

Załącznik nr 1 do SIWZ

Specyfikacja przedmiotu zamówienia – część 1

Sprzęt i urządzenia do obróbki termicznej

Lp.	Nazwa	Opis, wymagania techniczne, parametry	Liczba (szt.)
1	Piec konwekcyjno – parowy	<ul style="list-style-type: none"> - piec konwekcyjno - parowy elektryczny; - moc [kW]: min 17; - pojemność min 10 GN 1/1; - elektroniczny panel sterujący intuicyjne sterowanie, możliwość personalizacji menu; - gotowanie w parze od 30 stopni; - gotowanie/funkcja kombi (30-300 stopni); - min 7 trybów pracy; - możliwość regulacji pracy wentylatora, - manualne nawilżenie; - prysznic ręczny lub zewnętrzna dysza wody; - wbudowany automatyczny system myjący; - automatyczne chłodzenie; - minimum podwójna szyba w drzwiach; - obudowa ze stali nierdzewnej 	2
2	Podstawa do pieca	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej; - minimum 6 prowadnic GN 1/1; - podstawa dostosowana (pasująca) do pieca konwekcyjnego (pozycja 1 specyfikacji) 	2
3	Kuchnia gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	<ul style="list-style-type: none"> - 6 palników gazowych; - długość max 1300 mm; - wykonana ze stali nierdzewnej; - 6 rusztów żeliwnych; - elektryczny piekarnik - zasilanie 230V; - moc palnika min 2 wielkości; - piekarnik elektryczny GN 1/1; - moc piekarnika min. 3 kW; - w zestawie min 1 ruszt 	1
4	Patelnia gazowa uchylna na stelażu	<ul style="list-style-type: none"> - patelnia gazowa; - pojemność 80l; - wysokość min 850 max 920 mm; - wykonana ze stali nierdzewnej; - misa wykonana ze stali nierdzewnej z kranikiem; - przechył misy; - zakres regulacji temperatury 	2
5	Okap przyścienny	<ul style="list-style-type: none"> - okap gastronomiczny wyciągowy w wersji przyściennej skośnej - wykonany w całości ze stali nierdzewnej; - okap z łapaczami tłuszczu, oświetleniem i króćcami do połączenia instalacji o średnicy min. 200 mm; 	1



		<ul style="list-style-type: none"> - zasilany 230 V; - <u>moc wentylatora należy dobrać z uwzględnieniem zamontowanych pod nim urządzeń</u>, tj. piec konwekcyjno - parowy 2 szt., kocioł gazowy o poj. 150l – 2 szt., taboret gazowy – 2 szt; - wymiary okapu: długość 5,8 m ,głębokość min 900 mm max 1000 mm, wysokość max 450 mm - dopuszczalna możliwość łączenia z dwóch segmentów 	
6	Kocioł warzelny gazowy	<ul style="list-style-type: none"> - moc całkowita od 20kW - kocioł gazowy - pojemność robocza: 150L - zawór spustowy - wykonany ze stali nierdzewnej - grzanie pośrednie 	2
7	Taboret gazowy	<ul style="list-style-type: none"> - moc od 9 KW - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, - przystosowany do dużych garnków - wymiary dł min. 580mm 	2
8	Okap centralny	<ul style="list-style-type: none"> - okap centralny, mocowany nad blokiem urządzeń - długość min. 2900mm max 3000mm; - szerokość min 2200mm max 2400mm - wysokość max 450mm - w zestawie oświetlenie, wyposażony w łapacz tłuszczu. - wykonany ze stali nierdzewnej 	1