

Specyfikacja techniczna

do zapytania ofertowego nr 1/11/2016 z dnia 15.11.2016

Niniejsze zapytanie ofertowe dotyczy: dostawa wyposażenia kuchni i baru wydawczego wg następujących minimalnych bądź równoważnych parametrów:

1) Magazyn spożywczy: Kompletny zestaw regałów systemowych, 4 półkowych:

- Półki polietylenowe
- 3 regały o wymiarach – 4262x500x1750, 1190x500x1750, 4224x500x1750
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Głębokość półek 500 mm.
- wysokość podpór 1750 mm
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Półki możliwe do montowania na różnych wysokościach (odstępy między poziomami co 150 mm).

2) Magazyn Dostaw: Kompletny zestaw regałów systemowych, 4 półkowych:

- Półki polietylenowe
- Regał o wymiarach –1726x500x1750 – 1 szt.
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Głębokość półek 500 mm.
- Wysokość podpór 1750 mm
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Półki możliwe do montowania na różnych wysokościach (odstępy między poziomami co 150 mm).

3) Magazyn kelnerski Kompletny zestaw regałów systemowych, 4 półkowych:

- Półki polietylenowe
- 3 regały o wymiarach –2888x500x1750, 890x500x1750, 2926x500x1750
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Głębokość półek 500 mm.
- Standardowa wysokość podpór 1750 mm
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- Półki możliwe do montowania na różnych wysokościach (odstępy między poziomami co 150 mm).

4) Chłodnia: Kompletny zestaw regałów systemowych, 4 półkowych:

- Półki polietylenowe
- 3 regały o wymiarach –3288x500x1750, 1788x500x1750, 2726x500x1750
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Głębokość półek 500 mm.

- Standardowa wysokość podpór 1750 mm
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Półki mogą być montowane na różnych wysokościach (odstęp między poziomami co 150 mm).

5) Pomieszczenie obróbki mięsa:

- Kloc polietylenowy na podstawie stalowej 500x500
Kloc masarski z polietylenu na podstawie stalowej 750mm, wymiary 500 x 500 mm.
Wzmocniona konstrukcja.
- Stół roboczy z półką wyższy rant tylny 10mm,(1800x700x850) oraz Stół 1 komorowy - wyższy rant tylny 10mm 1600x700x850
Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki -150 mm od podłoża.
Wymiary 1800x700x850 oraz 1600x700x850.
Błaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym
Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6
Wykonanie stal AISI 304.

6) Sala odbioru dostaw:

- Stół przyścienny z szufladami i szafką otwartą- wyższy rant tylny 10mm, 1200x600x850
Wymiary 1200x600x850.
Stół - wysokość 850 mm, wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki - 150 mm od podłoża.
Błaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym
Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Szuflady wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie nakładanej na korpus lub wpuszczane z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5, lub z pełnym wysuwem.
Wykonanie stal AISI 304.
- Wodoodporna waga pomostowa
Cechy:
 - Zabezpieczenie platformy przed wodą klasy IP65
 - Uchylny i obrotowy wyświetlacz (360o)
 - Zasilanie sieciowe i bateryjne
 - Wskaźnik niskiego poziomu i szybkie ładowanie baterii
 - Funkcja liczenia sztuk
 - Funkcja sortera (Low/Ok/High)
 - Port RS232 do podłączenia komputera lub drukarki
 - Zerowanie

7) Zmywalnia główna:

- Stół 1 komorowy do zmywarki - rant z lewej i z tyłu podwyższony,
Wymiary: 1900 x 700 x 900
Stół - wysokość 900 mm, wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej.
Błaty wykonane z blachy o grubości 1,5 mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi, a komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm.
Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6
Wykonanie stal AISI 304.



- Stół odstawczy L- z rantem tylnym wyższym, 1752x730x870

Wymiary: 1752x730x870.

Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej.

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm. Blat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6
Wykonanie stal AISI 304.

- Szafa przelotowa nr 1

Wymiary w zakresie: 800-900 x 600-700 x 1800-2000

Korpusy wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszk (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi przesuwne zawieszane na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu.

Półki- grubość 30 mm i wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm.

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

- Szafa przelotowa nr 2

Wymiary w zakresie 900-1000 x 600-800 x 1800-1900.

Korpusy wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszk (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi przesuwne zawieszane na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu.

Półki - grubość 30 mm, wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm.

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

8) Meble kuchenne:

- Stół wydawczy -przelotowy 1400x700x850

Wymiary 1400 x 700 x 850.

Korpus wykonany z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszk (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi przesuwne zawieszane na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu.

Półki - grubość 30 mm, wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm.

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

- Stół wydawczy zabudowany - centralny 1500x700x850

Wymiary 1500 x 700 x 850

Korpus wykonany z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Półki - grubość 30 mm, wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm.

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

- Nadstawka grzewcza na stół wydaw. 1500x400x700

Wykonanie stal AISI 304.

Wymiary 1500x400x700

- Stół przyścienny z szufladą i drzwiami suwanymi – 1500x600x850

Wymiary 1500 x 600 x 850.



Stół - wysokość 850 mm, wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki - 150 mm od podłoża.

Blaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Szuflady wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie nakładanej na korpus lub wpuszczane z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5 lub z pełnym wysuwem. Szuflady przy stołach B=700 dostosowane do pojemników GN 1/1.

Wykonanie stal AISI 304.

– Stół chłodniczy ze zlewem 2 drzwiowy -przyścienny – 2szt., 2300x900x850

- o automatyczne odmrażanie
- o wymiary 2300 x 900 x 850
- o blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm
- o gładki blat
- o wymuszony system chłodzenia komory
- o sterownik cyfrowy
- o agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie
- o ściany o grubości 60 mm
- o samoczynnie zamykające się drzwi
- o przystosowane do pojemników gastronomicznych GN1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- o wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN1/1 na każde drzwi
- o regulowana wysokość półek w szafkach
- o blat ze zlewem o wymiarach 340 x 370 mm

– Stół centralny z półką – 2szt. 2500x900x850

Wymiary 2500x900x850.

Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki - 150 mm od podłoża.

Blaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Wykonanie stal AISI 304.

– Nadstawka podwójna na stół centralny - 3szt 1600x400x700

Wykonanie stal AISI 304.

Wymiary: 1600x400x700

– Okap na piec - kompatybilny z piecem 1010x1100x450

Wymiary: 1010x1100x450

- Stół odstawczy z wyższym rantem- 1250x700x850

Wymiary:1250x700x850.

Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki znajduje się 150 mm od podłoża.

Blaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Wykonanie stal AISI 304.

– Stół odstawczy z wyższym rantem i szufladą 400x700x900

Stół – 400x 700 x 900 mm, wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej.

Wykonanie stal AISI 304.



– Okap nad ciąg grzewczy 7720x1100x450

Wymiary 7720x1100x450

Okap wykonany w formie zgrzewano-spawanej.

Wykonanie stal AISI 304.

– Stół przyścienny z szufladą i półką z podwyższonym rantem- 3 szt. (2300x700x850),(2600x700x850), (2040x600x850)

Stoły – wymiary - (2300x700x850),(2600x700x850), (2040x600x850), wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna lub dno szafki -150 mm od podłoża.

Błaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Szuflady wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie nakładanej na korpus lub wpuszczane z prowadnicami nierdzewnymi o wysuwie 4/5, lub z pełnym wysuwem. Szuflady przy stołach B=700 dostosowane do pojemników GN 1/1.

Wykonanie stal AISI 304.

– Półki wiszące podwójne - 4 szt. (2 szt. 1150x300x660), (2 szt. 1300x300x660)

Półki mają grubość 30 mm i wykonane są z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm i mogą być usztywnione profilem metalowym.

Wymiary: (2 szt. 1150x300x660), (2 szt. 1300x300x660)

Wykonanie stal AISI 304.

– Stół ze zlewem i półką z podwyższonym rantem – 2szt.

Wymiary: 700 x 700 x 850 oraz 2600x700x850.

Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej.

Błaty wykonane z blachy o grubości 1,5 mm, usztywnione od spodu profilami metalowymi, a komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm.

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

- Stół roboczy z półką - centralny

Wymiary: 500x700x850.

Stół - wykonany w formie szkieletowej lub korpusowej. Półka dolna/dno szafki - 150 mm od podłoża.

Błaty wykonane z blachy o grubości 1 mm, podklejone płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym

Obrzeża blatów o grubości 40 lub 50 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 lub 50 mm. Błat w stosunku do korpusu może wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu. Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6, Wykonanie stal AISI 304.

9) Wilk do mielenia mięsa dwuzakresowy

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący
- sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 8 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium
- Moc: 1,1 KW



10) Cutter do mięsa

- Obudowa urządzenia wykonana z metalu.
- Misa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa i system zgarniania wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C).
- Moc:0,55 kW

11) Pakowarka próżniowa

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie cyfrowe
- kilka programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca: 310 mm
- Moc pompy min : 8 m3

12) Zmywarka kapturowa z rekuperacją-odzyskiem ciepła

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa izolowana obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- jednostka rekuperacyjna
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wana
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- elektrozawór ciepłej wody
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- odpowiednia do wysokości szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- wymiary kosza: 50 x 50 cm
- koszyk na sztućce
- Moc:8,7 KW

13) Stół grzewczy wydawczy - przelotowy

Wymiar: 1600x700x850.

Korpus wykonany z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszek (podwójne ściany) o grubości 20 mm. Drzwi przesuwne zawieszane na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu.

Półki - grubość 30 mm, wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Nogi wykonane z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid PA6

Wykonanie stal AISI 304.

14) Bemar stacjonarny - 4x1/1GN- sterowanie na dłuższym boku

- sterowanie na dłuższym boku



- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- Moc: 2,8KW

15) Piec konwekcyjno parowy

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- regeneracja
- kontrola nasycenia pary
- automatyczny start

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- szybki podgląd programu

FUNKCJE

- 4 - punktowa sonda termiczna
- dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej

16) Kuchnia gazowa 6 palnikowa - element monobloku gastronomicznego

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
 - stała świeczka
 - szafka otwarta
- MOC: 35KW

17) Frytownica 2 komorowa 2 x 13l - gazowa

- moc grzałek dopasowana do pojemności komory
 - pokrywa wanny
 - zawór spustowy
 - 2x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
 - wydajność 20 kg/h
- Wymiary wanny: 240x350x380

18) Taboret gazowy- element monobloku gastronomicznego

- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW



19) Krajalnica do wędlin i sera

- Maszyna Wykonana z aluminium eloksalowanego, nóż wklęsło-szlifowany chromowany \varnothing 330 mm lub \varnothing 350 mm
- Średnica krojonego produktu - 260 mm

20) Nacinarka do mięsa

- Napięcie 120 V / 230 V
Tworzywo obudowy:
- stal szlachetna, nierdzewna
- tworzywo sztuczne, dopuszczone do kontaktu z produktami spożywczymi
Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys.:
- 405 x 350 x 456 mm / 15,9" x 13,8" x 18"
- Maksymalne wymiary produktu:
- grubość: 30 mm / 1,2"
- szerokość: 195 mm / 7,7"

21) Szafa chłodnicza 1400l

- obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- drzwi samozamykające się
- cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- chłodzenie wymuszone
- automatyczne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- po 3 plastyfikowane i przestawne półki / ruszty GN 2/1
- agregat klasy 5
- zakres temperatury +0oC do +10oC

22) Szafa mroźnicza 1400l

- obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- drzwi samozamykające się
- cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- chłodzenie wymuszone
- automatyczne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- po 3 plastyfikowane i przestawne półki / ruszty GN 2/1
- agregat klasy 5
- zakres temperatury -18oC do -22oC

23) Szatkownica do warzyw

Umożliwiająca przygotowywanie od 50 do 800 porcji dziennie.

- Cylindryczny 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.
- Mocna dźwignia dociskowa umożliwiająca łatwe przetworzenie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.

24) Zmywarka do szkła podblatowa

- wykonanie nierdzewne
- wymiary kosza 500 x 500
- dwupłaszczyznowa obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu



- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wana
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostaat bojlera
- w zestawie: koszyk na sztucce

25) Stół chłodniczy 2 drzwiowy bez rantu

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę

26) Ekspres 2 grupowy

Wymiary: 705 x 550x573

Pojemność 12 litrów

Moc pompy : 0,15 KW

27) Szafa chłodnicza przeszklona

- Wymiary 1370 x 700 x 1990
- Temperatura max. : 8 °C
- Karta gwarancyjna : Tak
- Napięcie - U : 230 V
- Szerokość - W : 1370 mm
- Głębokość - D : 700 mm
- Wysokość - H : 1990 mm
- Temperatura min. : 2 °C
- Moc elektryczna : 0.65 kW
- Pojemność - V : 1079 l

28) Wyciskarka do soków

- dwa wsady:
 - * Ø 75mm
 - * Ø 50mm
- urządzenie będące w stanie w ciągu 1 min przygotować 2L
- sokowirówka nadająca się do przygotowywania soków ze świeżych owoców lub warzyw
- automatyczne usuwanie suchych pulp do zewnętrznego pojemnika
- nadająca się do pracy w obiektach gastronomicznych o dużym natężeniu
- możliwy przerób w ciągu dnia min. 10 kg owoców i warzyw

29) Kostkarka do lodu

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- zdolność mrożenia: min 30 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.