**Znak: GIR.271.1.1.2022 Załącznik nr 14 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DOTYCZĄCY ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | **Minimalne parametry techniczne** | ilość |
| 1. | Kuchnia gastronomiczna gazowa 5-palnikowa z piekarnikiem | Profesjonalna kuchnia gazowa 5-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym wykonana ze stali nierdzewnej. Zamontowane dysze na gaz sieciowy GZ-50. W wyposażeniu dysze na gaz propan-butan.  Rozmieszczenie palników: 3 palniki o mocy 3 kW 1 palnik o mocy 1,8 kW 1 palnik o mocy 3,5 kW Piekarnik konwekcyjny o mocy 2,4 kW w standardzie GN 1/1 z 2 wentylatorami. Dodatkowy element grzewczy o mocy 2,5 kW | 1 szt. |
| 2. | Zmywarka kapturowa | Wymiary: 724 x 818 x 1599 - 2040 mm Wymiary kosza: 500 x 500 mm Wysokość drzwi: 450 mm Pojemność bojlera: 6 l / 8 kW Pojemność wanny: 15 l / 2,1 kW Wydajność: 60/30/24 koszy/h Zużycie wody: 2,1 l/cykl Moc: 8,5 kW Waga: 115 kg | 1 szt. |
| 3. | Wędzarnia elektryczna | Moc: 500 W Zasilanie: 230 V 6 półek na mięso Termometr wewnętrzny Temperatura maksymalna: 200 st.C Waga: 28 kg Konstrukcja: stalowo-aluminiowa. | 1 szt. |
| 4. | Stół ze zlewem 2-kom.,drzwi suwane | Wysokość - H: 850 mm - Głębokość - D: 600 mm - Szerokość - W: 1000 mm - Materiał wykonania: stal nierdzewna - Konstrukcja: spawana | 2 szt. |
| 5. | Stół przyścienny ze stali nierdzewnej z blokiem dwóch szuflad | Parametry: - Wysokość - H: 850 mm - Głębokość - D: 600 mm - Szerokość - W: 1600 mm - Ilość szuflad: 2 szt | 3 szt. |
| 6. | Hydrauliczna prasa do owoców | Pojemność zbiornika: 18 l Nacisk prasy: 2 tony Waga: do 34 kg | 1 szt. |
| 7. | Nadziewarka pionowa do kiełbas | Wymiary: 300 x 340 x 830 mm Wymiary cylindra: ø140 x 460 mm Pojemność: 7 l | 1 szt. |
| 8. | Szatkownica do warzyw i owoców | Szerokość urządzenia: 310 mm, Długość/ Głębokość: 390 mm, Długość maksymalna: 590 mm, Wysokość napędu: 350 mm. Wysokość całkowita: 590 mm. Wysokość maksymalna: 760 mm. Średnica małego otworu wsadowego: 58 mm. Wymiary dużego otworu wsadowego: 75x170 mm. Wydajność: do 500 kg/ godz. | 1 szt. |
| 9. | Krajalnica | Wymiary: 410 x 400 x 350 mm Średnica noża: 220 mm Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm Napięcie: 230 V Moc: 280 W | 1 szt. |
| 10. | Szafa chłodniczo - mroźnicza | wymiary 1420 x 800 x 2000 mm pojemność: 1300 l zasilanie elektryczne: 230 V / 50 Hz  moc: 0,85 kW  waga: do 270 kg | 1 szt. |
| 11. | Maszynka, wilk do mięsa | Parametry: Wysokość : 480 mm. Głębokość: 450 mm. Szerokość : 290 mm. Napięcie zasilania: 400 V. Moc elektryczna: 1.1 kW. Wydajność na godzinę: 300 kg/h. Średnica sitka: 80 mm. Średnica otworów sitka: 6 mm. | 1 szt. |
| 12. | Patelnia elektryczna | Ręczny przechył misy przy pomocy korbki . Misa w całości nierdzewna o pojemności 120 l. Dno bimetalowe o grubości 16 mm Zasilanie:360 V Moc:18 kW Pojemność misy:120 l Powierzchnia misy:1.31 m² Wymiary całkowite:120x90x90 cm | 1 szt. |
| 13. | Piec konwekcyjno parowy | z bojlerowym wytwarzaniem pary. Jednorazowy wsad - 11 pojemników GN 1/1. Sterowanie cyfrowe - 10-calowy ekran dotykowy. Europejska produkcja. Nowoczesny design. Rzetelne wykonanie.  Ręczny, programowalny lub automatyczny system gotowania. Możliwość zapisania do 10 kroków w jednym programie. Książka przepisów podzielona na kategorie.  Wzdłużny układ prowadnic GN. Odległość między prowadnicami 7 cm umożliwia korzystanie z pojemników GN nawet o głębokości 6,5 cm. Niezwykle higieniczna tłoczona komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Przednia część urządzenia wykonana bez użycia połączeń śrubowych i nitów. Łatwo demontowalny stelaż na pojemniki GN oraz możliwość łatwego odchylenia ścianki zakrywającej wentylator sprawia, że piec bardzo łatwo utrzymać w czystości. Podwójna szyba drzwi z możliwością odchylenia wewnętrznej szyby gwarantuje nie tylko wysoką ochronę termiczną, ale również jest dodatkowym elementem zapewniającym wysoką higienę pieca.  Halogenowe lampy umieszczone na prawej ścianie komory zapewniają optymalne oświetlenie wnętrza. Ergonomiczna klamka zgodna ze standardami HACCP ma możliwość ruchu w prawą lub lewą stronę.  Szczegółowa charakterystyka:  Możliwość pieczenia konwekcyjnego, gotowania na parze oraz pieczenia konwekcyjnego z zaparowaniem – Combi  Możliwość pracy z sondą  Możliwość pracy w zakresie od 30°C do 280°C  Technologia ACT, pozwalająca na automatyczną kontrolę i regulację parametrów cyklu pracy pieca oraz obniżenie zużycia energii  Manualne oraz programowane ustawienia trybów pracy  Fabryczne programy obróbki  Funkcja przeznaczona do zapisywania programów w wybranych folderach  Manualny i automatyczny system nagrzewania wstępnego do temperatury powyżej 300°C  Możliwość zapisana programów w 10 krokach  Funkcja HOLD pozwalająca na wstrzymanie procesu  Możliwość zapisu programów wraz ze zdjęciami potraw  Możliwość zapisu i eksportu danych HACCP  Złącze USB  Zintegrowany moduł WIFI  System autodiagnostyki  Możliwość pracy wielopunktowej sondy rdzenia w trybie Delta T  System Cooc&Go umożliwiający jednoczesną obróbkę produktów z różnymi czasami trwania  System szybkiego schładzania komory  Możliwość prowadzenia regeneracji potraw  Specjalny cykl przeznaczony do wyrastania ciasta  System ręcznego dodawania zaparowania w trakcie trwania procesu  System szybkiego zaparowania dzięki zastosowaniu wytwornicy pary  Programowany system FCS pozwalający na wymuszone usuwanie nadmiaru pary z komory pieca  Technologia SCS, pozwalająca na kontrolowane usuwanie nadmiaru pary z komory pieca  Siedem prędkości wentylatora  Prędkość pulsacyjna umożliwiająca pieczenie delikatnych produktów cukierniczych  3-sonda rdzenia  Zintegrowany syfon odpływu wody  Regulowane nóżki  Możliwość ustawiania urządzeń na sobie  Łatwy w demontażu system prowadnic na pojemniki  Podwójna szyba drzwi komory wykonana z niskoemisyjnego rodzaju szkła  System natychmiastowego zatrzymania wentylatorów po otwarciu drzwi  Prysznic na zwijaku  System automatycznego mycia jednoskładnikową mieszanką ProfiChef (4+1 cykli)  Automatyczny system płukania i odkamieniania wytwornicy pary  Zintegrowany pojemnik na płyn myjący i odkamieniacz ProfiChef  Funkcja dodawania detergentu przy sprawdzaniu statusu cyklu mycia | 1 szt. |
| 14. | Okap nierdzewny przyścienny 120x70x45 cm | Wymiary (dł; szer; wys):120x70x45 cm Długość:120 cm Szerokość (głębokość):70 cm Grubość blachy:0.8-1 mm łapacze tłuszczu: tak Oświetlenie: tak Kształt okapu: trapezowy własny wentyaltor | 3 szt. |
| 15. | Krzesła drewniane sztaplowane | Krzesła z szerokim profilowanym oparciem i siedzisko wykonane ze sklejki drewnianej lub drewniane najlepiej dębowej bez tapicerki, gładkie, sztaplowane, w nowoczesnej, minimalistycznej i lekkiej formie i nie rozkładane (do akceptacji z Zamawiającym na etapie realizacji) | 100 szt. |
| 16. | Figura konia z brązu | Kuta lub odlewana figura konia z brązu naturalnej wielkości o wymiarach ok. 180 -400 cm wysokości na podstawie metalowej lub stali nierdzewnej. Instalacja tego posągu planowana jest na zewnątrz.(do akceptacji z Zamawiającym na etapie realizacji. | 1 szt. |