycznego dozowania (USB) • Automatyczne dozowanie wody. • Manometr ciśnienia bojlera + pompy. • 2 dysze parowe. • Podgrzewacz do filiżanek. • Technologia Steady Brew (SB) ekspres gwarantuje stabilną temperaturę wody podczas ekstrakcji, • Grupa zaparzająca Mosiężna • Zasilanie 400 V. • Moc min. 4,7 kW • Obudowa stal nierdzewna.
BLENDER BAROWY	<ul style="list-style-type: none"> • Moc: min. 1000 W. • Obroty: min. 20 000 rpm. • Kielich: min. 1,5 l, tworzywo BPA-free lub szkło. • Noże ze stali nierdzewnej. • Regulacja obrotów + funkcja pulsacyjna. • Antywibracyjne nóżki. • Osłona wyciszająca
KOSTKARKA DO LODU	<ul style="list-style-type: none"> • Wydajność: min. 40 kg/24 h. • Pojemność magazynu: min. 15 kg. • Typ kostki: pełna, twarda (gourmet). • Czynnik: R290. • Chłodzenie: powietrzem.

	<ul style="list-style-type: none">• System dezynfekcji / antybakteryjny. System wykorzystujący światło UV do utworzenia reaktywnej mieszanki tlenu, ozonu i fotoplazmy, która pozostaje w ciągłym obiegu wewnątrz maszyny• Obudowa stal nierdzewna.• Wbudowana pompka kroplin.
<ul style="list-style-type: none">• Transport i ewentualne materiały montażowe	