

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

Specyfikacja przedmiotu zamówienia

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

| | | | |
|----|------------------------------|---|---|
| 17 | Termos stalowy z pompką | <ul style="list-style-type: none"> - wkład ze stali nierdzewnej - pokrywa i uchwyt z polipropylenu - otwierana pokrywa z blokadą, - pojemność - 5 l | 3 |
| 18 | Wałkownica | <ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230 V - moc min. 240 W - wałkownica nablatowa, przeznaczona do taczania ciasta, możliwość przygotowania ciasta do 5 mm - dwa wałki - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej | 1 |
| 19 | Miesiarka planetarna 7-8l | <ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V - moc elektryczna 0,2 – 1,1 KW - min 3 prędkości pracy - wyjmowania dzieża o pojemności min 7 max 8 l - części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej - w komplecie zestaw 3 końcówek do zagniatania ciast lekkich i ciężkich, do mieszania ciast lekkich i do ubijania piany - osłona bezpieczeństwa | 1 |
| 20 | Maszynka do mielenia mięsa | <ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V - moc elektryczna min. 1,1 kW - wydajność co najmniej 250 kg/h - głowica, ślimak, taca, nóż oraz sito wykonane ze stali nierdzewnej - w komplecie sita o średnicy otworów 3 i 6 mm oraz szarpak - zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie - zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe - średnica gardzieli min. 68mm | 1 |
| 21 | Regał wolnostojący | <ul style="list-style-type: none"> - wykonany z tworzywa sztucznego - wysokość min. 1800 mm - głębokość min. 450 mm - długość min. 900 mm - minimum 4 półki wykonane z tworzywa sztucznego - mocowanie półek z regulowaną wysokością - nośność 1 półki min. 180 kg | 2 |
| 22 | Szafa magazynowa | <ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej - wysokość 1800mm - głębokość 500mm, - szerokość 800mm, - drzwi przesuwne 2-4 szt. - min 2 półki | 2 |
| 23 | Grill elektryczny pojedynczy | <ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V - moc od 2,2 KW - obudowa ze stali nierdzewnej - ruszt żeliwny ryflowany - regulacja temperatury do 300°C - powierzchnia robocza min. 340x220 mm | 1 |
| 24 | Półka do szafy chłodniczej | półka o rozmiarach pasujących do szafy chłodniczej – poz. 2 specyfikacji | 8 |

