

Opis przedmiotu zamówienia w ramach projektu

„Kompleksowy program rozwoju Technikum i Zasadniczej Szkoły Zawodowej w ZSOiZ w Mońkach”

Lp.	Nazwa sprzętu	ilość	Opis
Część I sprzęt rolniczy			
1.	Przyczepa rolnicza jednoosiowa, sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	Ładowność: min.5000[kg] Pojemność ładunkowa: min.8,2 [m³] Powierzchnia ładunkowa: min.8,2 [m²] Wysokość ścian skrzyni: min.500+500 [mm], max.600 + 500 [mm] Grubość blachy podłogi/ściany: min. 4/min.2 [mm] System wywrotu: trójstronny Skrzynia ładunkowa z wahadłowym uniwersalnym systemem otwierania ścian System wywrotu trzystronnego skrzyni z przegubami kulowymi tylnymi o optymalnym rozstawie Wybór kierunku wywrotu za pomocą dwóch sworzni z zabezpieczeniem przed nieprawidłową obsługą Trapezowy kształt skrzyni ładunkowej (skrzynia rozszerza się w kierunku do tyłu) Centralne ryglowanie przy podłodze ścian bocznych i ściany tylnej Ściany i nadstawy z wysokiej jakości, mocnych, profili PFmin.500mm, z obrzeżemmin. 70mm, wykonanych z wykorzystaniem zaawansowanej technologii profilowania blach i spawania laserowego, ze stabilnymi słupkami tylnymi, z odkuwanymi zawiasami i zamkami Przestrzenie zamknięte profili ścian i nadstaw zabezpieczone spoiną laserową Szyber zsypany do ziarna, z blokadą, w ścianie tylnej Drabinka i stopnie burtowe ułatwiające dostęp do skrzyni ładunkowej Rama podwozia trójkątna spawana z otwartych profili stalowych Dyszel do łączenia z górnym zaczepem ciągnika Instalacja hamulcowa pneumatyczna dwuprzewodowa, jednoprzewodowa Postojowy hamulec ręczny z korbą Instalacja oświetlenia 12V z tylnym gniazdem elektrycznym Przewód przyłączeniowy, spiralny, instalacji oświetleniowej Instalacja hydrauliczna wywrotu z automatycznym zaworem odcinającym, ograniczającym wywroty Siłownik teleskopowy trójstronnego wywrotu skrzyni

			ładunkowej z zawiesiem przegubowym Podpora serwisowa skrzyni ładunkowej Dwa kliny do kół umieszczone w ocynkowanych kieszeniach Drabinka i stopnie burtowe ułatwiające dostęp do skrzyni ładunkowej System lakierniczy o wysokiej odporności antykorozyjnej z zastosowaniem materiałów malarskich chemoutwardzalnych dwuskładnikowych dających dużą trwałość powłok lakierniczych i odporność na UV
Część II sprzęt do nauki zawodu mechanik/operator pojazdów			
1.	Wyważarka do kół sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	Wyważarka komputerowa z monitorem LCD do wyważania kół samochodów osobowych, dostawczych i motocykli. Urządzenie powinno posiadać zestaw stożków i mocowań do wymienionych rodzajów kół, oraz narzędzia do demontażu i montażu ciężarków klejonych i nabijanych. Powinien również zawierać zestaw do ręcznego pomiaru felgi, oraz wszystkie niezbędne akcesoria umożliwiające kalibrację wyważarki. Programy do wyważania pozwalające na dokładne wyważenie wszystkich kół stalowych i aluminiowych, z ciężarkami nabijanymi jak i klejonymi. Możliwość automatycznego pomiaru średnicy felgi, odstępu koła. Szerokości felgi za pomocą ramienia zewnętrznego. Dodatkowe programy: - rozbicie masy jednego ciężarka i ukrycie go za 2 ramionami felgi - funkcja optymalizacja niewyważenia obręczy względem opony. - program pozwalający prowadzenie pomiarów przez kilku operatorów, - programy autodiagnozy i kalibracji wyważarki. Maksymalna średnica koła 820 mm Maksymalna szerokość koła 420 mm Szerokość felgi 1" – 20" (automatycznie) 1" – 24" Szerokość felgi (manualnie) Średnica felgi 10" – 24" (automatycznie) 6" – 26" Średnica felgi (manualnie) Maksymalna waga koła 65 kg Zasilanie 1 ~ 230 V, 50 – 60 Hz Dokładność pomiaru 1/0.05 g/oz
2.	Montażownica do kół sprzęt nie	1	Montażownica z pneumatycznie odchylaną kolumną, stołem roboczym 24".

	gorszy niż i/lub równoważny		- wbudowany manometr pomiarowy - trzecie ramię - nakładki ochronne głowicy montażownicy - nakładki ochronne stołu montażownicy - płynna regulacja obrotów. - możliwość zmiany obrotów (lewe/prawo) - rolka dociskowa - zasilanie 230V - zewnętrzny zakres mocowania od 10" d0 21" - wewnętrzny zakres mocowania od 12" do 28"
3.	Stacja obsługi klimatyzacji sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	Do obsługi układu klimatyzacyjnego w samochodach osobowych, dostawczych, ciężarowych, oraz maszyn i ciągników rolniczych. Możliwość pracy w trybie automatycznym, oraz ręcznym. Wbudowana drukarka wyników. Wbudowana edytowalna baza danych dostarczająca szczegółowych informacji na temat wymaganej ilości czynnika i oleju w pojeździe. - czynnik chłodzący R134a SAE J20099 - pompa o wydajności minimum 180l/min - minimalna objętość zbiornika wewnętrznego 27,2 l (20kg) - dokładność wagi +/- 5 gr. - funkcje automatycznego opróżniania, testu szczelności i napełniania - programowany czas wytwarzania próżni - zestaw do płukania układów klimatyzacji - odzyskiwanie czynnika pozostającego w przewodach serwisowych - edytowalna baza danych do wprowadzania danych o pojazdach - wydruk raportów w języku polskim na zintegrowanej drukarce - komunikaty obsługi w j. polskim
4.	Piaskarka kabinowa sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	Wymiary całkowite min. 130x100x170 Wymiary komory piaskowania min. 116x80x80 Ciśnienie robocze 3,4 -8 bar Max. ciśnienie robocze 8,6 bar Zasilanie 230V, 50Hz Sterowanie 12V Oświetlenie wnętrza
5.	Spawarka sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	- zabezpieczenie przed przeciążeniem; - możliwość spawania metodą TIG; - wyświetlacz prądu spawania; - wbudowany układ Anty Stick; - funkcja „Hot Start” – gorący start i „Arc Force” – dynamika łuku; - możliwość zasilania z generatora; - spełnia normy EN 60974-6; -10 oraz CE.

			Dane techniczne: Zasilanie: 230 V Znamionowany prąd wyjściowy/cykl pracy: 160 A/35 % Bezpiecznik: 16 A Zakres prądu: 10 – 160 A Rodzaj maszyny Przetwornica Rodzaj zasilania: Gazowa, Elektryczna Typ spawania MMA TIG/DC Właściwości Uchwyt transportowy Charakterystyka techniczna Napięcie 230 V Maksymalny prąd spawania 160 A Aktualny zakres regulacji 10-160A
6.	Przecinarka plazmowa sprzęt nie gorszy niż i/lub równoważny	1	Wyposażona w: -uchwyt plazmowy o długości co najmniej 6m -przewód masowy o długości co najmniej 3m -zespół przygotowania powietrza (filtroreduktor), -kabel zasilający -zestaw startowy części eksploatacyjnych (2x elektroda, 2x dysza, izolator, odstępnik) Parametry: Prąd cięcia [A]: 40 Max. grubość cięcia [mm]: 15 Napięcie zasilania [V]: 230 Cykl pracy [PJ %]: 60 Typ uchwytu: Trafimet CB-50 Pobór mocy [kVa]: 4,9 Zabezpieczenie prądowe [A]: 25/c Napięcie biegu jałowego [V]: 230 Ciśnienie powietrza [bar]: 5 Pobór powietrza [l/min]: 180 Szczelność obudowy [IP]: 23 Zajazanie łuku: Bezdotykowe HF - łuk pilotujący
Część III sprzęt do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych			
1.	Trzon kuchenny elektryczny i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	4-płyty grzewcze kontrolka pracy konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej 2 lata gwarancji płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy min. 2,6kW co najmniej sześciostopniowy zakres pracy tłoczona płyta górna regulowane stopki Napięcie - U : 400 V Zasilanie : prąd Szerokość - W ok: 800 mm Głębokość - D ok.: 700 mm Wysokość – H ok : 850 mm

			Moc elektryczna : co najmniej 9,8 kW
2.	Trzon kuchenny gazowy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	2	4-polowy, Moc gazowa : co najmniej 20.5 kW Zasilanie : gaz Szerokość – W ok. : 800 mm Głębokość - D ok.: 700 mm Wysokość –Hok. : 850 mm konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej płomień pilotowy palników zabezpieczenie przeciwwypływowe redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) żeliwne ruszty regulowane stopki 2 lata gwarancji ustawiona fabrycznie na gaz G30 4 palniki o zróżnicowanej
3.	Maszynka do mielenia i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	2	podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej taca wykonana ze stali nierdzewnej rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka praca ciągła do 8 godzin w komplecie 2 sitka o różnej średnicy oczek) średnica sitka - 68 mm lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium gardziel wykonana z odlewu żeliwa ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium regulowane antypoślizgowe nóżki Wydajność na godzinę: 220 kg/h Napięcie - : 230 V Moc elektryczna : 0.8 kW
4.	Robot kuchenny i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	planetarny, w zestawie mieszadło "K", różga i spiralny hak, szklany blender 1,6l osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
5.	Wózek kelnerski i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	3	Ze stali nierdzewnej, Trzy półki ,wymiary powierzchni roboczej min.800x500 mm
6.	Wychładzarka szokowa i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie otwór odpływowy na spodzie komory wbudowany agregat

			cyfrowy panel sterowania pojemność: 5 x GN 1/1 lub 5 x 400x600 wsad min. 20/15 kg na cykl schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca ręczne rozmrażanie stożkowa sonda temperatury rdzenia produktu Warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonanie ze stali nierdzewnej profilowany uchwyt zamykania drzwi uszczelnienie drzwi magnetyczne system chłodniczy wentylowany praca w temperaturze do 43C i 65RH czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska R404a czynnik chłodniczy R404a 1700g Napięcie - U : 230 V Moc elektryczna min. 1.424
7.	Szafa chłodnicza i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Pojemność min.700l, obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej (AISI 304), czynnik chłodniczy R290, zakres temperatur -2 / +12 st. C, parownik umieszczony poza komorą chłodniczą.
8.	Szafa mroźnicza i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Pojemność min. 700l, obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej (AISI 304), czynnik chłodniczy R290, zakres temperatur -15 / -22 st. C, parownik umieszczony poza komorą chłodniczą.
9.	Piec konwekcyjno-parowy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	elektryczny, 5 x GN 1/1, bez pojemników GN, z myciem automatycznym (4 programy mycia, w tym 1 bez użycia detergentu), samosmarujące się zawiasy drzwi. pojemność: 5xGN1/1 system myjący Rotor.KLEAN/lub równoważny odległość między półkami 67 mm oświetlenie LED zestaw podłączeniowy w komplecie Napięcie - U : 400 V Zasilanie : prąd Szerokość - W : ok. 750 mm Głębokość – D ok. : 773 mm Wysokość - H ok.: 675 mm Moc elektryczna : min. 7 kW max. 9 kW

		Podstawa ze stali nierdzewnej 1 kpl. przewodnic pasująca do pieca Urządzenie do częściowego odsalania wody, usuwa z wody wapń, magnez i inne sole mineralne związane z węglanami Temperatura max. (°C) 40 Natężenie przepływu min-nom/max(l/min) 0 - 15 Ciśnienie robocze 0,5 – 6,0 Ilość uzdatnionej wody (l) max. 8000 Średnica przyłącza 1 ¾ Ilość złoza (l) 10 Cyfrowy licznik wody do urządzenia do częściowego odsalania wody Płyn myjący 10x1l Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny h-20mm, grubość stali min. 0,6mm polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C wykonane ze stali nierdzewnej zastosowanie: witryny i lody chłodnicze, barmy, przechowywanie żywności w chłodniach Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny h-100mm, grubość stali min. 0,6mm polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C wykonane ze stali nierdzewnej zastosowanie: witryny i lody chłodnicze, barmy, przechowywanie żywności w chłodniach Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny h-200mm, grubość stali min. 0,6mm polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C wykonane ze stali nierdzewnej zastosowanie: witryny i lody chłodnicze, barmy, przechowywanie żywności w chłodniach Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny, perforowany h-100mm, grubość stali min. 0,8mm, polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C wykonane ze stali nierdzewnej zastosowanie: witryny i lody chłodnicze, barmy, przechowywanie żywności w chłodniach Pojemnik typu GN 1/1 emaliowany h-40mm wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło Materiał wykonania : stal emaliowana Szerokość - W : 530 mm Głębokość - D : 325 mm Wysokość - H : 40 mm Piętrowanie : Tak
--	--	--

			Mycie w zmywarce : Tak Pojemność - V : 5 l Pojemnik typu GN 1/1 nieprzywierający h-40 pojemnik aluminiowy typu GN teflonowany Materiał wykonania : aluminium Rozmiar GN : 1/1 Szerokość - W : 530 mm Głębokość - D : 325 mm Wysokość - H : 40 mm Pojemność - V : 5.5 l Ruszt do frytek, Materiał wykonania : stal nierdzewna Rozmiar GN : 1/1 Szerokość - W ok.: 530 mm Głębokość – D ok. : 325 mm Wysokość - H ok.: 40 mm
10.	Stół roboczy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	3	Stół ze zlewem 1-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi, bez rantu Stół spawany Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm Komora zlewu po prawej stronie Materiał wykonania stal nierdzewna AISI441 Konstrukcja spawana Wysokość – H (mm) 850 Głębokość – D (mm) 700 Szerokość – W (mm) 1200
11.	Stół roboczy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	3	Stół z półką bez rantu Materiał wykonania stal nierdzewna AISI441 Konstrukcja spawana Wysokość - H (mm) 850 Głębokość - D (mm) 700 Szerokość - W (mm) 1200 Ilość półek (szt) 1
12.	Stół z basenem 1-komorowym i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	rant z tyłu, wysokość komory h= 300 mm basen spawany otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zaślepiiony) Materiał wykonania stal nierdzewna AISI441 Wysokość - H (mm) 850 Głębokość - D (mm) 600 Szerokość - W (mm) 1000
13.	Okap i /Lub równoważny, nie	2	przyścienny z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, rynienka ociekowa z zaworem spustowym bez

	gorszy niż:		oświetlenia - bez wentylatora, tylko podwieszenie, stal, wymiary 1000 mm/1000 mm
14.	Okap i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	przyścienny z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, rynienka ociekowa z zaworem spustowym bez oświetlenia – bez wentylatora, tylko podwieszenie, stal, wymiary 1700 mm/1000mm
15.	Frytownica i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	elektryczna wymiary w mm ok.: 265 x 430 x 290(h) pojemność w l:co najmniej 6 moc (W): 3300 Cechy produktu: – obudowa ze stali nierdzewnej 18/0, – pojemnik na olej ze stali nierdzewnej, – Lampkę kontrolną informującą o pracy urządzenia, – Regulację temperatury do 190°C, – Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem, – Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania, – Wyjmowany koszyk z długim izolowanym uchwytem, – System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu, – W zestawie koszyk oraz pokrywa. – Wymiary kosza ok: 240 × 185 x(H)100 mm
16.	Zmywarka gastronomiczna i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	z funkcją wyparzania sterownie elektromechaniczne przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników typu GN 1/1 maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm precyzyjny dozownik płynu myjącego i nablyszczającego cykl mycia 120 s lub 180 s wydajność koszy na godzinę – 30/h; 24/h kontrolki temperatury pracy bojlera i komory 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół) zużycie wody 2,5 l/cykl kosz 500x500 mm w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V moc grzałki komory – 2 kW moc grzałki bojlera – 3 kW lub 4,5 kW Materiał wykonania : stal nierdzewna Moc grzałki bojlera : 3/4.5 kW Moc elektryczna : 3.4/4.9 kW Moc zainstalowana : 5.4/6.9 kW Napięcie – U : 230/400 V

			Szerokość ok.– W ok : 565 mm Głębokość ok. – D ok: 665 mm Wysokość ok.– H ok.: 835 mm Długość cyklu pracy : 120/180 sek. Podstawa otwarta Wymiary (mm) ok.600 x 540 x 400 Prowadnice do przechowywania koszy 500 x 500 mm. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Dostosowane do wszystkich modeli zmywarek do naczyń. ZMIĘKCZACZ PÓŁAUTOMATYCZNY, INICJACJA REGENERACJI PRZYCISKIEM Filtr zgrubny z wkładem Sól 25kg Płyn myjący 3l Płyn nabłyszczający 3l
17.	Ekspres do kawy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	kolbowy, 1-grupowy, poj. bojlera 5l, sterowanie elektroniczne, programowanie do 4 kaw, wbudowana pompa rotacyjna Filtr do ekspresu Cyfrowy licznik wody
18.	Grill gastronomiczny i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Płyta grillowa elektryczna ,- 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, 2-strefy grzewcze
19.	Urządzenie do Sous Vide i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Elektroniczny panel sterowania posiada regulację temperatury co 0,1°C duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych stojak na worki w komplecie z urządzeniem pakowarka+ worki w komplecie z urządzeniem komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu Temperatura max. : 99 °C Napięcie - U : 230 V Zasilanie : prąd Szerokość - W : ok. 568 mm Głębokość – Dok. : ok. 429 mm Wysokość – H ok : ok. 277 mm Moc elektryczna : 2 kW

			Temperatura min. : 5 °C
--	--	--	-------------------------