**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 kW1 palnik o mocy 1,8 kW1 palnik o mocy 3,5 kWPiekarnik 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 mmWymiary kosza: 500 x 500 mmWysokość drzwi: 450 mmPojemność bojlera: 6 l / 8 kWPojemność wanny: 15 l / 2,1 kWWydajność: 60/30/24 koszy/hZużycie wody: 2,1 l/cyklMoc: 8,5 kWWaga: 115 kg | 1 szt. |
| 3. | Wędzarnia elektryczna | Moc: 500 WZasilanie: 230 V6 półek na mięsoTermometr wewnętrznyTemperatura maksymalna: 200 st.CWaga: 28 kgKonstrukcja: 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 lNacisk prasy: 2 tonyWaga: do 34 kg | 1 szt. |
| 7. | Nadziewarka pionowa do kiełbas | Wymiary: 300 x 340 x 830 mmWymiary cylindra: ø140 x 460 mmPojemność: 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 mmŚrednica noża: 220 mmOrientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mmNapięcie: 230 VMoc: 280 W | 1 szt. |
| 10. | Szafa chłodniczo - mroźnicza | wymiary 1420 x 800 x 2000 mmpojemność: 1300 lzasilanie 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 VMoc:18 kWPojemność misy:120 lPowierzchnia misy:1.31 m²Wymiary 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 – CombiMożliwość pracy z sondąMożliwość pracy w zakresie od 30°C do 280°CTechnologia ACT, pozwalająca na automatyczną kontrolę i regulację parametrów cyklu pracy pieca oraz obniżenie zużycia energiiManualne oraz programowane ustawienia trybów pracyFabryczne programy obróbki Funkcja przeznaczona do zapisywania programów w wybranych folderach Manualny i automatyczny system nagrzewania wstępnego do temperatury powyżej 300°CMożliwość zapisana programów w 10 krokachFunkcja HOLD pozwalająca na wstrzymanie procesu Możliwość zapisu programów wraz ze zdjęciami potrawMożliwość zapisu i eksportu danych HACCPZłącze USBZintegrowany moduł WIFISystem autodiagnostykiMożliwość pracy wielopunktowej sondy rdzenia w trybie Delta TSystem Cooc&Go umożliwiający jednoczesną obróbkę produktów z różnymi czasami trwania System szybkiego schładzania komoryMożliwość prowadzenia regeneracji potrawSpecjalny cykl przeznaczony do wyrastania ciastaSystem ręcznego dodawania zaparowania w trakcie trwania procesuSystem szybkiego zaparowania dzięki zastosowaniu wytwornicy paryProgramowany system FCS pozwalający na wymuszone usuwanie nadmiaru pary z komory pieca Technologia SCS, pozwalająca na kontrolowane usuwanie nadmiaru pary z komory piecaSiedem prędkości wentylatoraPrędkość pulsacyjna umożliwiająca pieczenie delikatnych produktów cukierniczych3-sonda rdzeniaZintegrowany syfon odpływu wodyRegulowane nóżkiMożliwość ustawiania urządzeń na sobieŁatwy w demontażu system prowadnic na pojemnikiPodwójna szyba drzwi komory wykonana z niskoemisyjnego rodzaju szkła System natychmiastowego zatrzymania wentylatorów po otwarciu drzwiPrysznic na zwijakuSystem automatycznego mycia jednoskładnikową mieszanką ProfiChef (4+1 cykli) Automatyczny system płukania i odkamieniania wytwornicy paryZintegrowany 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 cmDługość:120 cmSzerokość (głębokość):70 cmGrubość blachy:0.8-1 mmłapacze tłuszczu: takOświetlenie: takKształt okapu: trapezowywłasny 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. |