

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sprzęt nowy, nieużywany, bez ukrytych wad, sprawny technicznie, gotowy do natychmiastowego użytkowania, posiadający niezbędne atesty i certyfikaty dopuszczające do użytkowania.

I. Część pierwsza zamówienia.

Zakup czterech ekspresów do kawy wraz z wyposażeniem

Zestaw do kawy 1:

Ekspres do kawy wraz z zestawem filtracyjnym i gotowym dedykowanym meblem o szerokości 120cm z prowadnicą bufetową na froncie oraz 3 półkami

Zestaw do kawy 2:

Ekspres do kawy wraz z zestawem filtracyjnym i gotowym dedykowanym meblem o szerokości 80cm z prowadnicą bufetową na froncie

Ekspres do kawy dane techniczne:

- wyposażony w trzy niezależne bojlerzy (gorąca woda, kawowy, para wodna) z możliwością przygotowania jednocześnie trzech procesów (kawa + woda + para)
- młynek do kawy z pojemnikiem około 1,8kg z możliwością zdjęcia pojemnika w celu oczyszczenia
- pojemnik instant o pojemności około 1kg z możliwością zdjęcia pojemnika w celu oczyszczenia
- możliwość samodzielnego wyciągnięcia jednostki zaparzającej od frontu urządzenia bez konieczności używania narzędzi i kluczy
- wyposażony w ekran o przekątnej 10,4 cala o wysokiej rozdzielczości
- lodówka na mleko o pojemności 12 litrów z opcją założenia podwójnego układu mlecznego (2x 4,5 litra) ustawiona po lewej stronie ekspresu (patrząc od frontu)
- lodówka na mleko wyposażona w system czujników informujący odpowiednio wcześniej obsługę o konieczności uzupełnienia mleka, temperaturze produktu lub braku pojemnika z mlekiem
- automatyczny system czyszczenia układu mlecznego wykorzystujący wymienny kartridż z płynem antybakteryjnym zamontowany w lodówce i zgodny z normami HACCP
- system spieniania mleka pozwalający na kontrolę nad strukturą spienionego mleka oraz możliwość zaprogramowania kaw z mlekiem ciepłym, gorącym lub zimnym
- system zaparzania kawy pozwalający na regulację tempa przepływu wody przez kawę indywidualnie do każdego napoju
- niezależna od wylewki kawowej wylewka gorącej wody
- czujnik obecności filiżanki
- zrzut fusów pod blat
- automatycznie opuszczana wylewka kawowa na wysokość od 85mm do 180mm programowana niezależnie do każdego produktu
- kolor czarny
- do ekspresu musi zostać zapewniony zbiornik na zlewki o pojemności minimum 20 litrów do umieszczenia pod blatem

Mebel do zestawu 1:

- Metalowa konstrukcja korpusu
- Zaokrąglone krawędzie blatu (okapnik)
- Przepusty instalacyjne dedykowane do montowanego ekspresu
- Możliwość instalacji kółek
- Obudowa, fronty i blat wykonana z wodoodpornych płyt CDF
- Wymiary: 1200x750x900mm
- Kolorystyka: konstrukcja czarna + drzwiczki w kolorze Dąb Sonoma
- z półką na tace wymiar GN 1/1

Mebel do zestawu 2:

- Metalowa konstrukcja korpusu
- Zaokrąglone krawędzie blatu (okapnik)
- Przepusty instalacyjne dedykowane do montowanego ekspresu
- Możliwość instalacji kółek
- Obudowa, fronty i blat wykonana z wodoodpornych płyt CDF
- Wymiary: 800x750x900mm
- Kolorystyka: konstrukcja czarna + drzwiczki w kolorze Dąb Sonoma
- 1/3 konstrukcji otwarta z półkami (3)
- z półką na tace wymiar GN 1/1

II. Część druga zamówienia.

1. Kostkarka do lodu	
Ilość sztuk wytwornicy lodu	3 szt.
Rodzaj chłodzenia wytwornicy	Powietrze
Ilość wytwarzanego lodu	min 400 kg/24h
Wypożyczona w zasobnik na lód	Tak
Pojemność zasobnika	min 240 kg
Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej	Tak
Elektroniczny panel kontrolny	Tak
Program automatycznego czyszczenia	Tak
Gwarancja producenta	24 - miesiące
Instrukcja w języku polskim	Tak

2. Kostkarka do lodu	
Ilość sztuk wytwornicy lodu	2 szt.
Rodzaj chłodzenia wytwornicy	Powietrze
Ilość wytwarzanego lodu	w przedziale 80-110 kg/24h
Wypożyczona w zasobnik na lód	Tak
Pojemność zasobnika	min 40 kg
Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej	Tak
Program automatycznego czyszczenia	Tak
Gwarancja producenta	24 - miesiące
Instrukcja w języku polskim	Tak

3. Automatycznym zmiękczacem wody	
Ilość sztuk zmiękczacza wody	5 szt.
Zmiękcacz zasypywany solą	Tak
Automatyczna regeneracja	Tak
Sterownik głowicy regenerującej	objętościowo-czasowy
Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh	Min 1500 l
Napięciem zasilania	230V
Gwarancja producenta	24 - miesiące
Instrukcja w języku polskim	Tak

III. Część trzecia zamówienia.**Zakup zmywarki kapturowej do garnków, patelni i pojemników GN.**

Sprzęt nowy, nieużywany, bez ukrytych wad fabrycznych, sprawny technicznie, gotowy do natychmiastowego użytkowania. posiadający niezbędne atesty i certyfikaty dopuszczające do użytkowania

Pełny opis produktu: urządzenie umożliwiające czyszczenie garnków i pojemników za pomocą granulek

Zmywarka ładowana od frontu. Elastyczny system ładowania oparty na technologii czyszczenia za pomocą

granulek.

Skuteczne zmywanie pojemników GN, garnków, misek, rondli, blach do pieczenia i przyborów kuchennych.

- Wydajność na godzinę: 180 pojemników w rozmiarze GN1/1.

Potężne mechaniczne działanie technologii Granule (wykorzystującej granulki) eliminuje potrzebę namaczania, szorowania i zmywania wstępnego.

Wymagania higieny są zapewnione przez odpowiednią ilość gorącej wody do płukania, zgodną z normą DIN 10512. Urządzenie płucze naczynia za pomocą 6 l świeżej wody o temperaturze 85°C przez 40 sekund. Podwyższa to temperaturę powierzchni naczyń do minimum 72°C i sanityzację na poziomie 3 600 jednostek HUE (Heat Units Equivalents; zgodnie z normą NSF/ANSI 3).

- Niskie zużycie wody; oszczędność na poziomie 60% w porównaniu ze zmywaniem ręcznym.
- Niewielka objętość wody potrzebnej do płukania; od 4 litrów na cykl zmywania.
- Niskie zużycie detergentu; oszczędność na poziomie 60% w porównaniu ze zmywaniem ręcznym.
- Pojemność na godzinę (garnki i patelnie); 180 pojemników w rozmiarze GN1/1.
- Unikalna pojemność; 12 pojemników w rozmiarze GN1/6, 1/4, 1/9 na cykl zmywania (bez żadnych dodatkowych akcesoriów).
- Urządzenie spełniające normy dotyczące higieny zgodnie z wytycznymi DIN 10512 oraz NSF/ANSI 3.
- Podnośnik kosza chroniący przed unoszeniem przy zbyt dużym obciążeniu.
- 3 programy wykorzystujące granulki i 3 programy wykorzystujące wodę pod wysokim ciśnieniem.
- System odzysku ciepła z redukcją pary.

Materiał konstrukcyjny

- Komora myjąca wraz ze zbiornikiem zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. (EN 1.4301)

Higiena / HACCP

- Urządzenie spełniające normy dotyczące higieny zgodnie z wytycznymi DIN 10512 oraz NSF/ANSI 3

Dane techniczne:

Ochrona przed przepływem zwrotnym	Typ AB ze szczeliną powietrzną zgodnie z normą EN 1717.
Wymiary urządzenia:	1 024 (szerokość) × 1 315 (głębokość) × 2 034 ±25 (wysokość z otwartym kapturem) 1964 ±25 mm (wysokość z zamkniętym kapturem)
Wydajność (mycie naczyń)	Wydajność: 180 - 190 pojemników w rozmiarze GN1/1 65 mm na godzinę.
Wymiary umożliwiające załadunek:	Maksymalne wymiary koszyka do zmywarki; średnica: 700 mm, maksymalna wysokość umożliwiająca załadunek: 570 mm.

Programy zmywania (mycie naczyń):	Program ECO (z granulkami oraz bez nich) 2 min Program krótki: (z granulkami) 3 min (bez granulek) 2 min 30 sek. Program normalny: (z granulkami) 5 min (bez granulek) 4 min 30 sek.
Wysokość umożliwiająca załadunek i wyładunek:	około 900 mm \pm 25 mm
Prześwit:	170 \pm 25 mm
Wysokość prześwitu (dach):	2 339 mm
Zbiornik wody do mycia	108 l
Temperatura wody do mycia:	65°-72°C
Objętość wody do płukania:	6 l na płukanie/cykl w celu zapewnienia zgodności z normą dotyczącą higieny na poziomie 3 600 HUE. (NSF/ANSI 3) 4 l na płukanie/cykl (tryb ECO) w celu zapewnienia zgodności z wytycznymi DIN 10512.
Maksymalne zużycie wody, maksymalna potrzebna ilość podczas wypełniania:	15 l/min
Ochrona przed przepływem zwrotnym	EN 1717 / typ ochrony przed przepływem zwrotnym AB ze szczeliną powietrzną zgodnie z normą EN 13077.
Ilość granulek:	8 - 10 litrów

IV. Część czwarta zamówienia.

Zakup bufetu chłodniczego 6 x GN 1/1 wraz z 2 półkami do przesuwania tac (2 kpl.)

Wózek bufetowy chłodniczy 6 x GN 1/1, (2 szt.) + Półka do przesuwania tac do bufetów jezdnych 210 cm (4 szt.)

Specyfikacja	
Artykuł	Chłodniczy wózek bufetowy 6 x GN 1/1
Stan artykułu	Nowy
Zasilanie	230 V
Moc	507 W
Materiał obudowy	Drewno w kolorze Dąb Sonoma lub podobny
Materiał blatów roboczych	Drewno w kolorze Dąb Sonoma lub podobny
Materiał komory	Stal szlachetna
Ilość komór chłodniczych	2
Regulacja temperatury	2 - 10°C
Czynnik chłodniczy	R134 (190 g)

Pojemność bufetu	6 x GN 1/1 150 mm
------------------	-------------------

Specyfikacja	
Artykuł	Półka do bufetów jezdnych 6 x GN 1/1
Nr katalogowy	B-125504
Stan artykułu	Nowy
Materiał wykonania	Stal szlachetna
Pasuje do	B-125524 oraz B-125624
Wymiary (SxGxW)	210 x 31 x 12 cm
Waga	5,9 kg
Kółka	4 skrętne w tym 2 z hamulcami
Oświetlenie	Tak (w osłonie)
Wymiary (SxGxW)	215 x 88 x 137 cm
Waga	197 kg

V. Część piąta zamówienia.

Zakup 4 sztuk bemałów jezdnych 3x GN1/1 200 mm z blatem rozsuwanym i szafkami ogrzewanymi

Bema jezdny z trzema zbiornikami niezależnie ogrzewanymi, w których jest utrzymywana temperatura 95°C. Urządzenia służące do transportowania gorących potraw także na duże odległości, co wymaga utrzymania wysokiej temperatury w czasie gdy wózek nie jest podłączony do sieci elektrycznej. Rozsuwany blat. Szafki dolne z ogrzewaniem do temperatury 60 °C. Wyposażony w układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach od 30 ÷ 95 °C.

Dane Techniczne:

DŁUGOŚĆ: 1200-1320 mm

SZEROKOŚĆ: 600-690 mm

WYSOKOŚĆ: 1000 - 1200 mm

MOC CAŁKOWITA: 2.85 kW

NAPIĘCIE: 230 V

ILOŚĆ POJEMNIKÓW GN: 3 szt.

ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm)

GŁĘBOKOŚĆ POJEMNIKÓW GN: 200 mm

MATERIAŁ: stal nierdzewna

GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 1.4301

ZASILANIE: elektryczne