

PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNA

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej	TAK	NIE
Konstrukcja i n/w elementy wykonane ze stali nierdzewnej	TAK	NIE
Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna	TAK	NIE
Patelnia wyposażona w termoregulator oraz mechanizm regulacji przechyłu	TAK	NIE
Przechylenie misy ręczne lub automatyczne	TAK	NIE
Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą	TAK	NIE
Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania)	TAK	NIE
Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu	TAK	NIE
Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny	TAK	NIE
Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz	TAK	NIE
Moc maksymalna urządzenia od 8 do 12 kW	TAK	NIE
	Moc:kW	
Powierzchnia robocza płyty grzewczej min. 0,4 m ² / max. 0,5 m ²	TAK	NIE
	Powierzchnia:m ²	
Wydajność: min. 180 kotletów na godz	TAK	NIE
	Wydajność:	
Pojemność misy od 55 do 80 l	TAK	NIE
	Pojemność:l	
Zakres regulowania temperatury od +50 do +275°C (+/-10%)	TAK	NIE
	od°C do°C	
Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej	TAK	NIE
Kran do napełniania misy grzewczej wodą - opcjonalnie	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

TABORET GRZEWczy ELEKTRYCZNY (1- PALNIKOWY)

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczony do obróbki termicznej na wszystkich rodzajach garnków o poj. do 100 L włącznie	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły	TAK	NIE
Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej	TAK	NIE
Płyta grzewcza wykonana z żeliwa w ilości - 1 element	TAK	NIE
Długość: 55-65 cm	TAK	NIE
	Długość:cm	
Szerokość: 55-65 cm	TAK	NIE
	Szerokość:cm	
Wysokość: 38-45 cm	TAK	NIE
	Wysokość:cm	
Regulowane nóżki	TAK	NIE
Napięcie zasilania — 400 V	TAK	NIE
Moc maksymalna urządzenia od 4 do 6 kW	TAK	NIE
	Moc:kW	
Średnica płyty grzewczej 38 - 45 cm	TAK	NIE
	Średnica:cm	
Min. 3 stopniowy zakres regulacji mocy	TAK	NIE
	 stopni regulacji	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

WARNIK ELEKTRYCZNY		
Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczony do podgrzewania wody	TAK	NIE
Obudowa - stal nierdzewna	TAK	NIE
Podwójne ścianki	TAK	NIE
Urządzenie wolnostojące o kształcie walca	TAK	NIE
Wysokość 550-650mm	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Pojemność min 18-22L	TAK	NIE
	Poj:L	
Zasilanie: 230V	TAK	NIE
Moc 2-3 kW	TAK	NIE
	MockW	
Nienagrzewające się uchwyty	TAK	NIE
Niekapiący kran z polipropylenu	TAK	NIE
Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości 120mm	TAK	NIE
Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach	TAK	NIE
Zamykana pokrywa	TAK	NIE
Regulacja temperatury, co najmniej w zakresie 30-100°C	TAK	NIE
	od °C do °C	
Automatyczne przełączenie funkcji grzania i podtrzymania temperatury	TAK	NIE
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	TAK	NIE
Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem	TAK	NIE
Tacka ociekowa w zestawie	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

BEMAR WODNY, STACJONARNY 4 x GN 1/1

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Przeznaczony do utrzymywania temperatury gorących potraw.	TAK	NIE
Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304/304L lub AISI 316-316L lub AISI 430	TAK	NIE
	AISI:	
Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.	TAK	NIE
Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.	TAK	NIE
Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1 .	TAK	NIE
Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4.	TAK	NIE
	 szt.	
Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.	TAK	NIE
Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.	TAK	NIE
Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30°C - 90°C.	TAK	NIE
	od°C do°C	
Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.	TAK	NIE
Kran spustowy do każdej komory.	TAK	NIE
Podstawa na 4 nogach z regulacją wysokości.	TAK	NIE
Wzmocnienie - półka pełna	TAK	NIE
Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.	TAK	NIE
Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW	TAK	NIE
	Moc:kW	
Wymiary 1650 x 700mm x 900mm (+/- 5%).	TAK	NIE
	 x x mm	
Cztery pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.	TAK	NIE
Grubość blachy nierdzewnej min. 0,8 mm.	TAK	NIE
	 mm	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

EKSPOZYTOR (DYSTRYBUTOR) DO PRZYPRAW

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Stojak do ekspozycji, dystrybucji produktów w opakowaniach jednostkowych w miejscach gdzie występuje samoobsługa.	TAK	NIE
Ustawiany na elementach ciągu wydawczego lub punktu dystrybucyjnego.	TAK	NIE
Materiał wykonania konstrukcji stojaka, stelaża - stal nierdzewna gatunku co najmniej 18/0, a pojemników - tworzywo sztuczne, półprzezroczyste.	TAK	NIE
Przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.	TAK	NIE
Konstrukcja 3-poziomowa piramidalna z zawieszanymi, wpinanymi półkami - pojemnikami (kieszeniami) w kształcie półokrągłym, trapezowym.	TAK	NIE
Długość: 180-200 mm	TAK	NIE
	Długość: mm	
Szerokość: 230-260 mm	TAK	NIE
	Szerokość: mm	
Wysokość: 400-420 mm	TAK	NIE
	Wysokość: mm	
Pojemność półek - pojemników: 3 x 1 l.	TAK	NIE
	 l	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE

Załącznik Nr do SWZ		
ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ Z FUNKCJĄ WYPARZANIA		
Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Nazwa producenta		
Do mycia oraz wyparzania zastawy stołowej, naczyń kuchennych, tac i pojemników GN 1/1 w systemie pracy cyklicznej.	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach pracy cyklicznej.	TAK	NIE
Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L LUB AISI 316/316L LUB AISI 430	TAK	NIE
	AISI:	
Komory robocza myjąca wyposażona w drzwiczki odchylne z uchwytem.	TAK	NIE
Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego i płukania w temperaturze 55 – 60°C oraz wyparzaniem w temperaturze min. 85°C	TAK	NIE
	mycie, płukanie:°C wyparzanie:°C	
Przylącze wody ½ lub ¾ cala, spust wody grawitacyjny oraz zawór zwrotny.	TAK	NIE
	Przylącze wody:	
Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem.	TAK	NIE
Podstawa: cztery nóżki z możliwością regulacji.	TAK	NIE
Wyposażona w 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół) o prostym demontażu (ramiona łatwo wyjmowane z maszyny).	TAK	NIE
Wyposażona w dozowniki środków myjących i nabłyszczających.	TAK	NIE
Minimum: 2 tryby mycia oraz tryb wyparzania, uzależnione od programu podstawowego.	TAK	NIE
Elektroniczne lub elektromechaniczne sterowanie procesami mycia i wyparzania.	TAK	NIE
	Rodzaj sterowania:	
Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury.	TAK	NIE
Kolor: inox.	TAK	NIE
Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 230/400 V, 50 Hz	TAK	NIE
Moc całkowita urządzenia: do 7,5 kW	TAK	NIE
	 kW	
Wydajność teoretyczna: minimum 24 koszy na godzinę	TAK	NIE
	 koszy na godzinę	
Zużycie wody: maksymalnie do 3,5 l na cykl	TAK	NIE
	 l na cykl	
Długość cyklu mycia programu podstawowego: minimum 120 s. oraz osobny program do wyparzania	TAK	NIE
	 s.	
Szerokość zmywarki: 650 mm (+/- 50 mm)	TAK	NIE
	Szerokość: mm	
Głębokość zmywarki: 650 mm (+/- 100 mm)	TAK	NIE
	Głębokość:mm	
Wysokość zmywarki: 800 mm (+/- 100 mm)	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Wysokość komory wsadowej: min. 350 mm	TAK	NIE
	Wysokość:mm	
Wyposażenie dodatkowe		
Kosze do mycia i wyparzania (standard 500x500), co najmniej :	TAK	NIE
a) kosz na talerze – 2 szt	TAK	NIE
	 szt	
b) kosz uniwersalny na szkło, kubki – 2 szt	TAK	NIE
	 szt	
c) kosz na sztućce - 2 szt	TAK	NIE
	 szt	
Materiały eksploatacyjne:	TAK	NIE
a) 10 litr (kg) środka do mycia	TAK	NIE
b) 5 litr (kg) środka do nabłyszczania	TAK	NIE
c) 25 kg soli	TAK	NIE
Dodatkowy mechaniczny filtr do uzdatniania wody oraz filtr powierzchniowy.	TAK	NIE
Instalacja przyłączeniowa i kanalizacyjna – zestaw montażowy, wg potrzeb i specyfikacji zamawiającego do podłączenia urządzenia (opcjonalne wg decyzji zamawiającego).	TAK	NIE
W przypadku nie realizowania montażu zestaw powinien zawierać n/w wyposażenie do podłączenia do ujęć wody i spustu kanalizacyjnego:	TAK	NIE
a) wąż zasilający ½ lub ¾ cala o długości min. 2 m	TAK	NIE
b) wąż odpływowy o długości min. 2 m lub zamiennie instalacja odprowadzająca PCV: kolanka 45 (2 szt.) i 90° (2 szt.) oraz rury o dł. min. 1 m (2 szt.) o przekroju instalacji dostosowanym do przekroju spustu ze zmywarki.	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE