

Specyfikacja techniczna wyposażenia do pracowni gastronomicznej w ramach realizacji projektu „Aktywni Zawodowo”

1. Piec konwekcyjno-parowy/elektryczny - 1 szt.

Wyszczególnienie	Parametry minimalne
typ	Piec konwekcyjno parowy elektryczny
wymiary (dł; szer; wys)	50 x 89.2 x 67.9 cm
moc	7.8 kW
wsad	6 GN 1/1
wytwarzanie pary	natryskowe (iniekcyjne) 10-cio stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
odległość między półkami	6.8 cm
obudowa oraz komora	stal nierdzewna
oświetlenie	2 lampy halogenowe w komorze
drzwi	przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie mikrowyłącznik drzwi
zasilanie	400 V
dodatkowo	<ul style="list-style-type: none"> - funkcja gotowania Delta T - funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C - wentylator z rewersem - możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut - port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP. - wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny. Odpływ na skropliny w dnie komory pieczenia. - program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie. - system chłodzenia elementów sterujących - podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej - współczynnik szczelności IPX 5.
w zestawie	<ul style="list-style-type: none"> - 6 blach typu GN 1/1 - stojak do pieca - ruszty 6 szt. - sonda
gwarancja	min. 24 miesiące

2. Mikser ręczny – 5 szt.

Wyszczególnienie	Parametry minimalne
typ	kompaktowy mikser ręczny
przeznaczony do naczyń o	15 l

pojemności	
długość ramienia miksującego	290 mm, stałe ramię miksujące
Ø osłony noża	82 mm, ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
moc (W)	250
stała prędkość miksera	9000 obr./min
Poziom hałasu	<80d
napięcie (V):	230
gwarancja	min. 24 miesiące

3. Mikser planetarny – 2 szt.

Wyszczególnienie	Parametry minimalne
typ	Mikser planetarny
wsad w kg	około 6-7
napięcie (V)	230
moc (W)	750 W
cechy produktu:	<ul style="list-style-type: none"> - korpus urządzenia wykonany z aluminium - dzieża ze stali nierdzewnej 20 l oraz zestaw trzech końcówek - osłona bezpieczeństwa dzieży z mikrowyłącznikiem - dzieżę oraz narzędzia można myć w zmywarce - 3 dostępne prędkości: 400 obr./min dla różgi, 168 obr./min dla mieszadła płaskiego, 113 obr./min dla haka - wyłącznik bezpieczeństwa w kolorze czerwonym na korpusie maszyny - dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
Czasy pracy ciągłej:	<ul style="list-style-type: none"> różga do 20 minut mieszadło płaskie do 25 minut hak do 30 minut
gwarancja	min. 24 miesiące

4. Kulinarria cyrkulator zanurzeniowy do gotowania VIDE - urządzenia do gotowania w niskich temperaturach – 1 szt.

Wyszczególnienie	Parametry minimalne
typ	Kompaktowy, przenośny cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide.
wyświetlacz	LED lub LCD
regulacja temperatury	co 0,1 °C
zakres temperatur	+5 °C do +99 °C
grzałka	1,4 kW
zasilanie:	230V
timer	0-99 godz.
dodatkowo	do stosowania z pojemnikiem GN z poliwęglanu



	o głębokości 200 mm wmontowana pompka umożliwi równomierną cyrkulację wody wykonany ze stali nierdzewnej alarm detekcji niskiego poziomu wody precyzyjna kontrola temperatury
gwarancja	24 miesiące

Przedmiot zamówienia powinien być nowy, nieużywany, objęty gwarancją oraz wyposażony we wszystkie niezbędne elementy (przyłącza, kable, itp.) potrzebne do uruchomienia i pracy sprzętu, bez konieczności zakupu dodatkowych elementów.