

Załącznik nr 5

WYPOSAŻENIE PRACOWNI ZS w DOBRZYNIU NAD WISŁĄ

AGD

Miejsce dostawy: Zespół Szkół im. Związku Młodzieży Wiejskiej w Dobrzyniu nad Wisłą; ul. Szkolna 5; 87-610 Dobrzyń nad Wisłą

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 | | | |
|--------------------------|---|--|---|
| 1 | Trzony kuchenne elektryczne (płyta indukcyjna) z piekarnikami do zabudowy z funkcją termoobiegu | - kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną z 4 polami (60x60cm) (+/- 2cm) - piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem, moc 10 kW. | 6 |
| 2 | Wentylator wyciągowy do mechanicznej wymuszonej wymiary powietrza | Okap kominowy szerokość [cm] 60 Głębokość [cm] 46 Poziom hałasu 65dB Wydajność urządzenia wynosi 690 m3/h. Sterowanie Elektroniczne Ilość prędkości 4 Regulacja prędkości skokowa Filtr przeciwtłuszczowy metalowy Rodzaj okapu Kominowy Oświetlenie LED | 6 |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | <p>Tworzywo - szkło i stal nierdzewna</p> <p>Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniania</p> <p>lub równoważne</p> | |
| 3 | Wagi elektroniczne do 5 kg | <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, | 6 |
| 4 | Maszynki do mielenia elektryczne | <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, nożyki antypoślizgowe, schowek na akcesoria,</p> <p>inne - system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny,</p> <p>otworów 4 mm, sitko o średnicy otworów 8 mm (szarpak), popychacz, nasadka masarska do kiełbas i krokietów.</p> | 6 |
| 5 | Roboty kuchenne wieloczynnościowe z przystawkami do mieszania i ubijania piany | <p>robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrobienie ciasta, miksowanie;</p> <p>moc minimum 1400 W</p> | 2 |
| 6 | Blender elektryczny | <p>moc całkowita: minimum 700 W</p> <p>z pojemnikiem do miksowania,</p> <p>regulacja obrotów.</p> | 6 |
| 7 | Sokowirówka | <p>moc co najmniej 500 W,</p> | 1 |

| | | | |
|----|---------------------------|---|---|
| | | <p>pojemność pojemnika na miąższ co najmniej 1l,</p> <p>wyposażona w pojemnik na sok,</p> <p>wyjmowany zbiornik na miążż</p> <p>lub równoważne</p> | |
| 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 | <p>- wykonana z metalu</p> <p>- moc silnika nie mniej niż 170W</p> <p>z wbudowaną ostrzałąką</p> | 3 |
| 10 | Frytkownice do smażenia | <p>moc minimum 1800 W,</p> <p>napięcie 230 V,</p> <p>zakres temperatur 140-195 °C,</p> <p>pojemnik na olej ze stali nierdzewnej</p> <p>pojemność: minimum 1,5 l tłuszczu,</p> <p>obudowa Cool-Touch,</p> <p>lub równoważne</p> | 2 |
| 11 | Chłodziarka z zamrażarką | <p>klasa efektywności energetycznej A++, lub A+,</p> <p>pojemność całkowita min. 270 l,</p> <p>pojemność netto chłodziarki min. 200 l,</p> <p>pojemność netto zamrażarki min 70 l,</p> <p>okres gwarancji co najmniej 2 lata.</p> <p>lub równoważne</p> | 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 | moc co najmniej 3,5 kW, zmywarka powinna być wyposażona w: kosz do mycia talerzy, kosz do mycia szkła, pojemnik na sztućce. dostosowana do mycia pojemników GN1/1 z funkcją wyparzenia lub równoważne | 1 |
| 14 | Termometr do potraw gorących | Termometr cyfrowy z sondą zakres temperatury co najmniej od -40 °C do 300 °C lub równoważne | 6 |
| 15 | Piec konwekcyjno -parowy trzy komorowy | Parametry: 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 | 2 |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | | wentylator z rewersem uzdatniacz wody podstawa pod piec ze stali nierdzewnej lub równoważne | |
| 16 | Kuchenka mikrofalowa z funkcją rozmrażania | moc co najmniej 900W, zasilanie 230 V, obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, pojemność: minimum 20 litrów, funkcja rozmrażania, timer manualny do 30 min., lub równoważne | 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 | - Pojemność [l]: 1,5- 2,0l - Element grzejny: Płaska grzałka płytkowa - Moc grzałki [W]: min.1100 - Obrotowa podstawa: Tak wykonany ze stali nierdzewnej lub równoważne | 2 |