

**SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA ZESPOŁU ŻYWIENIOWEGO
W SZKOLE W STRAWCZYNIE.**

Lp	Nazwa urządzenia	Wymiar	Zasilanie /Moc	Ilość	Uwagi
1	Bemar jezdny wodny	1270x660x850	230V/ 2,4kW	1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), poj. 3GN1/1 gł.200 mm
1A	Komplet pojemników do poz. 1			1	Pojemniki nierdzewne: GN1/1gł.200 z pokrywą – 1 szt. , poj. GN1/2gł.200 z pokrywami – 4 szt.
2	Stół z drzwiami suwanymi i szufladami	2000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm , zabudowa na całej długości stołu - szafka z drzwiami suwanymi i półką z prawej strony , dwie szuflady umieszczone z lewej strony
3	Stół do pracy z półką	2000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm
4	Stół z dwoma zlewami	1000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 2 komory tłoczone gł.250 mm , rant przyścienny wys. 40 mm , blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu
5	Stół do pracy z półką	1200x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm
6	Stół do pracy z półką	2000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm
7	Stół z dwoma zlewami	1000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 2 komory tłoczone gł.250 mm , rant przyścienny wys. 40 mm , blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu
8	Stół do pracy z półką	1000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm
9	Stół z basenem 1 kom.	800x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), głębokość komory 300 , rant przyścienny wys. 40 mm
10	Regał ociekowy perforowany	800x600x1800		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 4 półki perforowane
12	Taboret gazowy	580x580x440	LPG 8,0 kW	2	Obudowa nierdzewna, zawór odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia
13	Kuchnia elektryczna na podstawie	800x700x850	9,8kW/ 400V	1	Urządzenie oraz podstawa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 (OH18N9 wg.PN), , palniki : 3x2,6kW +1x2,0kW , postawa z półką dolną
14	Stół do pracy z półką	600x700x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) bez rantu
15	Piec konwekcyjno-parowy z kpl. Poj.GN1/1 (18 szt.)		400V/ 10,2kW	1	Poj. 6 GN1/1, sterowanie elektroniczne , możliwość programowania 100 programów po 5 kroków , sonda termiczna trzypunktowa , moduł serwisowy , zakres pracy 30-280 st.C , sterowanie wilgotności , prysznic , dwukierunkowy wentylator , automatyczny system serwisowo-

					diagnostyczny , dwustopniowe otwieranie drzwi , konektor do podłączenia PC oraz modułu HACCP Zestaw pojemników : GN1/1gł.20 - 6 , GN1/1gł.65 - 6 , GN1/1gł.65 perforowany - 3 , GN1/1gł.65 emaliowany - 3
16	Zmiękcacz wody	Poj. 12 l.		1	
17	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy			1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , prowadnice na pojemniki GN1/1
18	Okap wyciągowy centralny z łąpaczami tłuszczu	2400x1600x400		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , wyposażony w labiryntowe łąpacze tłuszczu , króciec wylotowy centralny fi250 mm z wentylatorem wyciągowym o wydajności 1300m3/h
17	Szafa chłodnicza	Poj.500l.		1	Komora wyposażona w 4 ruszty, szafa wyposażona w zamek .
18	Zamrażarka skrzyniowa	Poj. 200l.		1	
19	Regał magazynowy plastyfikowany	1190x500x1750		1	Regał aluminiowy o budowie anodyzowanej , 4 półki polietylenowe dopuszczalne obciążenie 100 kg/mb półki
20	Szafa przelotowa	800x500x1800		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , drzwi przesuwane , min. 3 półki
21	Zmywarka do naczyń na postawie	600x600x820	400V 6,65kW	1	Wymiar kosza 500x500 mm , wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , automatyczny dozownik środka nablyszczającego do wody płuczącej , możliwość mycia talerzy o średnicy 32 cm , regulowany czas cyklu mycia w przedziale 0-240 sek. , 2 pary ramion (myjące, płuczące) , kontrolowane termostatem temperatury: mycia 60 st.C , wyparzania 90 st.C ,wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi , podstawa ze stali nierdzewnej AISI 304 (OH18N9 wg.PN) o wys. 40 cm , prowadnice na kosze
22	Zmiękcacz wody	Poj. 12 l.		1	
23	Stół ze zlewem 1 kom. z otworem pod młynek koloidalny	1400x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 1 komora tłoczona gł.250 mm umieszczona z prawej strony stołu , rant przyścienny wys. 40 mm , blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu , odpływ w komorze dostosowany do zamontowania młynka koloidalnego
24	Młynek koloidalny		230V	1	
26	Obieraczka do ziemniaków			1	Poj. wsadu 6 kg
27	Stół z dwoma zlewami	1000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 2 komory tłoczone gł.250 mm , rant przyścienny wys. 40 mm , blat stołu obniżony o 10 mm po obwodzie w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu
28	Stół do pracy	1000x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN), rant przyścienny wys. 40 mm
29	Stół ze zlewem 1 kom.	1200x600x850		1	Stal nierdzewna AISI 304 (OH18N9 wg.PN) , 1 komora tłoczona gł.250 mm umieszczona z lewej strony stołu , rant przyścienny wys. 40 mm , blat stołu

					obniżony o 10 mm po obwodzie w celu zabezpieczenia przed spływaniem wody poza obrys stołu
34	Rozdrabniarka warzyw z kpl. 6 tarcz.		230V/ 0,78kW	1	Mikrowyłącznik bezpieczeństwa pracy , wyłącznik termiczny silnika , w wyposażeniu następujące tarcze o średnicy 210 mm : tarcza koronowa ścierająca na miazgę tarcza ścierająca wiórki średn. oczek 7mm tarcza ścierająca wiórki średn. oczek 2,3mm tarcza ścierająca wiórki średn. oczek 3mm tarcza ścierająca wiórki średn. oczek 5mm tarcza z nożem sierpowym do plastrów i regulacją grubości 1-10mm

Przedmiot zamówienia obejmuje również dostawę , montaż oraz uruchomienie i przeszkolenie personelu.
Wszystkie urządzenia i meble muszą posiadać stosowne atesty i certyfikaty obowiązujące dla maszyn i urządzeń gastronomicznych.