

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
PAKIET nr 1

Sprzęt AGD:

1. Zmywarka kapturowa – ilość: 1 szt.

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARAMETRY OFEROWANE
1	Zmywarka kapturowa przeznaczona do zmywania zastawy stołowej, szkła i tac w obiektach zbiorowego żywienia wykonana ze stali kwasoodpornej nierdzewnej.	TAK	
2	Parametry wymagane: – wydajność do 1 tys. talerzy/h – głębokość ok. 730 mm – szerokość ok. 620 mm (nie więcej niż 650 mm) – wysokość zmywarki zamkniętej ok. 1400 mm – wysokość zmywarki otwartej ok. 1700 mm (nie więcej niż 1800 mm) – zasilanie 380V – wbudowany dozownik do płynów myjących i nablyszczających – klasa energetyczna A lub wyższa – uzdatniacz wody (pół automat) – zmywarka z funkcją wyparzenia, – programator elektromechaniczny, – automatyczne podnoszenie kaptura – kosze w standardzie: kosz 500 mm x 500 mm wkład kosza do sztućców, kosz uniwersalny, kubek do sztućców – nie mniej niż 5 szt., wkład do kosza do talerzy głębokich, płytkich i do szklanek,	TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać TAK TAK TAK TAK TAK TAK
3	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	

PAKIET nr 2

Sprzęt AGD:

1. Mikser planetarny – uniwersalny 50l typ RM-50H lub równoważny – ilość: 1 szt.

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARAMETRY OFEROWANE
1	Mikser planetarny – uniwersalny 50 litrowy z funkcją: mieszania, ucierania i ubijania ciast, przeznaczony do stosowania w obiektach zbiorowego żywienia	TAK
2	Parametry wymagane: <ul style="list-style-type: none">– min.2 stopnie prędkości– w komplecie wyjmowane, nierdzewne 2 kociołki– planetarne ułożenie przystawek– dokładne mieszanie bez rotacji kociołka– prosta wymiana przystawek– mikrowyłącznik bezpieczeństwa– w zestawie: mieszadło, hak, różga– nierdzewna pokrywa kociołka– automatyczne podnoszenie kociołka– uchwyty zamocowane do kociołka– wózek w zestawie– moc 1,5 kW– zasilanie 400 V– w komplecie przystawka do mielenia mięsa	TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK
3	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	

PAKIET nr 3

Sprzęt AGD:

1. Patelnia elektryczna – 1 szt.
2. Piekarnik dwukomorowy elektryczny – segmentowy – 1 szt.
3. Szatkownica do rozdrabniania warzyw - 1 szt.
4. Krajalnica do krojenia sera żółtego – 1 szt.

Opis szczegółowy: PAKIET nr 3 poz. 1 patelnia elektryczna – 1 szt.:

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARAMETRY OFEROWANE
1	Patelnia elektryczna – z funkcją: gotowania, smażenia i duszenia mięsa, ryb i naleśników oraz sporządzania sosów, przeznaczona do obiektów zbiorowego żywienia,	TAK
2	Patelnia wykonana z blachy nierdzewnej	TAK	
3	Parametry wymagane - wymiary: nie mniej niż 700x600x850 - moc ok. 5,4 kW - wydajność ok. 100 kotletów/h - zasilanie 230V - ręczny przechył misy	TAK podać TAK podać TAK podać
4	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	

Opis szczegółowy: PAKIET nr 3 poz. 2 piekarnik dwukomorowy elektryczny – segmentowy – 1 szt.

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARAMETRY OFEROWANE
1	Piekarnik dwukomorowy elektryczny – segmentowy, z funkcją: pieczenia mięs, ryb, zapiekanek, ciast, odgrzewania potraw garmażeryjnych i innych, przeznaczony do obiektów zbiorowego żywienia	TAK
2	Posiada dwie komory	TAK	
3	Parametry wymagane: - wysokość ok. 1020 mm (nie więcej niż 1100 mm) - długość nie więcej niż 900 mm - szerokość ok. 870 mm (ni więcej niż 880 mm) - moc całkowita ok. 14,4 kW	TAK podać TAK podać TAK podać TAK podać
4	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	

Opis szczegółowy: PAKIET nr 3 poz. 3 szatkownica do rozdrabniania warzyw – 1 szt.

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARZMETRY OFEROWANE
1	Szatkownica wykonana ze stali nierdzewnej, do rozdrabniania warzyw z funkcją: krojenia wszelkiego rodzaju jarzyn na plastry, frytki, wiórki i mazgę, szatkowanie kapusty, przeznaczona do obiektów zbiorowego żywienia,	TAK
2	Wszystkie elementy jarzyniarki oraz części mające bezpośredni kontakt z rozdrabnianymi warzywami powinny być wykonane ze stali nierdzewnej.	TAK
3	Parametry wymagane: - wydajność 100-400 kg/h - ilość noży rozdrabniających – 6 szt. (nóż do plastrów mniejszych, nóż do plastrów większy, nóż do frytek, nóż do miazgi, nóż do wiórków drobnych, nóż do wiórków grubych), - moc silnika co najmniej 0,55 kW	TAK podać TAK podać TAK podać
4	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	

Opis szczegółowy: PAKIET nr 3 poz. 4 krajalnica do krojenia sera żółtego – 1 szt.:

LP	OPIS	WYMAGANE PARAMETRY I WARUNKI	PARAMETRY OFEROWANE
1	Krajalnica służąca do krojenia sera żółtego, przeznaczona do obiektów zbiorowego żywienia. Wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości. Krajalnica typu Ma-Ga 310 gT lub równoważna.	TAK
2	Wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane z teflonu.	TAK	
3	Parametry wymagane: - grubość plastrów 0-16 mm - moc silnika co najmniej 150 kW	TAK podać TAK podać
4	Atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności.	TAK załączyć kserokopie	