

Załącznik nr 1 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA DOSTAWĘ URZĄDZEŃ I SPRZĘTU CUKIERNICZEGO

Lp.	Nazwa sprzętu	Wymagane parametry	Liczba
1	Piec cukierniczy konwekcyjny z komorą rozrostową	pojemność komory - 2-4 blach 600x400 dwie komory wypiekowe komora rozrostowa: 12-14 blach 600x400 wewnętrzne oświetlenie komory	1 szt.
2	Ubijaczka/ miesiarka cukiernicza	min. 3 prędkości pracy w komplecie dzieża o pojemności min. 20l oraz zestaw trzech końcówek dzieża wyjmowana zasilanie: 230 V	1 szt.
3	Zestaw blach cukierniczych	wymiary 600x400x25 czterorantowa – 5 sztuk wymiary 600x400x50 - trzy ranty nieruchome, czwarty zamykany – 10 sztuk	15 sztuk
4	Smażalnik	100% ze stali nierdzewnej szybkie nagrzewanie kranik spustowy do oleju regulacja temperatury do 200°C automatyczna kontrola temperatury dodatkowa półka boczna pojemność całkowita: max. 30 litrów pojemność wlewca: max 24 litry	1 szt.

5	Zestaw do pracy z czekoladą	W skład zestawu wchodzi: 1.temperówka do czekolady – 1 sztuka pojemność min. 1,8, max 3,8 l napięcie 230 V- moc min. 60W 2.formy do pralin – różne kształty: zaokrąglony stożek, serce, pieprz – po 1 szt. - razem 3 szt. 3.formy do figurek - różne kształty: winogrono, młoda para, amorek i itp.- po 1 szt. - razem 10 szt.	1 zestaw
6	Robot wieloczynnościowy	szatkownica + cutter napięcie 230 V prędkość obrotów : min. 1500 obr/min moc elektryczna : min. 0.65 kW pojemność - 3-4 l komplet tarcz	1 szt.
7	Drobny sprzęt do wykonywania dekoracji cukierniczych	W skład zestawu wchodzi: profesjonalny aerograf cukierniczy specjalny kompresor do aerografu dostosowany do pracy na wyrobach spożywczych. nóż cukierniczy (łopatka łamana o wymiarach 255x35 mm, ze stali nierdzewnej) komplet 12 narzędzi do dekorowania ciast – każdy z dwoma końcówkami, wygładzacz do lukru plastycznego, forma do kształtowania kwiatów z lukru plastycznego (hibiskus, przebiśnieg itp) – razem 5 szt. pistolet do masy cukrowej i lukru plastycznego, szablony do aerografu, kompresor-aerograf zestaw (specjalistyczny pełny zestaw do malowania na tortach)	1 zestaw
8	Zestaw nożyków do dekoracji	materiał wykonania: stal nierdzewna ilość elementów – 22 zestaw powinien zawierać: noże do obierania, dekorator do warzyw i owoców, nóż piłę, dwustronny nóż do kulek, nóż w kształcie dziobu	3 zestawy

9	Skrobak	materiał – tworzywo sztuczne zestaw – 3 sztuki	5 zestawów
10	Forma silikonowa	W skład zestawu wchodzi różne kształty: alfabet, cyfry, serduszka, listki, różyczki - po 2 szt. każdego kształtu	2 zestawy
11	Blachy arkuszowe	1/1 GN gładkie i perforowane stal nierdzewna	25 szt.
12	Deska rozrostowa	deska drewniana wymiary min. 60x40 grubość drewna 5-6 mm	5 szt.
13	Końcówki do worków cukierniczych	zestaw końcówek niskich – min. 16 elementów zestaw końcówek wysokich – min 36 elementów materiał: stal nierdzewna	3 zestawy
14	Drobny sprzęt cukierniczy	w skład 1 zestawu wchodzi: pistolet do sosów i kremów 1szt. dzbanki-miarki różna pojemność od 200 ml do 2000 ml – 10 szt. szpatuły cukiernicze – 5 szt. znacznik rozstawny jednostronny 2 szt. wałek do wycinania wstażek 6szt. stempeldo ciasteczek – różne kształty 10 szt. szablony do dekoracji ciasteczek – zestaw 1 szt.	1 zestaw
15	Worek cukierniczy	bawełniane powlekane: rozmiar 40 cm 10szt. rozmiar 30 cm 10szt.	20 sztuk
16	Wałek drewniany cukierniczy	wykonany z drewna łożyska kulkowe średnica : 100 mm długość powierzchni roboczej ok. 400 mm	6 szt.

17	Radełko	falowane i proste - po 3 szt.	6 szt.
18	Zestaw do pracy z karmelem	W skład zestawu wchodzi: 1. lampa do karmelu - promiennikowa lampa do karmelu – 1 sztuka rozmiar blatu 50x64cm moc promiennika 600-1200-1800W 2. mata cukiernicza silikonowa – 4 sztuki 3. formy silikonowe – do wylewania i wyciskania – różne kształty i wzory – 10 sztuk 4. Kuchenka mikrofalowa – 2 sztuki wykonana ze stali nierdzewnej (komora i obudowa) 5 poziomów mocy oraz funkcja rozmrażania zasilanie 230V, moc 900W 5. miseczka silikonowa – 8 sztuk 6. palnik gazowy – 4 sztuki 7. pompa do karmelu – 2 sztuki	1 zestaw
19	Zestaw noży kuchennych	możliwość mycia w zmywarce i wyparzania antypoślizgowa rękojeść wykonana z tworzywa ostrze ze stali chromowo-molibdenowej w skład zestawu wchodzi różna długości i kształty ostrza: nóż do warzyw, nóż do obierania, nóż do wędlin, nóż masarski, nóż do krojenia i szatkowania, nóż do pieczenia, nóż do chleba i ciasta,	1 zestaw
20	Maszynka do mielenia	moc: min. 1300W wydajność mielenia: min. 1,5 kg na minutę wyposażenie: 2 sitka, nożyk, taca zasypowa, popychacz	1 szt.

21	Frytownica	Elektryczna napięcie 230V 2 komory pojemność 2x5l do 2x8l kranik spustowy	1 szt.
22	Chłodziarka z zamrażarką	klasa energetyczna A++ wolnostojąca bezsronowa kolor inox pojemność użytkowa chłodziarki 210l-230l pojemność użytkowa zamrażarki 95l-105l	1 szt.
23	Kuchenka mikrofalowa	zasilanie 230V wykonana ze stali nierdzewnej	1 szt.
24	Kuchenka indukcyjna dwupalnikowa	Podwójna zasilanie 230V moc min. 3,5kW	1 szt.
25	Kuchenka indukcyjna jedenpalnikowa	Zasilanie: 230 V, 50 Hz Moc: min. 2000 W Powierzchnia do gotowania: błyszczące czarne szkło krystaliczne Pole grzewcze obejmuje zakres średnic od 14 do 22 cm Automatyczne wykrywanie naczynia Regulacja temperatury w zakresie 80 °C-270 °C 4 funkcje gotowania Dotykowy panel sterowania z dużym wyświetlaczem Wyświetlacz mocy, temperatury i czasu Gumowa "stopa" zapewniająca bardzo dobrą stabilność Wymiary zewnętrzne: max. 33 x 28 x 7 [cm]	2 szt.

26	Sous-vide	pojemność 12-15l zasilanie 230V separator w zestawie	1 szt.
27	Pakowarka próżniowa	komorowa zasilanie: 230V obudowa ze stali nierdzewnej	1 szt.
28	Naświetlacz do jaj	wsad 30 szt. zasilanie 230V	1 szt.
29	Kasa fiskalna z systemem do rozliczania	zasilanie: 230V szybkość wydruku 10-20lini/s wyświetlacz numeryczny LED zasilanie awaryjne akumulatorowe	1 szt.
30	Stół produkcyjny	ze stali nierdzewnej, przysięcienny, wymiar 1600x600	4 szt.
31	Zmywarka do naczyń	kapturowa z funkcją wyparzania trzy cykle mycia wykonana ze stali nierdzewnej zużycie wody 2-3 litry/cykl dozownik detergentu pompa spustowa	1 szt.
32	Zmywarka do szkła	Panel sterujący zewnętrzny Kolor srebrny Funkcja wyparzania Sterowanie elektroniczne Wyświetlacz elektroniczny LED (diodowy) Wskaźnik braku soli tak Wskaźnik braku nabtyszczacza tak Opóźnienie startu pracy tak Możliwość zabudowy pod blatem tak	1 szt.

		Wykonanie dna - stal nierdzewna	
33	Piec konwekcyjno-parowy z termoobiegami	elektryczne zasilanie 400V możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej alfanumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów możliwość ręcznego ustawiania parametrów automatyczna kontrola zaparowania funkcja osuszania komory oświetlenie komory termostat: od +30°C do +300°C pojemność komory: min. 10x GN 1/1	1 szt.
34	Tabele zamiany produktów	tabele składu i wartości odżywczej żywności	2 szt.