

## **Poprawiony szczegółowy opis zamówienia na dostawę i montaż urządzeń kuchennych gazowych.**

### **1.TABORET GAZOWY – 2 sztuki.**

- Wymiary (szer. x gł. x wys.) – 600x600x350
- Zasilanie Gaz
- Moc 14-15kW
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Palnik dwukoronowy
- Zabezpieczenie przeciwyłapywowe
- Regulowane nóżki
- Żeliwny ruszt
- Dostarczony z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

### **2. WOLNO STOJĄCE STANOWISKO NEUTRALNE SZAFKA OTWARTA LINIA 900**

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
  - Błat do pracy wyposażony w wysoką antybryzgową tylną krawędzią oraz łagodnie zaokrągloną krawędź przednią, wykonany ze stali nierdzewnej o gładkiej powierzchni łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia, dodatkowo wygłuszony materiałami tłumiącymi drgania i nie chłonnymi wilgoci. Błat wyposażony jest w ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchni roboczej.
  - szerokość, głębokość, wysokość 600mm x 900mm x 900mm – 2sztuki
  - szerokość, głębokość, wysokość 400mm x 900mm x 900mm – 2sztuki
- Stanowiska pasujące do Lini kuchennej 900

Okres gwarancji minimum 36 miesiące, rękojmi minimum 36 miesięcy.

### 3. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY NATRYSKOWY GAZOWY 10- 12xGN2/1

Piec konwekcyjno – parowy

- Wymiary (szer. x gł. x wys.) – 1105-1111x997-1006x1353-1343
- Stal nierdzewna, najwyższej jakości z powłok o podwyższonej trwałości, komora wytrawiona chemicznie zaokrąglone narożniki
- Moc cieplna 45 kW
- Moc energetyczna 1,4 kW
- Gaz/230V
- Gorące powietrze 30-300°C
- Funkcja kombi – gorące powietrze /para 30-300°C
- Funkcja gotowania w parze 30-130°C
- Bio-gotowanie 30-98°C
- Pieczenie nocne
- Timer półek
- Książka kucharska 1000 / 20
- Regeneracja, system bankietowy, pieczenie niskotemperaturowe, Cook&hold, Golden Touch, Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie
- Automatyczny start
- Automatyczne podgrzewanie i chłodzenie
- Automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary, automatyczne zarządzanie pojemnością
- Wytwarzanie pary – natrysk
- Automatyczne mycie
- Dwukierunkowe obroty wentylatora
- Automatyczna klapka – system usuwania wilgoci
- Fan Stop
- 6 punktowa sonda gotowania,
- Dotykowy, kolorowy panel sterujący
- Wbudowany, zwijany prysznic ręczny
- Dwustopniowe otwierane drzwi z potrójną szyba

Urządzenia wspomagające oraz akcesoria

1. Zmiękcacz automatyczna regulacja – wymiary 455x233x540, zasilanie 230V/50Hz – **1sztuka**

2. Pojemniki gastronomiczne GN 2/1, 65mm – wykonany ze stali nierdzewnej wzmocnione krawędzie, możliwość stosowania w temperaturach 20°-300°C – **15 sztuk.**
3. Pojemniki gastronomiczne perforowane GN 2/1 ze stali nierdzewnej, wzmocnione krawędzie, możliwość stosowania w temperaturach 20°-300°C – **15 sztuk.**
4. Pojemnik porcelanowy GN 1/1( 6,5cm) – **10szt.**, GN 1/1 (2-2,2cm) – **10szt.** GN ½ 6,5cm – **10szt.**, GN ½ (2-2,2cm) – **10szt.** GN 1/3 (6,5cm) – **10szt.**, GN 1/3 (2-2,2cm) – **10szt.**, możliwość stosowania w temperaturach 20-300°C.
5. Środki czyszczące – myjące 5 opakowania po 50 sztuk (saszetki)
6. Dodatkowa sonda

#### Serwis

1. System HACCP
2. Automatyczny system sterowania i kontroli bojlera
3. System diagnostyki serwisowej
4. Port USB
5. Interfejs LAN zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową.

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

#### **4. KUCHNIA WODNA GAZOWA Z SZAFKĄ**

- Wymiar 1200x900x900mm
- System przepływu wody pod palnikami z korkiem przelewowym
- Zawór do napełniania wody
- Moc palników 42-45 kW
- Stała świeczka
- Temperatura grzania 50-400°C
- Wykonana ze stali nierdzewnej, zabudowa z szafką z drzwiczkami

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

## **5.PATEL尼亚 GAZOWA UCHYLNA NIERDZEWNA**

- Wymiary 1200x900x900, wykonana ze stali nierdzewnej
- Zasilanie 230V/ 1N
- Moc 30 kW
- Pojemność 120l
- Nierdzewna wanna, nierdzewne dno, nierdzewna uchylna pokrywa
- Zawór do dopuszczania wody
- Automatyczne elektryczne uchylanie
- Równomierne rozprawdzenie ciepła
- Temperatura 50-300°C

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

## **6. KOCIOŁ GAZOWY 150l, Linia 900 – 2 sztuki.**

- Wymiary (szer. x gł. x wys.) – 800x900x900
- Pojemność kotła 150l
- Zasilanie 230V
- Moc 24 Kw
- Kwasoodporne dno
- Zabezpieczenie ciśnieniowe
- Bateria napełnianie ciepłą i zimną wodą
- Uzupełnienie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne
- Regulacja mocy grzania
- Regulowane nogi

Okres gwarancji minimum 36 miesiące, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV

## **7.GRILL LAWOWY GAZOWY**

- Wymiar 800x900x900mm
- Wymiar rusztu 2x38x66cm
- Regulowany poziom rusztu
- Ruszt do mięsa, ryb
- Szuflada na tłuszcz
- Kamienie lawowe 20kg
- Moc 24 kW
- Zasilanie Gaz/230V
- Zapalanie piezzo
- Wykonana ze stali nierdzewnej, zabudowa z szafką z drzwiczkami

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

## **8.FRYTOWNICA POJEDYŃCZA GAZOWA**

- Wymiar 400x900x900mm
- Moc 20kW
- 2x kosz
- Pokrywa wanny
- Zasilanie Gaz/230V
- Drain tank
- Pilot flame
- Wykonana ze stali nierdzewnej, zabudowa z szafką z drzwiczkami

Okres gwarancji minimum 36 miesięcy, rękojmi minimum 36 miesięcy, serwis i przeglądy w okresie trwania gwarancji bezpłatny. Szkolenie z obsługi urządzenia , BHP. Instrukcja obsługi na płycie PCV.

## **POZOSTAŁE WARUNKI REALIZACJI:**

Termin realizacji: 10.01.2021r.

Wykonawca powinien uwzględnić w swojej ofercie kompletne dostarczenie przedmiotu zamówienia, a także wszystkie inne koszty (m.in. montaż i dostawy do Zamawiającego) wynikające z planowanej do zawarcia i zrealizowania umowy. Wykonawca winien w trakcie dostawy współpracować z Zamawiającym tj. ustalać

poszczególne terminy dostawy, miejsce dostaw czy też uzgodnienia o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia.

Po zakończeniu dostawy Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody spowodowane w trakcie dostawy. Wykonawcy ponoszą wyłączną odpowiedzialność za zbadanie z należytą starannością zapytania i każdego uzupełnienia, (w przypadku pojawienia się) oraz uzyskania informacji, które w jakikolwiek sposób mogą wpłynąć na wartość oferty lub należyte wykonanie dostawy.

Dostarczone produkty i asortyment muszą być objęte pełną gwarancją jakości i rękojmi na okres minimum 36 miesięcy (liczony od daty podpisania bez uwag protokołu ostatecznego odbioru przedmiotu zamówienia przez obie strony). Zamawiający wymaga, aby oferowane produkty były fabrycznie nowe, wyprodukowane w 2020 roku. Produkty powinny posiadać wymagane prawem wszelkie niezbędne certyfikaty i atesty, dopuszczające do kontaktu z żywnością.

**Osoba do kontaktu:** *Sylwester Lasecki tel. 601 336 426.*