

Oznaczenie sprawy: SP1.2712.3.2023

WYMAGANIA TECHNICZNE

Nr ref.	Nazwa urządzenia	Wymagania
1	Patelnia uchylna elektryczna 60l	<ul style="list-style-type: none"> -Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W) -Waga netto 105 kg -Całkowita moc elektryczna 9,5 kW, zasilanie 380 V, 3+N -Urządzenie wykonane całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej -Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm -Pokręta regulacyjne wyprodukowane ze stali -Ręczny przechył wanny -Wanna ze specjalnego stopu DUOMAT o grubości 10 mm. DUOMAT jest połączeniem różnych rodzajów stali nierdzewnych i stali miękkiej. Gwarantuje to jednorodności temperatury na całej powierzchni smażenia, stabilność termiczną podczas smażenia na sucho i skuteczność antykorozyjną podczas pracy na mokro. -Dwuwarstwowa pokrywa -Grzałki na podczerwień, zainstalowane bezpośrednio pod wanną, przechylają się wspólnie z wanną. -Temperatura robocza od 120° C do 280° C, sterowana termostatem. -Zintegrowane napełnianie wodą ze sterowaniem na głównym panelu. -Odporność przeciw wodzie IPX4 -Linia kuchenna urządzeń z możliwością ustawienia na nóżkach, kółkach, cokole nierdzewnym lub cokole mурowanym -Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 – dołączyć dokument potwierdzający spełnienie niniejszego warunku.
2	Patelnia uchylna elektryczna 37l	<p>Patelnia elektryczna przechylna o parametrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> Moc [kW]: 6,5 Szerokość [mm]: 700 Głębokość [mm]: 600 Wysokość [mm]: 850 Zasilanie (V): 400 POJEMNOŚĆ [l]: 37 Powierzchnia misy: 0,25 Wymiary wew. misy [mm]: 565x425x150

3	Urządzenie z kotłami warzelnymi przechylnymi	Zestaw 2 kotłów warzelnych przechyłanych, elektrycznych, 2x30 l
4	Szafa chłodnicza	<ul style="list-style-type: none"> -Parametry eksploatacyjne według normy EU 2015/1094 -klasa energetyczna: C - klasa klimatyczna: 5 -EEI indeks: 49,67 -pojemność netto: 503 litrów -czynnik chłodniczy: R290 -Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W) -Moc 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N -Zakres temperatur od -2° C do +10° C. -Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 % -Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku. -Rewersyjne pełne drzwi. -Zamek drzwi. -Podgrzewana ramka drzwi chroni tworzeniem skroplin. -Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430 -Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie. -Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free) -Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free). -Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy. -Czynnik chłodniczy R290. -Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu. -4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 w komplecie. -Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
5	Stolik stalowy bez półki	Stolik stalowy bez półki 400x400x600 mm
6	Stół stalowy z półką 2,0m	Stół przyścienny z półką 2000x700x850 mm, spawany
7	Stół stalowy z półką 1,3m	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1400x700x850 mm
8	Stół stalowy z drzwiami	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1400x700x850 mm
9	Stół przyścienny z półką 1,9m	Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad (P) i półką 1900x700x850 mm
10	Stół przyścienny z blokiem szuflad	Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad (L) i półką 1900x700x850 mm
11	Regał magazynowy	Regał magazynowy, półki pełne 900x600x1800, spawany
12	Deska HACCP GN 1/1	zestaw desek, HACCP, GN 1/1, różne kolory
13	Deska HACCP GN 1/2	zestaw desek, HACCP, GN 1/2, różne kolory

