

Specyfikacja przedmiotu zamówienia – część II

Dostawa urządzeń i sprzętu gastronomicznego

Lp.	Nazwa	Opis, wymagania techniczne, parametry	Ilość (szt.)
1	Kloc masarski	<ul style="list-style-type: none"> - wysokość od 800mm do 850mm; - wykonany z drewna; - podstawa wykonana z drewna lub stal nierdzewnej; - grubość płyty roboczej min 200 mm 	2
2	Szatkwonica z kompletem noży	<ul style="list-style-type: none"> - szatkownica przemysłowa do warzyw, przeznaczona do punktów żywienia zbiorowego/stołówek/firm cateringowych; - wydajność w parametrach posiada zakres zawierający wartość 420kg/h; - prędkość obrotów min 350/min; - wykonana ze stali nierdzewnej lub ze stali nierdzewnej z elementami tworzywa sztucznego; - magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy; - automatyczny start po zamknięciu popychacza; - metalowa komora robocza i pokrywa; - dwa otwory wsadowe, duży (do kapusty) i otwór wsadowy z tubą do cięcia warzyw długich; - wyposażona w tarcze tnące: piórka min 2 grubości: 1,5 lub 2mm, oraz 3 mm; słupki o grubości w przedziale 8-10mm, plastry min 2 grubości -1 lub 2 mm, oraz 3mm; - kostka 1,5cm-2cm , frytki, plastry faliste 3 do 6mm, tarcza do ścierania na miazgę (placki ziemniaczane); - zasilanie 230 V 	2
3	Szafa chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230V; - moc od 0,11 KW; - temperatura chłodzenia nie więcej niż +8 °C; - pojemność minimum 350 L; - co najmniej 3 półki; - automatyczne odszranianie - bez szuflad; - elektroniczny sterownik; - obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej; - rodzaj drzwi pełne 	2
4	Frytkownica	<ul style="list-style-type: none"> - zasilana elektrycznie; - napięcie 230V;; - moc elektryczna min 3,250 kW - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; - pojemność komory min. 8 L; - wyjmowane pojemniki na fryturę 	1
5	Szafa mroźnicza	<ul style="list-style-type: none"> - zasilanie 230V; - moc min. 0,21 KW; - pojemność minimum 340 L; - temperatura mrożenia minimum -10 °C; - rodzaj drzwi pełne; 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - co najmniej 3 półki; - obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 	
6	Podgrzewacz do filiżanek	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V; - pojemność min. 72 szt. Filiżanek; - temperatura filiżanek: min 30°C; - stal nierdzewna lub szlachetna 	1
7	Kostkarka	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230 V; - wydajność minimum 10 kg na dobę; - zbiornik na lód 1 kg 	1
8	Blender	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V; - moc min. 0,7 KW; - ramię wykonane ze stali nierdzewnej; - pokrętło ustawienia pracy silnika 	1
9	Schładzarka szokowa	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V; - pojemność 5 x GN 1/1; - zamrażanie szokowe od + 70 °C do - 18 °C; - schładzanie szokowe od + 70 °C do +3 °C; - stal nierdzewna 	1
10	Ekspres do kawy ciśnieniowy automatyczny	<ul style="list-style-type: none"> - napięcie 230V; - wydajność minimalna dzienna 120 porcji kaw; - możliwość robienia dwóch kaw jednocześnie (pobierając dwie porcje ziarna odpowiednio jedna porcja na jedną filiżanką); - system dostarczania świeżego mleka; - system chłodzenia świeżego mleka (minimum 1 L); - możliwość bezpośredniego podłączenia do sieci wodociągowej 	1