

Opis Przedmiotu Zamówienia

Piec konwekcyjno parowy 6GN1/1

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867x775x808
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
- Sterowanie - ekran cyfrowy
- Port USB
- Sonda rdzenia
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany przez Wykonawcę zgodnie z normą ISO 9001:2015 oraz 14001:2015 – certyfikaty dołączyć do oferty
- Czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

Szafa mroźnicza

- całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok
- pojemność netto: 503 litrów
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710x835x2050

- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -15° C do -22° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Mikser planetarny 8l

- Wymiary zewnętrzne 292x416x527
- Moc nie mniej niż 0,6 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Korpus miksera ze stopu aluminium
- Wydajny asynchroniczny silnik
- Pojemność nierdzewnej misy 8 l
- Wydajność: lekkie ciasto 2,5 kg, ciężkie ciasto 1,2 kg
- Zmienne ustawienie prędkości od 20 do 220 obr./min.
- Zmienne ustawienie prędkości przystawek od 67 do 740 obr./min
- Zmienne sterowanie prędkości pokręteł
- Mechaniczna przekładnia
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

Mikser elektryczny blender

- Wymiary zewnętrzne 138x120x865
- Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.
- Długość ramienia 553 mm.
- całkowita waga maksymalnie 3,5 kg
- Użycie do mieszania w garnkach o pojemności do 120 litrów,
- Szybki system bagietowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

Ubijaczka do blendera

- Przystosowana do pracy z mikserem elektrycznym blenderem

Zmywarka

- Zasilanie 400V
- Moc nie mniej niż 5kW
- Wbudowany bojler ciśnieniowy
- Interfejs użytkownika z przyciskami dotykowymi i ikonami LED
- Zużycie czystej wody gorącej nie więcej niż 2,4 litra na cykl mycia
- Automatyczny cykl samooczyszczenia
- Pompa spustowa w zestawie
- Cykle robocze: 55s, 90s, 100s, 150s, 240s

- Temperatura płukania 60-85 stopni C
- Wymiary 572x623x830
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany przez Wykonawcę zgodnie z normą ISO 9001:2015 oraz 14001:2015– certyfikaty dołączyć do oferty

Szafa chłodnicza

- Pojemność brutto 670 litrów
- Wymiary zewnętrzne 710x835x2050
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Stół przyścienny

- Wykonany ze stali nierdzewnej

Miska stalowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość mycia w zmywarce

Talerz głęboki, talerz płytki, talerz deserowy

- Możliwość w zmywarce
- Możliwość sztaplowania

Łyżka, widelec, nóż, łyżeczka

- Możliwość w zmywarce
- Wykonane ze stali nierdzewnej