

Znak sprawy : 01.2018

Załącznik nr 2.1

## Opis

### „Dostawa wyposażenia na potrzeby poprawy jakości edukacyjnej przedszkola w MP 46 Zielonej Górze”

w ramach projektu „Dzieci są ważne!- utworzenie nowych miejsc wychowania przedszkolnego w MP 46 Zielonej Górze” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach: Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020

#### Część 1:

dostawa wyposażenia kuchni - urządzenia elektryczne

Lp	NAZWA	OPIS
1	2	3
1.	Zakup pieca konwekcyjno – parowego oraz urządzeń do wyposażenia kuchni	<b>Piec konwekcyjno – parowy</b> Wymiary: 933 x 863 x 1046 Moc [kW]: 18,6 Pojemność [GN]: 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 Pojemność [KG]: 55 Waga [KG]: 138 Wytwarzanie pary: natrysk Gorące powietrze 30 – 300 °C Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C z regulacją min co 5% Bio-gotowanie 30 – 98 °C Regeneracja, system bankietowy Automatyczny przedgrzew oraz chłodzenie Manualne nawilżanie Automatyczne mycie – 5 programów oraz automatyczne odkamienianie komory gotowania ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością Potrójna szyba w drzwiach, wewnętrzna pokryta tlenkiem tytanu (minimalizacja strat ciepła) Dwukierunkowy wentylator - idealnie równomierny efekt pieczenia Płaski cyfrowy panel sterujący Automatyczny start Wbudowany syfon zgodny z normą DVGW oraz rekuperator – odzysk ciepła min 50 mm izolacja komory gotowania Książka kucharska 99 programów po 9 kroków Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, pokryte jonami srebra - antybakteryjne wykonanie Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna ocena błędów Łącze LAN

		<p>Moc min 18,9 kW</p> <p><b>Kocioł elektryczny</b>  Wymiary (mm) 800 x 900 x 900  Pojemność (l) 100  Zasilanie el# (V/Hz) 400 V / 3N / 50 Hz  Moc (kW) 12</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. grzanie pośrednie</li> <li>2. średnica kotła w cm: 60 x 42 h (54 h)</li> <li>3. specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm</li> <li>4. kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316</li> <li>5. zabezpieczenie ciśnieniowe</li> <li>6. napełnianie duplikatora (płaszcz wodny) przy pomocy elektrycznego zaworu.</li> <li>7. - wyposażony w zawór do podłączenia ciepłej i zimnej wody</li> <li>8. - kontrola ciśnienia w duplikatorze przy pomocy presostatu (czujnika różnicy ciśnień) i armatury zabezpieczającej</li> <li>9. - płaszcz wodny wykonany z stali AISI 304</li> <li>10. bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą</li> <li>11. uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne</li> <li>12. możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek</li> <li>13. system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania</li> <li>14. ochrona przed przenikaniem wody</li> <li>15. zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)</li> <li>16. solidna konstrukcja</li> <li>17. specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem</li> <li>18. regulowane nogi ze stali nierdzewnej</li> </ol> <p><b>Patelnia elektryczna</b>  Wymiary (mm) 800 x 900 x 900  Pojemność (l) 80  Zasilanie el# (V/Hz) 400 V / 3N / 50 Hz  Moc (kW) 12</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 Scotch-Brite o satynowym wykończeniu, o grubości 2 mm</li> <li>2. Pokrętła w bryzgoszczelne i pyłoszczelne w klasie min IPX5</li> <li>3. Misa odchylana pod kątem 80°</li> <li>4. wyposażona w sprężynę wspomagającą podnoszenie wanny</li> <li>5. żeliwny kominek</li> <li>6. nierdzewna misa wraz z dnem o grubości min 12 mm</li> <li>7. kran do napełniania wody usytuowany na tylnej/lewej stronie urządzenia</li> <li>8. moc min 12 kW</li> </ol> <p><b>Robot kuchenny</b>  Szerokość - W: 300 mm  Głębokość - D: 300 mm  Wysokość - H: 500 mm  Napięcie - U: 230 V</p>
--	--	---

		<p>Moc 0,55 kW 1500 obr/min</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii</li> <li>- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast</li> <li>- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie</li> <li>- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw</li> <li>- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- ilość porcji od 10 do 20 szt, 0,1-1 kg wsadu</li> <li>- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej</li> </ul>
2.	Tarcze do szatkownicy	<p>Tarcze do szatkownicy RG-100 w całości wykonana ze stali nierdzewnej. Przystosowana do mycia w zmywarkach gastronomicznych.</p> <p>Komplet zawiera cztery szatkownice:– wiórki 8mm, wiórki 2mm, dokładne rozdrabnianie, cięcie plastrów 1mm</p>
3.	okap	<p>Ze stali nierdzewnej gatunek 304 wg AISI ( 1.4301 wg DIN OH18N9 wg PN ) rozmiar pasujący do pieca konwekcjo-parowego (specyfikacja pieca zamieszczona powyżej ), z filtrami i oświetleniem</p>
4.	Pralko - suszarka	<p>Pralko- suszarka 7kg pojemność , obroty 1200/minutę, A+++, ładowanie od przodu, grzałka ceramiczna</p>
5.	Taboret elektryczny	<p>Wymiary (mm) 570 x 570 x 490 - 550 Zasilanie el# (V/Hz) 400 V / 3N / 50 Hz Moc (kW) min 5 Minimalna średnica płyty grzewczej 44 cm</p>

**UWAGA:**

**Zamawiający wymaga udzielenia przez Wykonawcę na w/w przedmioty 36 miesięcznego okresu gwarancji**