

Załącznik nr 1 Specyfikacja zamówienia do zapytania ofertowego 01/2024/KPO
Przedsięwzięcie MŚP nr KPOD.01.03-IW.01-6147/24

Nazwa urządzenia	Wymagane parametry techniczne
Automat do produkcji naleśników – szt. 1	<p>Opis: Automatyczna naleśnikarka przeznaczona do produkcji naleśników w dużych ilościach Ciasto na naleśniki wlewane do pojemnika na górze urządzenia i po odblokowaniu zaworu ciasto wylewa się na tackę podawczą. Rozgrzany cylinder obracając się zanurza się w cieście, wypieka naleśnik, który jest przekazany po wypieczeniu na taśmę odbiorczą</p> <p>Wydajność urządzenia do 130 naleśników/h Duży zbiornik z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą z zatrzaskami o pojemności 3l Możliwość regulacji czasu w zakresie 0-60 sekund Regulowana temperatura pracy od 50 do 200°C Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej Grubość naleśników zależna od gęstości ciasta 0,5 - 1,2 mm</p> <p>Parametry techniczne:</p> <p>Wymiary [mm]: 650x630x430 +- 5% Średnica naleśnika [mm]: 320 +- 5% Zakres temperatur [°C]: 50 - 200°C +- 5% Pojemność pojemnika [l]: 3 +- 5% Moc [kW]: 4,0 +- 5% Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 60 +- 5%</p> <p>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</p>
Półautomat zgrzewający – szt. 1	<p>Parametry zasilania elektrycznego: 220V – 2500 – 3500 W Parametry zasilania pneumatycznego: 6 bar Waga: ok 170 kg Wymiary maszyny: 590 x 750 h 1440 mm</p> <p>1.Maszyna - Przewijanie odpadu folii - Obcięcie po obwodzie tacki</p> <p>2.Matryca zgrzewająca GÓRNA 6 gniazd zupa/deser opakowania MCS</p>

	<p>-matryca wkładka dolna 6 gniazd z obciążeniem po obwodzie</p> <p>3.Matryce zgrzewająca GORNA 2 gniazda na rozmiar tacki MCS 227x178 -matryca wkładka dolna 2gniazda 0 dz 227x178.</p> <p>Wkładki dolne powalające zgrzewać tacki po podziale. - matryca wkładka dolna 2 gniazda 2 dz 227x178 - matryca wkładka dolna 2 gniazda 3 dz 227x178 - matryca wkładka dolna 2 gniazda corner 227x178</p> <p>4. .Matryce zgrzewająca GORNA 2 gniazda na rozmiar tacki MCS 161x112</p> <p><i>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</i></p>
Szafa chłodnicza – szt. 1	<p>Opis: Szafa chłodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.</p> <p>Wymiary: 695x810x2020 mm (LxDxH) Zasilanie elektr. (własne chł.):260W / 230V Zasilanie elektr. (centralne chł.):150W / 230V Czynnik chłodniczy:R290 Pojemność: 650 L Moc chłodnicza:358W temp. odpar. -10°C temp. otoczenia: +16 / +40°C Temperatura:°C +2 / +12 Zużycie energii:1,7 kWh / 24h</p> <p>Akcesoria: 3 Ruszty powlekane GN 2/1, 3 Pary przewodnic</p> <p><i>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</i></p>
Schładzarko-zamrażarka szokowa – szt. 1	<p>Opis: Izolacja poliuretanowa całościowo wtlaczana pod wysokim ciśnieniem. Higieniczne wykonanie wnętrza komory urządzenia ze stali nierdzewnej AISI 304, w dolnej części wyjmowany pojemnik ociekowy. 2 wentylatory zainstalowane w tylnej ścianie</p> <p>Funkcje i cykle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOFT i HARD cykle schładzania szokowego • tylko HARD cykl szokowego zamrażania • sonda rdzenia jako standard <p>Pojemność 10 x GN 1/1 lub 10 x EN 400x600. Głębokość pojemników 40mm. Odstęp pomiędzy przewodnikami</p>

	<p>50mm.</p> <p>Wymiar zewnętrzny: 790x800x1630 mm (LxWxH)</p> <p>Wymiar wewnętrzny: 668x418x791 mm (LxWxH)</p> <p>Czynnik chłodniczy: R290</p> <p>Zasilanie - Moc: 230V / 0,9kW</p> <p>Wydajność schładzania: 32kg</p> <p>Wydajność zamrażania: 22kg</p> <p>Wydajność chłodnicza: 2379W temp. odpar. -10°C przy temp. otoczenia +45°C</p> <p>Wydajność chłodnicza: 1068W temp. odpar. -30°C przy temp. otoczenia +45°C</p> <p>Waga netto: 145kg</p> <p>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</p>
Maszyna do wyrobów kulistych z przystawką – szt. 1	<p>Maszyna przeznaczona do formowania wyrobów. Posiadająca szeroką gamę produktów nadziewanych jedno, dwu lub trzy składnikowych. Zamykacze formujące sterowane elektroniczne. Waga produktu i stosunek ciasta do nadzienia regulowane bezstopniowo. Do produkowania szerokiej gamy produktów; pyzy, knedle, ciastka, kluski.</p> <p>- wymiary maszyny: L 750 x W 960 x H 1700 mm</p> <p>- waga : 270 kg</p> <p>- wielkość produktów : 15-70g/szt.</p> <p>- wydajność : 4200 szt/h</p> <p>- zasilanie: 220V, 50/60Hz, 1,06 Kw</p> <p>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</p>
Szafa mroźnicza – szt. 1	<p>Wymiary: 695x810x2020 mm (LxDxH)</p> <p>Zasilanie elektr. (własne chł.):420W / 230V</p> <p>Zasilanie elektr. (centralne chł.):150W / 230V</p> <p>Czynnik chłodniczy:R290</p> <p>Pojemność:650 L</p> <p>Moc chłodnicza:560W temp. odpar. -30°C temp. otoczenia: +16 / +40°C</p> <p>Temperatura:°C -15 / -22</p> <p>Zużycie energii:7,65 kWh / 24h</p> <p>Akcesoria:</p> <p>3 Ruszty powlekane GN 2/1,</p>

	3 Pary przewodnic <i>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</i>
Piec konwekcyjno- parowy 2 szt. z łącznikiem.	<p>TECHNIKI GOTOWANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorące powietrze 30 – 300 ° ▪ Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C ▪ Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C ▪ Bio-gotowanie 30 – 98 °C ▪ Regeneracja - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania ▪ Pieczenie nocne ▪ Pieczenie niskotemperaturowe ▪ Automatyczny przedgrzew ▪ Automatyczne chłodzenie ▪ Manualne nawilżanie, Automatyczny start <p>WYPOSAŻENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Automatyczne mycie ▪ Książka kucharska (programy / kroki) 99/9 ▪ Rekuperator ▪ AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności ▪ ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary ▪ ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością ▪ Podwójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi ▪ Dwukierunkowe obroty wentylatora ▪ Automatyczna klapka ▪ Pysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody ▪ Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy, 1 punktowa sonda ▪ Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości ▪ Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone ▪ Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych <p>Wymiary [mm]: 933 x 867 x 820 Moc [kW]: 10,9 Pojemność [GN]: 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1 Waga [kg]: 116 Wytwarzanie pary: iniekcja Zasilanie: 400V Zestaw połączeniowy pieców składa się z kominka, podstawy i nierdzewnej osłony między urządzeniami)</p> <p><i>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</i></p>
Zmywarka kapturowa z rekuperacją – szt.	Zmywarka kapturowa z rekuperacją

1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wydajność: 60/40/20 koszy/h ▪ 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych ▪ wymiary kosza: 500 x 500 mm ▪ wysokość otworu drzwi - 465 mm ▪ maksymalna wysokość szklanki - 430 mm, talerza - 440 mm ▪ dwupłaszczowa obudowa ▪ zużycie wody: 2,2 l/cykl ▪ bojler atmosferyczny z pompą płukania ▪ ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej ▪ sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura ▪ podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu ▪ licznik cykli mycia ▪ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów ▪ pompa wzmacniająca ciśnienie płukania ▪ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki ▪ tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu ▪ automatyczny start po zamknięciu kaptura ▪ program samoczyszczenia ▪ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo ▪ kontrolki pracy i grzania ▪ regulowany termostaat bojlera ▪ kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce ▪ wbudowana pompa odpływu ▪ zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy) <p>Wymiary [mm]: 721 x 836 x 2265 Moc [kW]: 10,2</p> <p>Dopuszczamy różnice parametrów technicznych +, - 5%</p>
---	--