

KRAJALNICA ŻYWNOŚCI

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczona do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków w obiektach żywienia zbiorowego.	TAK	NIE
Podstawa, stół przesuwany wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej jakości stopów oksydowanych aluminiowych.	TAK	NIE
Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej, pokrytej teflonem o średnicy 300 mm (+/- 10%).	TAK	NIE
	średnica..... mm	
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości) AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)	TAK	NIE
Płyta oporowa i pokrywa noża pokryte teflonem.	TAK	NIE
Wyposażenie - ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami.	TAK	NIE
Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz	TAK	NIE
Moc znamionowa do 0,4 kW	TAK	NIE
	Moc znamionowa: kW	
Tryb pracy manualny	TAK	NIE
Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm (regulacja płynna)	TAK	NIE
	 - mm	
Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm (± 50 mm).	TAK	NIE
	 x mm	
Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczona do szatkowania oraz rozdrabniania warzyw, owoców i sera.		
	TAK	NIE
Powierzchnie materiałów i powłok są trwałe, łatwe do czyszczenia, nie posiadają pęknięć.	TAK	NIE
Odporna na zarysowanie, łuszczenie, ścieranie oraz powstawanie odprysków i ubytków.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej są wykonane ze stali nierdzewnych AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.	TAK	NIE
Obudowa — stal nierdzewna	TAK	NIE
Duża gardziel wysypowa min. 17 cm	TAK	NIE
	 cm	
Silnik z przekładnią ślimakową.	TAK	NIE
Urządzenie wolnostojące.	TAK	NIE
Antypoślizgowe nóżki.	TAK	NIE
Zasilanie: 400 V, 50Hz	TAK	NIE
Moc: 0,5-1 kW	TAK	NIE
	Moc: kW	
Wydajność: min. 100 kg/h	TAK	NIE
	Wydajność: kg/h	
Prędkość obrotowa: 280 obr/min +/- 10%	TAK	NIE
	Prędkość: obr/min	
Waga: 30 - 40 kg	TAK	NIE
	Waga: kg	
Tarcze w komplecie min:		
Tarcza do miazgi.	TAK	NIE
Tarcza do plastrów: 2,5 mm (zamiennie 2mm)	TAK	NIE
	 mm	
Tarcze do wiórków: 2 mm oraz 2,5mm	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

MIESZARKA PRZECHYLNA O WSADZIE DO 25KG

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczenie do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów w tym mięsnych w obiektach żywienia zbiorowego.		
	TAK	NIE
Powierzchnie materiałów i powłok są trwałe, łatwe do czyszczenia, nie posiadają pęknięć.	TAK	NIE
Odporna na zarysowanie, łuszczenie, ścieranie oraz powstawanie odprysków i ubytków.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej są wykonane ze stali nierdzewnych, AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), oraz umożliwiają łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję	TAK	NIE
Obudowa - stal nierdzewna	TAK	NIE
Urządzenie wolnostojące.	TAK	NIE
Posiada ramy, przechylny zbiornik z rączką, pokrywy, mieszadła, zabudowany zespół napędowy.	TAK	NIE
Urządzenie wyposażone w włącznik (przycisk START) oraz wyłącznik (przycisk STOP).	TAK	NIE
Mieszanie wsadu poprzez obracające się mieszadło raz w jednym raz w drugim kierunku.	TAK	NIE
Proces zmiany kierunku realizowany w sposób automatyczny.	TAK	NIE
Napęd z silnika przekazywany za pomocą przekładni na wał mieszadła.	TAK	NIE
Podstawa wyposażona w nożki z możliwością regulacji (poziomowania).	TAK	NIE
Uniesienie pokrywy powoduje zatrzymanie pracy mieszadła.	TAK	NIE
Zasilanie 400 V, 50Hz	TAK	NIE
Napięcie zasilania: 400V, 50Hz	TAK	NIE
Wymiary:		
wysokość: 900mm (+/- 10%)	TAK	NIE
	 mm	
szerokość: 500mm (+/- 10%)	TAK	NIE
	 mm	
długość: 1000mm (+/- 10%)	TAK	NIE
	 mm	
Waga urządzenia: 50-70kg	TAK	NIE
	 kg	
Pojemność zbiornika: 100l (+/- 5%).	TAK	NIE
	 l	
Jednorazowy wsad: do 25kg	TAK	NIE
	 kg	
Prędkość obrotowa mieszadła: 25-30 obr./min	TAK	NIE
	 min	
Moc silnika: 0,7-1,0 kW	TAK	NIE
	Moc: kW	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Przeznaczenie: do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs i serów, krojenia chleba a także do mielenia żywności, nacinania kotletów i ostrzenia narzędzi.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).	TAK	NIE
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.	TAK	NIE
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.	TAK	NIE
Maszyna składa się z:		
- napędu roboczego	TAK	NIE
- zestawu przystawek wg specyfikacji przedstawionej poniżej	TAK	NIE
Wymiary napędu:		
długość: 470 mm (+-10%)	TAK	NIE
	Długość: mm	
szerokość: 260 mm (+-10%)	TAK	NIE
	Szerokość:mm	
wysokość: 400 mm (+-10%)	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min	TAK	NIE
	 obr./min	
Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW	TAK	NIE
	 kW	
Napięcie: 400 V	TAK	NIE
Waga: 27 kg +-5kg	TAK	NIE
	 Kg	
Zasilanie: elektryczne	TAK	NIE
Kolor: inox - stal nierdzewna	TAK	NIE
/modyfikacja/Podstawa - stojak przesuwny trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej w kolorze inox	TAK	NIE
	 mm	
Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Przeznaczenie: przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego.	TAK	NIE
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).	TAK	NIE
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.	TAK	NIE
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.	TAK	NIE
Długość: 415 mm +/-20mm	TAK	NIE
	Długość: mm	
Szerokość: 240 mm +/-20mm	TAK	NIE
	Szerokość:mm	
Wysokość: 270 mm +/-20mm	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min	TAK	NIE
	obr./min	
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE
Wyposażenie przystawki:		
nóż jednostronny	TAK	NIE
szarpak	TAK	NIE
co najmniej sita o średnicy 80mm +/-10% z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3mm	TAK	NIE
	mm	
misa	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe		Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka			
typ i/lub model			
Nazwa producenta			
Przeznaczenie: przystawka do nacinania kotletów za pomocą wielonożowych wałków.	TAK	NIE	
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej.	TAK	NIE	
Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).	TAK	NIE	
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.	TAK	NIE	
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.	TAK	NIE	
Długość: 350 mm +-20mm	TAK	NIE	
	Długość: mm		
Szerokość: 160 mm +-20mm	TAK	NIE	
	Szerokość:mm		
Wysokość: 300 mm +-20mm.	TAK	NIE	
	Wysokość:mm		
Maks. prędkość obrotowa: do 400 obr./min	TAK	NIE	
	obr./min		
Materiał: stal nierdzewna.	TAK	NIE	
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE	

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NARZĘDZI

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Przeznaczenie: przystawka do mechanicznego ostrzenia narzędzi.	TAK	NIE
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej.	TAK	NIE
Obudowa i elementy przenoszące napęd metalowe.	TAK	NIE
Tarcza szlifierska z materiału ściernego.	TAK	NIE
Długość: 260 mm +/-10mm	TAK	NIE
	Długość: mm	
Szerokość: 230 mm +/-10mm	TAK	NIE
	Szerokość:mm	
Wysokość: 215 mm +/-10mm	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min.	TAK	NIE
	 obr./min.	
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO KROJENIA CHLEBA, WĘDLIN I SERA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe		Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka			
typ i/lub model			
Nazwa producenta			
Przeznaczenie: przystawka do krojenia wędlin, sera w plastry i chleba w kromki.	TAK	NIE	
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej	TAK	NIE	
Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).	TAK	NIE	
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.	TAK	NIE	
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.	TAK	NIE	
Długość: 400 mm +/-30mm	TAK	NIE	
	Długość:mm		
/modyfikacja/Szerokość: 400 mm +/-20mm	TAK	NIE	
	Szerokość:mm		
Wysokość: 320 mm +/-20mm	TAK	NIE	
	Wysokość:mm		
Grubość plastrów: co najmniej 1-16 mm	TAK	NIE	
	 -mm		
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE	

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO UBIJANIA I WYRABIANIA CIASTA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe		Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka			
typ i/lub model			
Nazwa producenta			
Przeznaczenie: przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta.		TAK	NIE
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej.		TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316 (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).		TAK	NIE
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.		TAK	NIE
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.		TAK	NIE
Długość: 500 mm +/-20mm	TAK	NIE	
	Długość: mm		
Szerokość: 340 mm +/-20mm	TAK	NIE	
	Szerokość:mm		
Wysokość: 550 mm +/-20mm	TAK	NIE	
	Wysokość:mm		
Pojemność dzieży: 25 – 30 l	TAK	NIE	
	l		
Obroty ubijanie: 250 - 280 obr./min.	TAK	NIE	
	 obr./min		
Obroty zagniatanie: 120 - 180 obr./min	TAK	NIE	
	 obr./min		
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE	
Wyposażenie przystawki:			
mieszadło	TAK	NIE	
rozbijacz piany	TAK	NIE	
zagniatacz	TAK	NIE	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE	

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA - PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Przeznaczenie do rozdrabniania warzyw, szatkowania.		
	TAK	NIE
Kompatybilna z napędem Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)	TAK	NIE
Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.	TAK	NIE
Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.	TAK	NIE
Długość: 440 mm +/-20mm	TAK	NIE
	Długość: mm	
Szerokość: 300 mm +/-20mm	TAK	NIE
	Szerokość:mm	
Wysokość: 300 mm +/-20mm.	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Średnica tarczy: 210 - 280 mm	TAK	NIE
	Średnica:mm	
Komplet tarcz:	TAK	NIE
do krojenia kostki 10 x 10 x 10	TAK	NIE
tarcza do beleczek 6 x 6	TAK	NIE
tarcza do wiórek 3 x 1,5	TAK	NIE
tarcza do wiórek 5 x 2,5;	TAK	NIE
tarcza do plastrów 2mm	TAK	NIE
Maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min	TAK	NIE
	obr./min	
Wydajność: min. 140 kg/h	TAK	NIE
	kg/h	
Materiał elementów roboczych: stal nierdzewna, duraluminium	TAK	NIE
		
Kolor: inox – stal nierdzewna.	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

MASZYNA DO FORMOWANIA KOTLETÓW I MIELENIA MIĘSA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczona do szybkiego i ekonomicznego przygotowania kotletów i steków oraz mielenia mięsa.		
	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.	TAK	NIE
Powierzchnie materiałów i powłok są trwałe, łatwe do czyszczenia, nie posiadają pęknięć.	TAK	NIE
Odporna na zarysowanie, łuszczenie, ścieranie oraz powstawanie odprysków i ubytków.	TAK	NIE
Elementy strefy spożywczej są wykonane ze stali nierdzewnych AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwia łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.	TAK	NIE
Obudowa korpusu i przystawek w całości wykonana ze stali nierdzewnej (PN-EN 10088-1:2014), gardziel może być wykonana z poliwęglanów.	TAK	NIE
Urządzenie wolnostojące.	TAK	NIE
Posiada stabilny, metalowy korpus z silnikiem.	TAK	NIE
Przystawka nacinająca z 2 wałkami ze stali nierdzewnej z min. 20 nożami na każdym	TAK	NIE
	liczba noży:	
Przystawka umożliwiająca mielenie mięsa.	TAK	NIE
Podczas pracy brak dostępu do części tnących (ruchomych).	TAK	NIE
Funkcja biegu wstecznego - rewers obrotów umożliwiający wycofanie kawałka mięsa zablokowanego między nożami - opcjonalnie.	TAK	NIE
Antypoślizgowe nóżki urządzenia.	TAK	NIE
Opcjonalna możliwość poziomowania, regulacji.	TAK	NIE
Zasilanie 230 V	TAK	NIE
Moc: maksymalna do 800 W	TAK	NIE
	Moc: W	
Wydajność przystawki do mielenia mięsa: min. 90 kg/h	TAK	NIE
	Wydajność: kg/h	
Wydajność urządzenia: min 300 kotletów/h.	TAK	NIE
	Wydajność: kotletów/h	
Wielkość gardzieli w cm: 16 -18 x 2,0 - 3,0	TAK	NIE
	 x cm	
Szerokość wałków tnących w cm: 18 - 19	TAK	NIE
	 cm	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE