




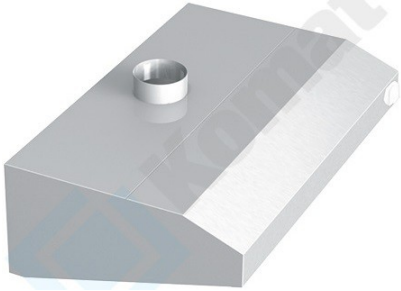
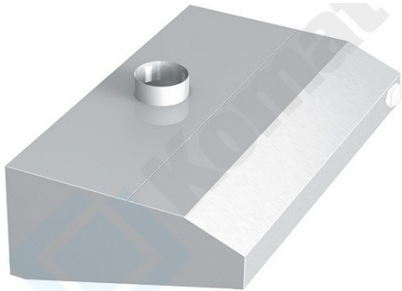




Załącznik nr 1**Specyfikacja Techniczna
Asortyment, minimalne wymagania i ilości wyposażenia, urządzeń i sprzętu chłodniczego.****WYKAZ WYPOSAŻENIA DLA GCKiS****ZADANIE I – Dostawa i montaż wyposażenia kuchni**


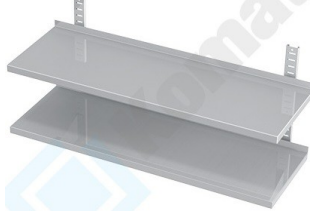
1. Stół sortowniczy na brudne naczynia z otworem na odpadki	1 szt.
Wymiary 2000x600x850mm Wykonany ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny Błat wykonany z blachy, obniżony o 10 mm po obwodzie, otwór o średnicy 150 mm zabezpieczony kołnierzem Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną	
2. Pojemnik na odpadki	1 szt.
Wymiary głębokość 375x wysokość 500 Pojemność 70 l Na kółkach Wykonany w całości ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny	
3. Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem 1-komorowym	1 szt.
Wymiary 700x700x850 Wykonany ze stali nierdzewnej atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany jest z blachy 1 wzmocnionej profilem metalowym typu omega. Błat stołu ze zlewem z przetłoczeniami do prowadzenia kosza Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną Półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi.	
4. Stół wyładowczy ze zmywarki	1.szt.
Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary wg typu zmywarki Atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy ze wzmocnionym profilem metalowym typu omega. Błat stołu z przetłoczeniami do prowadzenia kosza do zmywarki. Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi.	
5. Stół z basenem 1-komorowym	1 szt
Wymiary 800x600x850mm Atest Państwowego Zakładu Higieny Wykonany ze stali nierdzewnej Wysokość komory h= 400 mm Basen spawany Otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zaślepiony) Błat wykonany jest z blachy Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną Komora basenu wykonana z blachy o grubości 1,5mm, wszystkie	

<p>krawędzie wewnętrzne basenu zaokrąglone o promieniu R=20mm, dno wyprofilowane w kierunku otworu odpływowego w celu całkowitego odprowadzenia wody. Nad Basenem półki wiszące przestawne perforowane możliwość regulacji co 34mm, półki wykonane z blachy o grubości 1,0mm</p>	
<p>6. Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi</p>	<p>1 szt</p>
<p>Wymiary 900x600x2000mm Szafa przyścienna z drzwiami skrzydłowymi wykonana ze stali nierdzewnej atest Państwowego Zakładu Higieny. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą. Szafa wyposażona w 3 półki przestawne. Maksymalne równomierne obciążenie półek 700N. Półki regulowane Drzwi wykonane są z blachy w formie puszkii (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi zawieszane na zawiasach wykonanych z tego samego materiału co szafa, mocowanych na korpusie.</p>	
<p>7. Stół z półką zabudowany</p>	<p>1 szt</p>
<p>Wymiary 1900x700x850mm Wykonany ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny Blaty wykonane z blachy podklejone płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną Półki o grubości 30mm, wykonane z blachy pod półkami omega wzmacniająca wzdłuż całej długości półki, Dolna półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi, Półka środkowa przestawna. Korpus szafki wykonany z blachy o grubości 0,8mm</p>	
<p>8. Stół ze zlewem 1-komorowym, szufladami i półką</p>	<p>1 szt.</p>
<p>Wymiary 1800x700x850 Wykonany ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną. Półka o grubości 30mm, wykonana z blachy, pod półką omega wzmacniająca wzdłuż całej długości półki, Półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi. Szuflady wykonane z blachy o grubości 0,8mm w formie nakładanej na korpus z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 i max obciążeniu 400N, Szuflady dostosowane do pojemników GN 1/1, Uchwyty szuflad wykonane z poszycia</p>	
<p>9. Stół ze zlewem 1-komorowym, szafką i półką</p>	<p>1 szt.</p>
<p>Wymiary 1800x700x850 mm Wykonany ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany jest z blachy podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Komora z blachy o grubości 1 mm. Rant przyścienny wysokości 40 mm. Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną</p>	

<p>Półka o grubości 30mm, wykonana z blachy, pod półką omega wzmacniająca wzdłuż całej długości półki, Półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi. Drzwi wykonane są z blachy 1.4301 o grubości 0,8 mm w formie puszkki (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi zawieszane są na zawiasach wykonanych z tego samego materiału, co szafa, mocowanych na korpusie. Półki o grubości 30mm, wykonane z blachy o, pod półkami omega wzmacniająca wzdłuż całej długości półki, dolna półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi, półka środkowa przestawna.</p>	
<p>10. Okap przyścienny z instalacją</p>	<p>1 szt.</p>
<p>Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary 1500x860x450mm Atest Państwowego Zakładu Higieny Okap wykonany w formie zgrzewano-spawanej. Okap o długości do 2900 mm wykonany, jako jeden element, Wykonane z blachy o grubości 1 mm. Filtry tłuszczowe, labiryntowe. Mocowanie okapu za pomocą listwy wykonanej z tego samego materiału, co okap, grubość listwy 1,5 mm. Okap z 2-ma króćcami o średnicy 250 mm. Oświetlenie okapu wykonane w formie zabudowanej puszkki, zlicowanej z sufitem okapu w jego górnej i dolnej części.</p>	
<p>11. Okap przyścienny z instalacją</p>	<p>1 szt.</p>
<p>Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary 2180x1200x450 Atest Państwowego Zakładu Higieny Okap wykonany w formie zgrzewano-spawanej. Okap o długości do 2900 mm wykonany, jako jeden element, Wykonane z blachy o grubości 1 mm. Filtry tłuszczowe, labiryntowe. Mocowanie okapu za pomocą listwy wykonanej z tego samego materiału, co okap, grubość listwy 1,5 mm. Okap z 2-ma króćcami o średnicy 250 mm. Oświetlenie okapu wykonane w formie zabudowanej puszkki, zlicowanej z sufitem okapu w jego górnej i dolnej części.</p>	
<p>12. Regał magazynowy nierdzewny składany</p>	<p>8 szt.</p>
<p>Wymiary:800x400x1800 mm Ilość półek: 4 Obciążenie półki: 70 kg / m2</p>	
<p>13. Regał magazynowy perforowany 4-półkowy</p>	<p>4 szt.</p>
<p>Wymiary 800x600x1800 mmmm materiał - stal nierdzewna 4 półki</p>	

<p>14. Wózek 3-półkowy</p> <p>Wymiary: 860x540x920 mm Odległość między półkami 250 mm Materiał - Stal nierdzewna Udźwiga 140 kg Wyposażony w hamulce</p>	<p>2 szt</p> 
<p>15. Bateria z prysznicem i wylewką</p> <p>Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, jednouchwytna, ze spryskiwaczem, obrotową wylewką i wspornikiem mocującym baterię do ściany. Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany. Bateria wyposażona w dwa zawory zwrotne oraz elastyczne wężyki przyłączeniowe w oplocie stalowym. Mieszacz w korpusie baterii ceramiczny, głowica w zaworze wylewki suwakowa. Przyłącza 3/8”.</p>	<p>2 szt.</p> 
<p>16. Bateria zlewozmywakowa</p> <p>Bateria gastronomiczna zlewozmywakowa, stojąca, jednouchwytna, jednootworowa z obrotową wylewką i mieszaczem ceramicznym</p>	<p>2 kpl.</p> 
<p>17. Zmywarka kapturowa</p> <p>Wykonana ze stali nierdzewnej Atest Państwowego Zakładu Higieny. Moc 8,7 kW Zasilanie 400 V Wymiary zewn.: 635x755x1570 mm Kosz: 500x500 mm Pojemność wanny: 22 l. Pojemność bojlera: 6 l Zużycie wody: 2,7 l./1 cykl Cykle mycia: 60/90/120 s. Zasilanie: 400 V/3N/50Hz Moc: 8.7 kW Grzałka bojlera: 8 kW Grzałka wanny: 2.5 kW Temperatura dopływu wody: 10-50 st. C Ciśnienie dopływu wody: 2-4 bar Wydajność: 60/40/30 koszy/h Dwupłaszczkowa obudowa, kaptur jednopłaszczkowy Dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo Sterowanie elektroniczne termostop Kontrolki pracy i grzania Informacja o temperaturze bojlera i wanny Ruchome ramiona górne i dolne Regulowany termostat bojlera Tłoczona wanna Wysokość otworu wsadowego - 46 cm Maksymalna wysokość szklanki- 420 mm, talerza - 440 mm Wymiary kosza: 50 x 50 cm kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 2x na talerze, 1x koszyk na sztućce</p>	<p>1 szt.</p>  

18. Zmiękcacz wody	1 szt.
Parametry zmiękczacza wody należy dobrać w oparciu o zapotrzebowanie i parametry wody dla zmywarki kapturowej (poz. 17) i pieca konwekcyjno-parowego (poz 21)	
19. Taboret gazowy	1 szt.
Wymiary 500x500x480mm Palnik gazowy o średnicy 180mmi mocy 13kW; Palnik ze stali nierdzewnej; intuicyjne sterowanie; Żeliwny ruszt Możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,	
20. Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	1 szt.
specjalny nierdzewny ruszt - umożliwi pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem stała świeczka piezzo zapalanie 1x ruszt w piekarniku CF4 - 78 GE/P - piekarnik elektryczny na GN 2/1 1 x palnik 3,5 kW 2 x palnik 5,5 kW 1 x palnik 7,5 kW 2 x specjalny nierdzewny ruszt moc piekarnika: 7,3 kW wymiar piekarnika w cm: 68 x 55 x 34 1 x ruszt w piekarniku wymiary: 800x700x900 mm waga / opak.: 138 kg / 0,77 m3 moc: 29,3 kW	
21. Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny 7-półkowy Retigo B611 i	1 szt.
Wymiary (mm): 933x863x786 Moc (kW): 10,2 Zasilanie 400V Waga (kg): 110 Pojemność (GN): 6xGN 1/1 + 1xGN 1/1 7przewodnic na poprzeczne ustawienie przewodnic Tradycyjne techniki gotowania <ul style="list-style-type: none"> - gorące powietrze 30-300 st C - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 st C - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 st C - automatyczny przedgrzewacz - automatyczne chłodzenie - bio-gotowanie 30-98 st C - książka kucharska 1000 programów po 20 kroków - regeneracja - Autoklima – kontrola nasycenia pary - automatyczny start - manualne nawilżanie Nowoczesne techniki gotowania <ul style="list-style-type: none"> - EASY COOKING - łatwe gotowanie - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością - pieczenie nocne pieczenie niskotemperaturowe <ul style="list-style-type: none"> - Delta T pieczenie, gotowanie - system Cook&Hold 	

<ul style="list-style-type: none"> - funkcja Learn - 5 prędkości wentylatora - taktowanie wentylatora - dwukierunkowe obroty wentylatora - Quick View - szybki podgląd programu <p>Nowoczesne funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VISION AGENT - wirtualny pomocnik - 4 - punktowa sonda termiczna - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący - timer pówek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej - klapka do usuwania nadmiaru pary <p>Oszczędności i zarządzanie energią</p> <ul style="list-style-type: none"> - rekuperator - specjalna izolacja komory gotowania - podwójna szyba drzwi - chemicznie wytrawiana komora gotowania - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody - FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi <p>Bezpieczeństwo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FAN STOP - SDS - system serwisowo-diagnostyczny - BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy) - CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy) - łącze USB - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową) - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą <p>Higiena/HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody) - system HACCP 	
<p>22. Podstawa pod piec</p>	<p>1 szt.</p>
<p>Podstawa pod piec wykonana ze stali nierdzewnej, Atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie płyty są malowane. Obrzeża blatów są o grubości 40 mm Nogi wykonane są z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną Półka dolna grubości 30mm, wykonana z blachy, Półka wcinana w nogi, pod półką omega wzmacniająca wzdłuż całej długości półki, Półka zamontowana na wysokości 150mm od podłogi. Podstawa z 12 kpl. Prowadnic na pojemniki GN 1/1 h=60mm, Prowadnice wykonane w dwóch pionach po 6 kpl w każdym, Odstępy pomiędzy prowadnicami 72mm</p>	
<p>23. Półka wisząca podwójna przestawna</p>	<p>4 szt.</p>
<p>Wymiary 1200x400x660 mm Wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej Regulowana wysokość półek Półka o nośności 70kg/m kw</p>	

ZADANIE II – Dostawa urządzeń i sprzętu chłodniczego

1. Szafa chłodniczo-mroźnicza 630 L	1 szt.
Zasilanie 230V Moc 0,88 kW Wymiary 720x790x2050cm Szafa chłodniczo-mroźnicza GN 2/1 Wersja 2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegiem powietrza, Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym - każda komora ma mieć oddzielny sterownik. Agregat z kablem i wtyczką. Centralne chłodzenie z zaworem rozprężnym i odpływem kondensatu. Czynnik chłodniczy: R404A Pojemność: 630 L Moc chłodnicza: 500W temp. odpar. -30°C max. temp. otoczenia +43°C Temperatura: °C 0 / +12 góra °C -15 / -22 dół Zużycie energii: 9,3 kW/24H Wyposażenie: 4 ruszty GN 2/1, 4 pary prowadnic	
2. Kłoc rozbiorowy	1 szt.
Wymiary 400x400x850mm kłoc masarski klejony z drewna bukowego; grubość płyty roboczej 200mm	
3. Szatkownica do warzyw z kpl. 6 tarcz	1 szt.
Obudowa urządzenia i podajnik wykonane z metalu; Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie; Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.; Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów; Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.; Pochyła konstrukcja, Jedna prędkość.; Wydajność do 5kg/min; Przygotowywanie od 20- do 200 porcji dziennie	
4. Wilk do mielenia	1 szt.
Ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne; sitko o Ø sitka - 7 cm, z otworami o Ø 6 mm; Obudowa napędu oraz korpus mielący wykonany z polerowanego aluminium; Kołek dociskowy z tworzywa; Pojemnik na mięso; Przycisk: włącz/wyłącz; Wydajność: do 160 kg/h Atest Państwowego Zakładu Higieny	
5. Krajalnica do wędlin i sera	1 szt.
Nóż pokrytym teflonem do krojenia sera. Regulacja grubości plastra realizowana płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Grawitacyjny docisk krojonej żywności. Ergonomiczny kształt uchwytu stołu Atest Państwowego Zakładu Higieny	

6. Szafa chłodnicza 700 L	2 szt.
<p> Wysokość - H: 2100 mm Głębokość - D: 850 mm Szerokość - W: 740 mm Napięcie - U: 230 V Pojemność - V: 700 l Moc elektryczna: 0.33 kW Temperatura min.: -2 °C Materiał wykonania: stal nierdzewna Karta gwarancyjna: tak Marka: Stalgast Temperatura max.: 8 °C </p>	
7. Szafa mroźnicza 700 L	1 szt.
<p> Wysokość - H: 2100 mm Głębokość - D: 850 mm Szerokość - W: 740 mm Napięcie - U: 230 V Pojemność - V: 700 l Moc elektryczna: 0.56 kW Temperatura min.: -10 °C Materiał wykonania: stal nierdzewna Karta gwarancyjna: tak Marka: Stalgast Temperatura max.: -20 °C </p>	