Załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - część nr 6 - SPRZĘT I WYPOSAŻENIE PRACOWNI GASTONOMICZNEJ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr poz. we wniosku** | **Nazwa środka trwałego lub wartości niematerialnych i prawnych itp.** | **Opis głównych parametrów technicznych** | **j.m.** | **Liczba** | **nr Sali** |
| **73** | **Piec konwekcyjno-parowy** | **wymiary: 110,5 x 99,6 x 181,9 cm, zasilanie el.: 400 V / 3N / 50 Hz, moc: 59,4 kW, waga: 344 kg, wytwarzanie pary: bojler + natrysk, pojemność: 20x GN 2/1, gorące powietrze 30-300 °C, funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C, funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, automatyczny przedgrzew, automatyczne chłodzenie, bio-gotowanie 30-98 °C, 4 - punktowa sonda termiczna, dotykowy, kolorowy panel sterujący, sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, SDS - system serwisowo-diagnostyczny, ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne,wymiary93,3 x 86,3 x 78,6** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **74** | **Wilk do mięsa dwuzakresowy 160 kg/h,** | **Korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne; demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości; sitko z otworami o Ø 6 mm; kołek dociskowy z tworzywa; przycisk: włącz/wyłącz; wydajność: do 160 kg/h; pojemnik na mięso; Ø sitka - 7 cm; obudowa napędu - polerowane aluminium; TS - 12D: system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm długość: 400mm szerokość: 290 mm wysokość: 510 mm średnica oczek: 6 mm moc całkowita: 0.75 kW napięcie: 230 V wydajność: 160 kg/h materiał: stal nierdzewna/aluminium zasilanie: elektryczne** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **75** | **Pakowarka próżniowa listwowa** | **Materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne Długość listwy zgrzewającej: 420 mm Pompa próżniowa: 20 l / min (1,2 m3/h) Maksymalna próżnia: - 900 mbar Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem Wyświetlacz cyfrowy Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 220-240 V | 50 Hz Wymiary: 500 x 395 x 140 mm Waga: 6,5 kg W zestawie: 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **76** | **Waga pomiarowa** | **waga elektroniczna,  zakres ważenia do 5 kg,  dokładność 1 g,  zasilanie 230 V lub bateryjne** | **szt** | **2** | **prac. Gastrono** |
| **77** | **Kuchenka mikrofalowa** | **Obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, moc kuchenki: 900 W, talerz obrotowy szklany śr. 270 mm, pojemność: 23 litry, 6 - stopniowa regulacja mocy, funkcja rozmrażania, timer manualny do 30 min., moc [kW] 0,9/230 V,** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **78** | **Robot kuchenny wielofunkcyjny z wagą, 20 funkcji** | **Regulacja temperatury - 37-130°C Timer - 0-90 min Regulacja obrotów mieszadeł - 12-stopniowa Wejścia - 2x USB do wgrywania przepisów (od spodu maszyny) Pojemność misy - 4,5 l Moc grzania - 1000 W Moc silnika - 1000 W Moc miksowania - 1400 W Całkowita moc zasilania - 1400 W Napięcie - 230 V Wymiary - 210x380x(H)320 mm Waga netto/brutto - 17,2 kg/18,2 kg + akcesoria** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **79** | **Salamandra elektryczna** | **Salamandra elektryczna z ruchomą płytą górną: wykonanie ze stali nierdzewnej; ruchoma płyta główna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości, nienagrzewający się uchwyt górnej płyty, grzałki powlekane 2 x 2 kW, uchylne grzałki ułatwiające czyszczenie oraz konserwację, kontrola temperatury za pomocą regulatora w dwóch strefach grzewczych, w komplecie pojemnik na tłuszcz oraz ruszt, możliwość przymocowania do ściany, moc - (W) : 4 kW; wymiary - (mm): 600 - 450 – 500; zasilanie elektryczne - 230/400 V.** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **80** | **Zamrażarka szufladowa** | **Wymiary (WxSxG) [cm]:185 x 60 x 64 Rodzaj zamrażarki:Szufladowa Zdolność zamrażania [kg/24h]:18 Bezszronowa (No Frost) Pojemność [l]:243 Klasa emisji hałasu:D** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **81** | **Witryna chłodnicza cukiernicza okragła** | **Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby Dostęp do wnętrza przez samo zamykające się drzwi Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą 4 regulowane szklane półkiOświetlenie LED z 2 stronWyposażona w 5 kółek, w tym 2 z hamulcamiTermostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz Zakres temperatury: 2/6°C Klasa klimatyczna: 4 Czynnik chłodniczy: R290a wysokość: 1750 mm średnica: 680 mm pojemność: 360 l moc całkowita: 0.46 kW napięcie: 230 V temperatura minimalna: 2°C °C temperatura maksymalna: 6°C °C ilość półek: 4 szt. ilość drzwi: 1 szt. materiał: • stal nierdzewna • szkło hartowane zasilanie: elektryczne** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **82** | **Szafa chłodnicza 1-drzwiowa** | **Szafy chłodnicze 700 l GN 2/1 Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej,izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m3, Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości Drzwi skrzydłowe dwustronne wyposażone w zamek Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury Otwory wentylacyjne w przednim panelu Kontrolka włączenia/wyłączenia Bezobsługowy skraplacz, Inteligentny system obiegu powietrza Wyłącznik stykowy na drzwiach Automatyczne odparowanie skroplin,Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości Wyjmowane prowadnice, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach Półki z maksymalną ładownością do 40 kg Magnetyczna uszczelka drzwi, Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC) Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C IV klasie klimatycznej Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz Klasa energetyczna: C Pojemność netto: 461 l** | **szt** | **2** | **prac. Gastrono** |
| **83** | **Płuczko-obieraczka do warzyw** | **Wymiary gabarytowe: 1140x600x990 mm; jednorazowy wsad: 8 ÷ 10kg; wydajność: 250 ÷ 300 kg/h; napięcie: 3 x 400 V, 50Hz** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **84** | **Prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj** | **zasilanie 230 V; moc 60 W;  wymiary: 82x235 mm (szer., wys.); waga 0,65 kg** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **85** | **Bemar - 1265 W - 2 x GN 1/1 - z podstawą** | **Wydajność – o mocy 1265 W Pojemność – 2 x GN 1/1 o łącznej pojemności 52 Bezpieczeństwo – delikatne utrzymywanie ciepła potraw w bemarze zapobiega ich przypalaniu  Higiena – łatwy w czyszczeniu dzięki gładkim powierzchniom ze stali nierdzewnej Trwałość – wysoka jakość wykonania i solidne materiały** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |
| **86** | **Zmywarko wyparzarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową,** | **Profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania sterowanie elektroniczne, ergonomiczny uchwyt, przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1 maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm wysokość komory wsadowej ~370 mm precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego, pompa zrzutowa, kontrolki temperatury pracy bojlera i komory, 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół) zużycie wody 2.5 l/cykl moc grzalki komory - 2 kW moc grzałki bojlera - 6 kW kosz 500x500 mm długość: 680 mm szerokość: 565 mm wysokość: 835 mm moc całkowita: 6.65 kW napięcie: 400 V materiał: stal nierdzewna zasilanie: elektryczne** | **szt** | **1** | **prac. Gastrono** |