

Załącznik nr 4

WYPOSAŻENIE PRACOWNI ZST w LIPNIE

AGD

Miejsce dostawy: Zespół Szkół Technicznych im. Ziemi dobrzyńskiej w Lipnie; ul. Okrzei 3; 87-600 Lipno

Termin dostawy: do dnia 27.10.2017 r – (jeżeli jest to dzień wolny od pracy to terminem dostawy jest pierwszy dzień pracujący następujący po nim)

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA:

Nazwa urządzenia / sprzętu	Specyfikacja	Ilość sztuk
1. Trzony kuchenne elektryczne (płyta indukcyjna) z piekarnikami do zabudowy z funkcją termoobiegu	<ul style="list-style-type: none">kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną z 4 polami (60x60cm) (+/- 2cm) piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem, moc 10 kW.	6

<p>2. Wentylator wyciągowy do mechanicznej wymuszonej wymiary powietrza</p>	<p>Okap kominowy</p> <p>szerokość [cm] 60</p> <p>Głębokość [cm] 46</p> <p>Poziom hałasu 65dB</p> <p>Wydajność urządzenia wynosi 690 m³/h.</p> <p>Sterowanie Elektroniczne</p> <p>Ilość prędkości 4</p> <p>Regulacja prędkości skokowa</p> <p>Filtr przeciwłuszczowy metalowy</p> <p>Rodzaj okapu Kominowy</p> <p>Oświetlenie LED</p> <p>Tworzywo - szkło i stal nierdzewna</p> <p>Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniania lub równoważne</p>	<p>6</p>
<p>3. Wagi elektroniczne do 5 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> • waga elektroniczna, • zakres ważenia do 2 kg, • dokładność 1 g, • zasilanie 230 V • szalka ze stali nierdzewnej, • wielokrotne tarowanie, <p>lub równoważne</p>	<p>6</p>
<p>4. Maszynki do mielenia elektryczne</p>	<p>moc maksymalna [W] –min. 650</p> <p>misa zasypowa plastikowa,</p> <p>chowanie przewodu: schowek na przewód,</p> <p>zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania</p> <p>konstrukcja metalowa komora mielenia, nóżki antypoślizgowe, schowek na akcesoria,</p> <p>inne - system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny,</p>	<p>6</p>

	<p>otworów 4 mm, sitko o średnicy otworów 8 mm (szarpak), popychacz, nasadka masarska do kiełbas i krokietów.</p> <p>lub równoważne</p>	
5. Roboty kuchenne wieloczynnościowe z przystawkami do mieszania i ubijania piany	<p>robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie;</p> <p>moc minimum 1400 W</p> <p>lub równoważne</p>	2
6. Blender	<p>moc całkowita: minimum 700 W</p> <p>z pojemnikiem do miksowania,</p> <p>regulacja obrotów.</p> <p>lub równoważne</p>	6
7. Sokowirówka	<p>moc co najmniej 500 W,</p> <p>pojemność pojemnika na miąższ co najmniej 1l,</p> <p>wyposażona w pojemnik na sok,</p> <p>wyjmowany zbiornik na miąższ,</p> <p>lub równoważne</p>	1
8. Malakser	<p>- z funkcją siekania i mieszania</p> <p>- Misa robocza o pojemności minimum 0,8 l</p> <p>Moc: co najmniej 240 W</p> <p>Materiał obudowy: Tworzywo sztuczne</p> <p>lub równoważne</p>	3
9. Krajalnica z przystawkami	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana z metalu • moc silnika nie mniej niż 170W <p>z wbudowaną ostrzałąką</p>	3

10. Frytkownice do smażenia	moc minimum 1800 W, napięcie 230 V, zakres temperatur 140-195 °C, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej pojemność: minimum 1,5 l tłuszczu, obudowa Cool-Touch, lub równoważne	2
11. Chłodziarka z zamrażarką	klasa efektywności energetycznej A++, lub A+, pojemność całkowita min. 270 l, pojemność netto chłodziarki min. 200 l, pojemność netto zamrażarki min 70 l, okres gwarancji co najmniej 2 lata. lub równoważne	2
12. Szafa chłodnicza	pojemność minimum 130 l; obudowa: stal nierdzewna co najmniej 2 półki, możliwość regulacji odstępów między półkami; nogi z regulowaną wysokością; lub równoważne	1

13. Zmywarka do naczyń	<p>moc co najmniej 3,5 kW,</p> <p>zmywarka powinna być wyposażona w: kosz do mycia talerzy, kosz do mycia szkła, pojemnik na sztućce.</p> <p>dostosowana do mycia pojemników GN1/1</p> <p>z funkcją wyparzania</p> <p>lub równoważne</p>	1
14. Termometr do potraw gorących	<p>Termometr cyfrowy z sondą</p> <p>zakres temperatury co najmniej od -40 °C do 300 °C</p> <p>lub równoważne</p>	6
15. Piec konwekcyjno - parowy trzy komorowy	<p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie el.: 230 V • moc: 3,2 kW, • możliwość programowania • procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100% • blachy w komplecie • sonda w zestawie • wytwarzanie pary • termostat • wentylator z rewersem • uzdatniacz wody <p>podstawa pod piec ze stali nierdzewnej</p> <p>lub równoważne</p>	2
16. Kuchenka mikrofalowa z funkcją rozmrażania	<p>moc co najmniej 900W,</p> <p>zasilanie 230 V,</p> <p>obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej,</p> <p>pojemność: minimum 20 litrów,</p> <p>funkcja rozmrażania,</p> <p>timer manualny do 30 min.,</p> <p>lub równoważne</p>	2

17. Podgrzewacz do talerzy	obudowa ze stali nierdzewnej, regulacja temperatury 30 do 80°C, lampka kontrolna, wsad minimum 30 talerzy, moc- minimum 400W.	3
18. Taboret elektryczny	Taboret elektryczny o z płytą grzewczą. Zasilanie: prąd Moc elektryczna: co najmniej 5 kW przystosowany do dużych garnków 50 i 100 l. wykonany ze stali nierdzewnej lub równoważne	1
19. Naświetlacz do dezynfekcji jaj (na 30jaj)	szufladowy na co najmniej 30 jaj; wykonany ze stali nierdzewnej; lub równoważne	1
20. Otwieracz do puszek elektryczny	Moc: co najmniej 40W Do różnej wielkości puszek do minimum 1kg	3
21. Czajnik elektryczny 1,5-2,0 dm ³	<ul style="list-style-type: none"> • Pojemność [l]: 1,5- 2,0l • Element grzejny: Płaska grzałka płytkowa • Moc grzałki [W]: min.1100 • Obrotowa podstawa: Tak <p>wykonany ze stali nierdzewnej lub równoważne</p>	2