

Załącznik Nr 7.1

Opis przedmiotu zamówienia w ramach projektu

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

Lp.	Nazwa sprzętu	ilość	Opis
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 płyta grzewcza żeliwna o mocy min. 2,6 kW 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 – H ok. : 850 mm konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej płomień pilotowy palników zabezpieczenie przeciw wypływowemu żeliwne ruszty regulowane stopki ustawiona fabrycznie na gaz G30 4 palniki o zróżnicowanej średnicy
3.	Maszynka do mielenia i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	2	podstawa wykonana ze stopu aluminium i stali nierdzewnej taca wykonana ze stali nierdzewnej rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka w komplecie 2 sitka o różnej średnicy oczek+ lejek do kiełbas średnica sitka - min. 68 mm gardziel wykonana z odlewu żeliwa ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium regulowane antypoślizgowe nóżki Wydajność na godzinę: min. 220 kg/h Napięcie - : 230 V Moc elektryczna: min. 0.8 kW

4.	Robot kuchenny i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	planetarny, w zestawie mieszadło, różga i spiralny hak, misa min. 6,7 l osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem, minimum 3 prędkości pracy
5.	Wózek kelnerski i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	3	Ze stali nierdzewnej, trzy półki ,wymiary powierzchni roboczej min.800x500 mm
6.	Schładzarka szokowa i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	zaokrąglone rogi komory chłodzącej otwór odpływowy na spodzie komory wbudowany agregat cyfrowy panel sterowania pojemność: 5 x GN 1/1 wsad min. 20/15 kg na cykl schładzanie szokowe do +3°C urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca zamrażanie szokowe do -18°C urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca sonda w zestawie ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonanie ze stali nierdzewnej uszczelnienie drzwi magnetyczne system chłodniczy wentylowany praca w temperaturze do 43C czynniki chłodnicze R404a lub R507 Napięcie - U : 230 V Moc elektryczna min. 1400 W
7.	Szafa chłodnicza i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Pojemność min. 700l, obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej czynniki chłodnicze R290 temperatura do co najmniej 8 st. C, parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. W komplecie 4 kółka, w tym 2 z blokadą oraz min. 3 półki
8.	Szafa mroźnicza i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Pojemność min. 700l, obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej (AISI 304), czynniki chłodnicze R290 lub R404a temperatura do -22 st. C, parownik umieszczony poza komorą chłodniczą.
9.	Piec konwekcyjno-parowy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	elektryczny, min. 5 x GN 1/1 samosmarujące się zawiasy drzwi system myjący Rotor. KLEAN/lub równoważny (automatyczny system myjący, 4 programy mycia) odległość między półkami 67 mm oświetlenie LED lub halogenowe zestaw podłączeniowy w komplecie Napięcie - U : 400 V Zasilanie : prąd Moc elektryczna : min. 7 kW max. 10,5 kW Podstawa ze stali nierdzewnej 1 kpl. prowadnic pasująca do pieca

			Automatyczny zmiękcacz do wody Ilość złoża (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, Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny h-100mm, grubość stali min. 0,6mm Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny h-200mm, grubość stali min. 0,6mm Pojemnik typu GN 1/1 nierdzewny, perforowany h-100mm, grubość stali min. 0,8mm, Pojemnik typu GN 1/1 emaliowany h-40mm wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło Dodatkowe pojemniki (typu GN1/1): - ryflowany do grillowania mięs/ pieczenia pizzy – 1 szt. - do grillowania warzyw - do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
10.	Stół roboczy i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	3	Stół ze zlewem 1-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi, z rantem Stół spawany Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach ok. 500x500x250 mm Komora zlewu po prawej stronie Materiał wykonania stal nierdzewna AISI441, AISI304 lub AISI430 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, AISI304 lub AISI430 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 $\varnothing$ 33 mm (zaślepiiony) Materiał wykonania stal nierdzewna AISI441 AISI304 lub AISI430 Wysokość - H (mm) 850 Głębokość - D (mm) 600 Szerokość - W (mm) 1000
13.	Okap i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	2	przyścienny z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, rynienka ociekowa z zaworem spustowym bez oświetlenia - bez wentylatora, stal, wymiary 1000 mm/1000 mm
14.	Okap i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	o wymiarach 1700 mm/1000mm, przyścienny z labiryntowymi łapaczami tłuszczu, ze stali, rynienka ociekowa, zawór spustowy, wentylator kanałowy fi 400, min. wydajność (m ³ /h) - 3300, kanały i kształtki wentylacyjne SPIRO do fi 400 ok. 15 m., przepustnice ręczne - 3 szt., kratka, kłapa zwrotna, mocowania, sterownik do wentylatora
15.	Frytownica i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	elektryczna pojemność w l:co najmniej 6 moc (W): max. 3300 Cechy produktu: – obudowa ze stali nierdzewnej, – pojemnik na olej ze stali nierdzewnej, – Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia, – Regulacja temperatury do 190°C, – 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 nabłyszczającego cykl mycia 90 s, 120 s lub 180 s wydajność koszy na godzinę – min. 24/h kontrolki temperatury pracy bojlera i komory 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół) zużycie wody do 3 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 Materiał wykonania : stal nierdzewna 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. ZMIĘKACZ AUTOMATYCZNY, INICJACJA REGENERACJI PRZYCISKIEM Filtr zgrubny z wkładem Sól 25kg Płyn myjący 12 kg/l Płyn nabłyszczający 10l
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	Grill elektryczny ze stali nierdzewnej, 2-strefy grzewcze, co najmniej jedna płyta górna, nastawny, rynna na tłuszcz
19.	Urządzenie do Sous Vide i /Lub równoważny, nie gorszy niż:	1	Elektroniczny panel sterowania posiada regulację temperatury co 0,1°C zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody duży elektroniczny wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody

			duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych stojak na worki w komplecie z urządzeniem komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu Napięcie - U : 230 V Zasilanie : prąd Moc elektryczna : 2 kW Temperatura min. : 5 °C
--	--	--	---