***DA.322.2.2020 Załącznik nr 2 do SIWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia***

**Zadanie nr 2 – Dostawa sprzętu do pracowni gastronomicznych**

**Wykaz zawiera minimalne techniczne zamawianego sprzętu.**

**Przedmiot zamówienia będzie wykorzystywany do celów edukacyjnych, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę w odrębnym oświadczeniu dla potrzeb podatku od towarów i usług wystawionym dla Wykonawcy przed podpisaniem umowy, przez organ prowadzący.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | RODZAJ TOWARU | OPIS PARAMETRÓW | ILOŚĆ |
| 1 | Mikser ubijaczka (mikser planetarny) | Wymiary: długość 410 mm, szerokość 340 mm, wysokość260 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)  Pojemność minimalna: 5 l  Moc całkowita minimum: 0,315 kw  Waga: 12 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%)  Materiał: – tworzywo sztuczne – cynk  Zasilanie elektryczne, napięcie 230V  Opis: misa metalowa, osłona z podajnikiem wykonana z plastiku, korpus - odlew cynkowy, automatyczna regulacja prędkości, misa metalowa  Wyposażenie minimalne: rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, dzieża 5 l ze zdejmowanym podajnikiem  Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE. | 1 szt. |
| 2 | Urządzenie do sous vide | Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe - potrawy gotowane są w kąpieli wodnej w temperaturze poniżej 100 °C  Wymiary: długość 330 mm, szerokość 600 mm, wysokość 300 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)  Moc minimalna 600W  Pojemność minimalna 20L  Napięcie: 230V  Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej.  Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową.  Termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 °C (45 - 90°C)  Wyposażenie: separator, 6 przekładek, pokrywa ze stali nierdzewnej.  Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE. | 1 szt. |
| 3 | Pakowarka próżniowa (komorowa) | Opis ogólny: profesjonalna pakowarka próżniowa komorowa, możliwość pakowania produktów spożywczych, artykułów przemysłowych oraz artykułów chemicznych (z wyłączeniem artykułów łatwopalnych, agresywnych chemicznie oraz niebezpiecznych). Zastosowana w urządzeniu technika pakowania ma polegać na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego.  Wymiary : szerokość 480 mm, głębokość 330 mm, wysokość 320 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)  Minimalne wymiary wewnętrzne: wewnętrzna szerokość 385 mm, wewnętrzna głębokość 280 mm, wewnętrzna wysokość 90 mm Waga: max 40.00 kg  Długość listwy zgrzewającej minimum [mm] 260  Wydajność cykli 1-2 min.  Wydajność pompy minimum 10 [m3/h]  Moc elektryczna minimum 370 W  Wyposażenie niezbędne: sterownik mikroprocesorowy, manometr zegarowy, zestaw czcionek oraz dwustronna lista zgrzewającą.  Akcesoria eksploatacyjne: butelka oleju do pompy próżniowej, zapasowa uszczelka pokrywy komory próżniowej, zapasowe elementy listwy grzewczej oraz taśmę grzewczą i taśmę ochronną z tkaniny i teflonowej  Funkcje: funkcje automatycznego uruchomienia cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki, możliwość umieszczenia informacji o dacie pakowania towaru, dacie przydatności do użycia, czy nazwie producenta na linii zgrzewu.  Urządzenie ma posiadać zgodność z obowiązującymi normami potwierdzoną certyfikatem CE. | 1 szt. |
| 4 | Kostkarka do lodu | Charakterystyka: parownik oraz system dystrybucji wody i system natryskiwania wody zapewniający pokrycie parownika, zwiększona produkcje kostek. Parownik łatwy do wyjęcia z maszyny w celu czyszczenia. Zoptymalizowane proporcje wydajności i wymiarów. Łatwy montaż w nietypowym miejscu, pod barem. Termostaty regulujące rozmiar kostki i poziom lodu w zbiorniku instalowane na panelu przednim ułatwiające regulację kluczowych parametrów pracy kostkarki. Wałki w drzwiczkach i uszczelka w drzwiach ( zapewnienie gładkich i cichych ruchów przy zamykaniu i otwieraniu drzwiczek). Możliwość poprowadzenia instalacji odpowiednio do potrzeb przez otwory w panelach bocznych oraz przez panel podstawy.  Dane techniczne:  Skraplacz: chłodzony wodą  Wydajność minimalna:48 kg/24h  Pojemność zbiornika na lód: minimum 22 kg  Wymiary: szer. 467 mm głęb. 570 mm wys. 912 mm z nóżkami  Zasilanie:230/50/1  Czynnik chłodniczy:R404A  Zużycie wody: maksimum 40 l/h  Zużycie energii elektrycznej: maksymalnie 8 kWh/24h  Waga netto:38 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%) | 1 szt. |
| 5 | Ekspres ciśnieniowy do kawy z młynkiem | EKSPRES DO KAWY KOLBOWY 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY  Ekspres do kawy przeznaczony do kształcenia uczniów - przyszłych baristów i pracowników w różnych obiektach gastronomicznych.  Dwugrupowy, kolbowy ekspres do kawy powinien charakteryzować się nowoczesną technologią, być wykonanym z trwałych i wysokiej jakości materiałów, starannością i dokładnością wykonania, współczesny designe, pojemność ok. 10,5l, wyposażony w elektryczny podgrzewacz do filiżanek, podwyższoną grupę umożliwiającą przygotowanie napojów również w wyższych filiżankach oraz oświetlony blat roboczy.  Wymiary 745x525x(H)511 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%), waga kg do : 63,5 kg,  Moc grzewcza 3900 W zarówno przy zasilaniu prądem 400 V oraz 230V: Maksymalna wysokość filiżanki do napoju - do 122 mm,  −Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup  w systemie wolumetrycznym (objętościowym)  − Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego, po 1 na każdą grupę  − Przycisk dozowania gorącej wody  − 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętła  − Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców  − Dysza gorącej wody sterowana przyciskiem  − Elektryczny podgrzewacz do filiżanek  − Oświetlenie  LED  blatu roboczego ułatwiające pracę  − Wbudowana pompa rotacyjna  − Bojler o pojemności 10,5 l  −Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze  − Manometry ciśnienia wody w bojlerze i pompie  − Opuszczana półeczka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm  − Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm  − Wykonany z wysokogatunkowych materiałów  − Obudowa wykonana ze stali w kolorze srebrnym  − Regulowane nóżki  MŁYNEK w zestawie z ekspresem:  Specyfikacja:− Obudowa stalowa − Widelec uchwytu filtra − Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg − Żarna ze stali nierdzewnej Ř64 mm − Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min − Sugerowana wydajność: do 2 kg/dobe − Funkcja kontroli zużycia żaren informująca o konieczności ich wymiany, Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką) − 3 tryby mielenia: • Doza dla pojedyńczej kawy • Mielenie ręczne ciągłe • Doza dla podwójnej kawy − Regulacja porcji (dozy): czasowa − Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący: • Temperaturę i wilgotność otoczenia • Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całegookresu eksploatacji • Godzinę oraz datę • Wybrany tryb mielenia − K ontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony) − Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym chroniącym przed przegrzaniem.  Parametry  Wymiar: 230x270x(h )615 mm, moc minimalna (W) 350 W  Napięcie 230V,  Głośność pracy do : 78db( A)  Waga: 13kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%) | 1 szt. |
| 6 | Kuchenka mikrofalowa | Kuchenka mikrofalowa o 3 poziomach mocy z dostosowaniem intensywności grzania do podgrzewanej aktualnie potrawy.  Powinna być wyposażona w ceramiczną półkę dzięki, której posiłki mogą być obrabiane termicznie na 2 poziomach.  Kuchenka powinna posiadać opcję zapamiętania 10 programów w 3 krokach oraz 10 programów w 1 kroku.  Pojemność minimum 30 litowa komora  Wymiary 374x378x224 mm (dopuszczalne odchylenie każdego z wymiarów +/- do 20%)  Moc elektryczna minimalna 1800 W | 1 szt. |
| 7 | Zmywarka do szkła | ZMYWARKA PODBLATOWA do szkła  Urządzenie przeznaczone do celów edukacyjnych mycia przede wszystkim szkła, ale również sztucców i drobnych naczyń, charakteryzująca najnowocześniejszymi rozwiązaniami ekonomicznymi i pro środowiskowymi, oszczędności wody, środków chemicznych oraz energii w postaci odzysku ciepła i pary, automatyzacją oraz prostym oznakowaniem realizoawanych zadań i cyklów w postaci oznaczeń w postaci piktogramów zrozumiałych dla wszystkich uczniów i słuchaczy niezależnie od ich poziomu intelektualnego, sposobu i języka komunikowania się; niezawodnością pracy i bardzo łatwą oraz bezpieczną obsługą przez uczniów, starannością wykonania trwałymi materiałami bardzo wysokiej jakości. Niski poziom emisji hałasu do 55-57dB Obsługa zmywarki powinna być prosta i zautomatyzowana, tzn. jednym przyciskiem uruchamiającym całość pracy, kodowanymi kolorami informującymi o obecnym stanie i etapie pracy maszyny. Panel sterowania maszyny wyposażony w przynajmniej 3-4 programy mycia (szkła, sztućców i naczyń, naczyn bistro) , równiez z objaśnieniami za pomocą ikon, umozliwiajacych intuicyjną,bezbłędną obsługę.Zmywarka wyposażona w regulację ciśnienia wody z dostosowaniem ciśnienia wody do rodzaju zmywanych naczyń i stopnia ich zabrudzenia Ze względu na kształtowanie u uczniów zasad zrównoważonego rozwoju i ochronę środowiska oraz działań związanych z ochroną klimatu zmywarka powinna posiadać programy specjalnie spełniajace te wymagania, a więc umożliwiające odzysk energii w postaci odzysku ciepła i pary(Energy) oraz program samooczyszczania, a także system odwróconej osmozy lub zmiękczania wody. Urządzenie powinno również poprzez specjalne oprogramowanie dawać możliwości dodatkowego indywidualnego skonfigurowania parametrów mycia maszyny np. typu mycia, wydajności w zależności od potrzeb.  Urządzenie powinno być wolnostojące, ale jednocześnie dostosowane do wymiarów urządzeń za ladą barową w pracowni konsumenta - zmywarka podblatowa.  Wymiary  Szerokość x głębokość: do 600 x 657 mm  Wysokość: 905 – 940 mm  Głębokość z otwartymi drzwiami: do 1.034 mm  Wielkość kosza: 500 x 500 mm  Wysokość wejścia: 404 mm  Przyłącze wody: G ¾”  Odpływ: ø 39,7 mm  Maksymalna wydajność teoretyczna zmywarki w poszczególnych opcjach oraz czas trwania cykli mycia  Maszyna do szkła: 77 / 48 / 32 / 22 (koszy / h); cykl mycia: 47 – 163sek.  Maszyna do naczyń: 66 / 40 / 28 / 24 (koszy / h); cykl mycia: 54 – 150 sek.  Maszyna do naczyń bistro: 66 / 40 / 32 / 28 (koszy / h); cykl mycia: 54 – 128 sek.  Maszyna do sztućców: 21 / 11 (koszy / h); cykl mycia: w: 171 – 327 sek.  Wbudowany dozownik płynu myjącego  Wbudowany dozownik nabłyszczacza  Zintegrowane pojemniki na płyn myjący i nabłyszczacz  Wyłącznik drzwiowy, Możliwość montażu pod blatem lub wolnostojącego  Odzysk ciepła „Energy“ (85 mm wyższa i , oszczędność energii do 0,1 kWh na cykl  co przełoży się na - zredukowane temperatury zbiornika i bojlera: (45°C / 50°C w maszynach do szkła;  55°C / 60°C w maszynach do naczyń)  Cool (płukanie zimną wodą dla uzyskania zimnego szkła)  Zmiękczacz do wody lub system odwróconej osmsozy Lance ssące z kontrolą poziomu płynu  Zdalny przesył danych  certyfikat zgodności CB, SVGW, WRAS,  możliwość pracy przy zasilaniu prądem 230 i 400V |  |
| 8 | Patelnia elektryczna | Patelnia elektryczna uchylna z pokrywą, 50 l,  Opis: urządzenie przeznaczone do celów edukacyjnych do wieloporcjowego smażenia i duszenia potraw charakteryzująca nowoczesnością i automatyzacją, niezawodnością, starannością wykonania i łatwą oraz bezpieczną obsługą przez uczniów, trwałymi materiałami bardzo wysokiej jakości  WŁAŚCIWOŚCI:  • nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm, nie ulegające porysowaniu wielkość wanny maksymalnie 720\*465\*200mm  • przeznaczona do smażenia  • idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła  • nowy, udoskonalony kształt leja - umożliwiający szybkie i wygodne opróżnianie patelni  • nierdzewna uchylna pokrywa  • automatyczne elektryczne uchylanie wanny  • zawór do napuszczania wody  DANE TECHNICZNE:  Długość 800 mm, szerokość 700 mm, wysokość 900 mm, pojemność 50 l, maksymalnie: długość komory 72 mm, szerokość komory 46,5 mm, wysokość komory 20 mm, moc całkowita maksymalnie 10,5 kw, napięcie 400 v, temperatura minimalna 50 c, temperatura max 300 c, waga 135 kg (dopuszczalne odchylenie wagi +/- do 20%) , ilość komór 1 szt, materiał stal nierdzewna, zasilanie elektryczne. |  |

…………………………………….,………………… ………………………………………………………… …………………………………………………………………

(miejscowość, data) (pieczęć nagłówkowa) (pieczęć imienna wraz z podpisem)