

*załącznik nr 1 do zapytania ofertowego  
z dnia 22.09.2021 r. znak PSONI/ZP/2131-11/2399/21*

**Specyfikacja przedmiotu zamówienia**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Opis, wymagania techniczne, parametry</b>	<b>Ilość (szt.)</b>
1.	Błacha wypiekowa	- blacha wypiekowa perforowana, posiadająca 4 ranty - powłoka silikonowa - wymiary min. 530 mm x 325mm	20
2.	Szafa chłodnicza pojemność 2/1 GN	- zasilanie 230V - moc min. 0,182 KW - ilość drzwi: 1, rodzaj drzwi : pełne - co najmniej 3 półki z możliwością przełożenia - bez szuflad - automatyczne odszranianie - elektroniczny sterownik - obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej - szafa o pojemności 2/1 GN, min. 570l	4
3.	Smażalnik jednokomorowy	- zasilanie min. 380V - moc min 9 KW - pojemność: 24 – 30l - wykonany ze stali nierdzewnej - kranik spustowy - kosz z uchwytem	1
4.	Pakowarka próżniowa jednokomorowa	- zasilanie 230 V - moc min. 900 W - szerokość zgrzewania min 260 mm - komora: stal nierdzewna	1
5.	Cyrkulator	- zasilanie 230 V - moc min. 1,2 KW	1
6.	Komora rozrostowa	- zasilanie 230 V - moc: min 2 KW - obudowa ze stali nierdzewnej - drzwi szklane, - pojemność min. 8 blach 600x400 mm - blachy GN 1/1	1
7.	Torba termoizolacyjna	- torba do transportu lunchboxów - ładowana od góry, mieszcząca min. 4 lunchboxy max 6 - materiał termoizolacyjny, łatwo zmywalny	8
8.	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	- pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 - ładowany od góry, z przykrywką - wykonany z polipropylenu - wysokość min 320 mm	5
9.	Napełniacz	- mocowany do stołu - jednocentrowy - wysokość min. 1100 mm - wylewka + prysznic, dedykowany pod stół z basenem jednokomorowym	1

10	Pojemnik na odpady z podstawą na kółkach z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z polipropylenu</li> <li>- wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne</li> <li>- pojemność 120 L</li> <li>- wyprofilowane uchwyty</li> <li>- podstawa na kółkach</li> <li>- pokrywa pasująca do pojemnika</li> </ul>	2
11	Zgrzewarka do pojemników	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V</li> <li>- moc min 0,7 KW</li> <li>- pakowanie tacek do rozmiaru 230x185 ( w tym np. tacki 227x178 bez podziału i z podziałem na dwa/ trzy )</li> <li>- płynna i precyzyjna regulacja temperatury zgrzewania</li> <li>- informacja o gotowości do pracy</li> <li>- ramki wymienne wykonane z aluminium anodowanego ( zamiennie dla A190e i AG02e )</li> <li>- płyta zgrzewająca teflonowa</li> <li>- głębokość tacki do 100mm</li> <li>- wysokość po otwarciu ok 500 mm</li> <li>- wymiary ok 540x260x200mm</li> <li>- czas zgrzewania ok 2 sekund</li> <li>- czas nagrzania ok 10 min</li> <li>- automatyczne odcięcie folii z rolki po długości</li> <li>- konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej</li> </ul>	1
12	Pojemnik gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 40mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GN 1/1</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- wysokość 40 mm</li> <li>- zakres temperatur do +300</li> </ul>	15
13	Pojemnik gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 100mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GN 1/1</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- wysokość 100 mm</li> <li>- zakres temperatur do +300</li> </ul>	15
14	Miesiarka planetarna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230V</li> <li>- moc 1,1 KW</li> <li>- w zestawie: mieszadło, hak, różga,</li> <li>- 3 prędkości pracy,</li> <li>- dzieża i końcówki mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- pojemność dzieży min 20L</li> </ul>	3
15	Pojemnik gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 200mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GN 1/1</li> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- wysokość 200 mm</li> <li>- zakres temperatur do +300</li> </ul>	6
16	Witryna ekspozycyjna chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V</li> <li>- moc min 0,16 KW</li> <li>- kolor czarny</li> <li>- ilość półek 3 regulowane</li> <li>- przeszklona z 4 stron</li> <li>- pojemność 78 L</li> <li>- oświetlenie led</li> </ul>	2

17	Termos stalowy z pompką	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wkład ze stali nierdzewnej</li> <li>- pokrywa i uchwyt z polipropylenu</li> <li>- otwierana pokrywa z blokadą,</li> <li>- pojemność - 5 l</li> </ul>	3
18	Wałkownica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V</li> <li>- moc min. 240 W</li> <li>- wałkownica nablatowa, przeznaczona do taczania ciasta, możliwość przygotowania ciasta do 5 mm</li> <li>- dwa wałki</li> <li>- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> </ul>	1
19	Miesiarka planetarna 7-8l	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napięcie 230V</li> <li>- moc elektryczna 0,2 – 1,1 KW</li> <li>- min 3 prędkości pracy</li> <li>- wyjmowania dzieża o pojemności min 7 max 8 l</li> <li>- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej</li> <li>- w komplecie zestaw 3 końcówek do zagniatania ciast lekkich i ciężkich, do mieszania ciast lekkich i do ubijania piany</li> <li>- osłona bezpieczeństwa</li> </ul>	1
20	Maszynka do mielenia mięsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napięcie 230V</li> <li>- moc min. 1,1 kW</li> <li>- wydajność co najmniej 250 kg/h</li> <li>- gardziel żeliwna lub ze stali nierdzewnej, ślimak: stal nierdzewna lub stop aluminium, taca, nóż oraz sito: stal nierdzewna</li> <li>- w komplecie sita o średnicy otworów 3 i 6 mm</li> <li>- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie</li> <li>- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe</li> <li>- średnica gardzieli min. 68mm</li> </ul>	1
21	Regał wolnostojący	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany z tworzywa sztucznego lub aluminiowo-polietylenowy</li> <li>- wysokość min. 1600 mm</li> <li>- głębokość min. 400 mm</li> <li>- długość min. 900 mm</li> <li>- minimum 4 półki</li> </ul>	2
22	Szafa magazynowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej</li> <li>- wysokość 1800mm</li> <li>- głębokość 500mm,</li> <li>- szerokość 800mm,</li> <li>- drzwi przesuwne 2-4 szt.</li> <li>- min 2 półki</li> </ul>	2
23	Grill elektryczny pojedynczy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napięcie 230V</li> <li>- moc od 2,2 KW</li> <li>- obudowa ze stali nierdzewnej</li> <li>- ruszt żeliwny ryflowany</li> <li>- regulacja temperatury do 300°C</li> <li>- powierzchnia robocza min. 340x220 mm</li> </ul>	1
24	Półka do szafy chłodniczej	półka o rozmiarach pasujących do szafy chłodniczej – poz. 2 specyfikacji	8