

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wszystkie wymienione poniżej urządzenia winny posiadać Atest PZH - certyfikat Państwowego Zakładu Higieny

I. Zamrażarka szokowa

- 1. Minimalna liczba poziomów kompatybilnych z GN 1/1 lub EN 6040:**
Minimum 7 poziomów na pojemniki zgodne ze standardem GN 1/1 lub EN 6040 lub o równoważnych rozmiarach.
- 2. Wydajność procesu schładzania:**
Maksymalny czas schładzania produktów do 90 minut.
- 3. Ekologiczny system chłodzenia:**
System chłodzenia wykorzystujący przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy, taki jak R-290 lub równoważny, spełniający wymogi dotyczące niskiego wpływu na środowisko i zgodny z obowiązującymi normami ekologicznymi.
- 4. Typ ECO i minimalna klasa energetyczna:**
Urządzenie musi być energooszczędne i posiadać co najmniej klasę energetyczną **B** lub wyższą, zgodnie z obowiązującymi normami efektywności energetycznej.
- 5. Możliwość pracy w trybie schładzania i zamrażania:**
Zamrażarka powinna umożliwiać pracę w trybie szybkiego schładzania z możliwością ustawienia temperatury w zakresie **co najmniej od +4 °C do +2 °C**, oraz w trybie szybkiego zamrażania z temperaturą poniżej -18 °C. Po zakończeniu cyklu urządzenie powinno utrzymywać zadaną temperaturę, aby zapewnić bezpieczeństwo przechowywanych produktów.
- 6. Metody kontrolowania procesu:**
Zamrażarka powinna umożliwiać monitorowanie i regulację procesów na podstawie czasu trwania cyklu lub temperatury wewnątrz produktów, mierzonej za pomocą wbudowanego czujnika. Użytkownik powinien mieć możliwość wyboru odpowiedniego trybu kontroli w zależności od potrzeb.
- 7. Poziom hałasu:**
Maksymalny poziom hałasu podczas pracy: **70 dB**.
- 8. Wykonanie ze stali nierdzewnej:**
Obudowa oraz elementy wewnętrzne mające kontakt z produktami i procesem chłodzenia powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu, odporny na niskie temperatury i intensywne użytkowanie, oraz spełniający normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna**

II. Zmywarka kapturowa

1. Wydajność:

Minimalna wydajność wynosi **40 koszy/h**.

2. Materiał wykonania:

Obudowa oraz elementy mające kontakt z wodą i detergentami, takie jak ramiona natryskowe oraz komora myjąca, powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu, odporny na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie, oraz spełniający normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna.**

3. Wyposażenie:

Urządzenie powinno być wyposażone w **pompę spustową** lub rozwiązanie równoważne zapewniające odpływ wody w sytuacjach, gdy odpływ grawitacyjny jest niemożliwy oraz pompę wspomagającą ciśnienie płukania, zapewniającą stały, powtarzalny efekt płukania.

4. Zużycie wody:

Zużycie wody na cykl mycia nie powinno przekraczać **1,3 litra**.

5. Programy mycia:

Zmywarka powinna posiadać co najmniej **4 programy mycia**, przy czym różnica czasowa pomiędzy poszczególnymi programami powinna wynosić co najmniej **20% długości trwania programu krótszego**.

6. Dozowanie detergentów:

Urządzenie powinno umożliwiać **ustawianie dozowania detergentów** z poziomu panelu sterowania.

7. Energooszczędność:

Zmywarka powinna posiadać co najmniej **klasę energetyczną B lub wyższą**, zgodnie z obowiązującymi normami efektywności energetycznej.

8. Poziom hałasu:

Maksymalny poziom hałasu podczas pracy: **65 dB**.

III. Zmywarka do szkła

1. Wydajność:

Minimalna wydajność wynosi **40 koszy/h**.

2. Materiał wykonania:

Obudowa oraz elementy mające kontakt z wodą i detergentami powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu, odporny na intensywne użytkowanie oraz spełniający normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna.**

3. **Zużycie wody:**
Maksymalne zużycie wody na cykl mycia nie powinno przekraczać **2,5 litra**.
4. **Programy mycia:**
Zmywarka powinna posiadać co najmniej **3 programy mycia** oraz możliwość płukania zimną wodą.
5. **Dozowanie detergentów:**
Urządzenie powinno umożliwiać **ustawianie dozowania detergentów** z poziomu panelu sterowania.
6. **Wyposażenie:**
W skład minimalnego wyposażenia zmywarki powinny wchodzić: **kosz 400x400 mm, 1 stojak na talerzyki oraz 1 pojemnik na sztućce**.
7. **Energooszczędność:**
Zmywarka powinna posiadać co najmniej **klasę energetyczną B lub wyższą**, zgodnie z obowiązującymi normami efektywności energetycznej.
8. **Poziom hałasu:**
Maksymalny poziom hałasu podczas pracy: **65 dB**.

IV. System odwróconej osmozy

1. **Wydajność:**
Minimalna wydajność wynosi **150 l/h**.
2. **Materiał wykonania:**
Elementy mające kontakt z wodą powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję i spełniających normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej.
3. **Wskaźniki pracy:**
System powinien być wyposażony w **wskaźniki pracy**, które informują o stanie filtracji i konieczności wymiany membran.

V. Szatkownica do warzyw

1. **Wydajność:**
Minimalna wydajność wynosi **100 kg/h**.
2. **Materiał wykonania:**
Obudowa oraz elementy mające kontakt z produktami spożywczymi powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, odpornego na korozję, łatwego w czyszczeniu i spełniającego normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna.**

3. **Tarcze tnące:**
Szatkownica powinna być wyposażona w co najmniej **5 tarcz tnących w zestawie**, w tym **co najmniej 2 tarcze do krojenia w plastry** oraz **co najmniej 3 tarcze do krojenia w wiórki**, umożliwiające różne grubości krojenia w zależności od potrzeb.
4. **Dodatkowe tarcze:**
Urządzenie powinno oferować możliwość dokupienia dodatkowych tarcz do krojenia w kostkę oraz do frytek.
5. **Otwory wsadowe:**
Szatkownica powinna posiadać co najmniej **2 otwory wsadowe**.

VI. Kuchnia gazowa

1. **Całkowita moc:**
Minimalna moc wynosi **24 kW**.
2. **Palniki:**
Kuchnia powinna być wyposażona w co najmniej **4 palniki o zróżnicowanej mocy**, co umożliwia dostosowanie intensywności płomienia do różnych potrzeb gotowania.
3. **Obudowa:**
Urządzenie powinno być **wolnostojące**, z obudową wykonaną ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, odpornego na korozję, łatwego w czyszczeniu i spełniającego normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna**.
4. **Rozprowadzanie ciepła:**
Równomierne rozprowadzanie ciepła z płomienia do podstawy naczyń powinno być osiągalne, np. poprzez zastosowanie palników i dyfuzorów z podwójną koroną wykonanych z niklowanego żeliwa lub rozwiązanie równoważne, które zapewnia równie efektywne rozprowadzanie ciepła.
5. **Kompatybilność z różnymi naczyniami:**
Kuchnia powinna umożliwiać bezpieczne i stabilne korzystanie z naczyń o **różnych średnicach**, w tym garnków o małej średnicy, np. **8 cm**.

VII. Krajalnica do wędlin

1. **Średnica ostrza:**
Minimalna średnica ostrza wynosi **300 mm**.
2. **Materiał wykonania:**
Elementy mające kontakt z produktami spożywczymi oraz obudowa powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, odpornego na korozję, łatwego w czyszczeniu i spełniającego normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej.

Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny identyczne lub wyższe niż stal nierdzewna.

3. **Regulacja grubości plastra:**
Krajalnica powinna umożliwiać płynną regulację grubości krojonego plastra w zakresie od **0 do 16 mm**.
4. **Moc silnika:**
Minimalna moc silnika wynosi **220 W**.
5. **System zabezpieczeń:**
Krajalnica powinna być wyposażona w osłony ostrza oraz inne mechanizmy zabezpieczające, które zapobiegają przypadkowemu uruchomieniu lub kontaktowi z ostrzem podczas pracy.
6. **Zintegrowana ostrzałka:**
Krajalnica powinna być wyposażona w zintegrowaną ostrzałkę, umożliwiającą łatwe ostrzenie ostrza bez konieczności demontażu.

VIII. Krajalnica do sera

1. **Średnica ostrza:**
Minimalna średnica ostrza wynosi **250 mm**.
2. **Materiał wykonania:**
Elementy mające kontakt z produktami spożywczymi oraz obudowa powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub **aluminium anodowanego**, które zapewniają odporność na korozję oraz łatwość w czyszczeniu. **Dopuszcza się zastosowanie materiału równoważnego**, który spełnia te same normy wytrzymałości, trwałości i higieny.
3. **Wyposażenie:**
Krajalnica powinna być wyposażona w **nóż pokryty teflonem lub innym równoważnym materiałem**, który minimalizuje ryzyko przyklejania się sera do ostrza, oraz **wbudowaną ostrzałkę**, umożliwiającą łatwe utrzymanie ostrza w dobrym stanie.
4. **Regulacja grubości cięcia:**
Urządzenie powinno umożliwiać płynną regulację grubości plastra w zakresie od **0 do 16 mm**.
5. **Moc silnika:**
Minimalna moc silnika wynosi **220 W**.
6. **System zabezpieczeń:**
Krajalnica powinna być wyposażona w osłony ostrza oraz inne mechanizmy zabezpieczające, które zapobiegają przypadkowemu uruchomieniu lub kontaktowi z ostrzem podczas pracy.

IX. Separator tłuszczu

1. **Pojemność:**
Minimalna pojemność urządzenia wynosi **90 litrów**.

2. **Zużycie wody:**
Maksymalne zużycie wody na cykl nie powinno przekraczać **5 litrów**.
3. **Wyposażenie:**
Separator powinien być wyposażony w **zintegrowany system odprowadzania osadów**, który umożliwia łatwe usuwanie zgromadzonych zanieczyszczeń i osadów tłuszczowych, lub rozwiązanie równoważne, które zapewnia równą skuteczność działania.
4. **Materiał wykonania:**
Obudowa oraz elementy mające kontakt z wodą i osadami powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu oraz spełnia normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.**
5. **Wydajność przepływu:**
Separator powinien obsługiwać przepływ ścieków na poziomie co najmniej **1480 litrów na godzinę**, co jest odpowiednie dla typowych instalacji gastronomicznych.

X. Wałkownica do ciasta

1. **Ilość wałków:**
Wałkownica powinna być wyposażona w co najmniej **2 wałki**.
2. **Moc:**
Minimalna moc urządzenia wynosi **0,37 kW**.
3. **Regulacja grubości ciasta:**
Urządzenie powinno umożliwiać regulację grubości ciasta w **minimalnym zakresie od 0,3 do 4 mm**.
4. **Średnica ciasta:**
Urządzenie powinno umożliwiać wałkowanie ciasta o **minimalnej średnicy 350 mm**, z możliwością obsługi ciasta o większej średnicy, do **500 mm**.
5. **Materiał wykonania:**
Wałkownica powinna być wykonana ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który zapewnia odporność na korozję oraz łatwość w czyszczeniu. **Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.**

XI. Stół chłodniczy

1. **Pojemność:**
Minimalna pojemność wynosi **350 litrów**.
2. **Ilość komór:**
Stół powinien być wyposażony w co najmniej **2 komory**.

3. **Zakres temperatur:**
Minimalny zakres regulacji temperatury wynosi **od -2°C do +8°C**.
4. **Materiał wykonania:**
Obudowa oraz elementy mające kontakt z produktami spożywczymi powinny być wykonane ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu oraz spełnia normy higieniczne obowiązujące w branży gastronomicznej.
Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.
5. **Drzwi:**
Drzwi powinny mieć możliwość montażu zawiasów zarówno po lewej, jak i po prawej stronie, co zapewnia elastyczność instalacji.
6. **System regulacji temperatury:**
Urządzenie powinno być wyposażone w **cyfrową regulację temperatury** lub równoważny system, który umożliwi precyzyjne ustawienie i kontrolę temperatury.
7. **System automatycznego rozmrażania:**
Stół chłodniczy powinien być wyposażony w **system automatycznego rozmrażania**, który zapobiega gromadzeniu się lodu i zapewnia optymalną efektywność pracy urządzenia.
8. **Energooszczędność:**
Stół chłodniczy powinna posiadać co najmniej **klasę energetyczną B lub wyższą**, zgodnie z obowiązującymi normami efektywności energetycznej.
9. **Poziom hałasu:**
Maksymalny poziom hałasu podczas pracy: **65 dB**.

XII. Mikser planetarny

1. **Pojemność:**
Minimalna pojemność dzieży wynosi **30 litrów**.
2. **Prędkości mieszania:**
Mikser powinien posiadać co najmniej **3 prędkości mieszania**.
3. **Wyposażenie minimalne:**
Mikser powinien być wyposażony w następujące akcesoria:
 - **Hak do wyrabiania ciasta**
 - **Mieszadło płaskie**
 - **Trzepaczka do ubijania piany**
4. **Wsad ciasta:**
Mikser powinien obsługiwać wsad ciasta w **minimalnym przedziale od 3 do 12 kg**.
5. **Materiał wykonania dzieży:**
Dzieża powinna być **wykonana ze stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który zapewnia odporność na korozję, łatwość w czyszczeniu oraz spełnia normy higieniczne.

Materiał równoważny powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.

6. **Wymowana dzieża:**

Dzieża powinna być **wymowana**, co ułatwia obsługę i czyszczenie urządzenia.

7. **Minimalna moc silnika:**

Mikser powinien posiadać minimalną moc silnika wynoszącą **1 kW**.

XIII. Elektryczna płyta grillowa

1. **Powierzchnia robocza:**

Minimalna powierzchnia robocza wynosi **0,5 m²**.

2. **Materiał wykonania:**

Płyta grillowa powinna być wykonana ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który zapewnia odporność na korozję, trwałość oraz spełnia normy higieniczne. **Materiał równoważny** powinien spełniać normy wytrzymałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.

3. **Płyty grzewcze:**

Urządzenie powinno posiadać **dwa oddzielne obszary grzewcze**, umożliwiające niezależną kontrolę temperatury na każdej części płyty.

4. **Zakres temperatur:**

Minimalny zakres temperatur do obróbki termicznej wynosi **od 180°C do 300°C**.

5. **Otwór do zbierania tłuszczu:**

Płyta grillowa powinna być wyposażona w **otwór do zbierania tłuszczu** oraz **tacę do przechowywania tłuszczu** o minimalnej pojemności **2 litrów**.

XIV. Komora mroźnicza

1. **Kubatura:**

Minimalna kubatura komory wynosi **8 m³**.

2. **Konstrukcja:**

Komora powinna być **wolnostojąca**, przeznaczona do użytku wewnętrznego, z **możliwością zabudowy**.

3. **Materiał wykonania:**

Komora powinna być wykonana ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który zapewnia odporność na korozję oraz łatwość w czyszczeniu. **Materiał równoważny** powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.

4. **Zakres temperatur:**

Minimalny zakres pracy komory wynosi **od -16°C do -24°C**, z **średnią temperaturą roboczą -20°C**.

5. **Izolacja termiczna:**
Komora powinna być wyposażona w izolację o minimalnej grubości **100 mm** , wykonaną z materiałów takich jak **panele (PUR)**, lub materiałów równoważnych, które zapewniają współczynnik przewodzenia ciepła nie gorszy niż te materiały.
6. **Ekologiczny system chłodzenia:**
System chłodzenia wykorzystujący przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy, taki jak R-290 lub równoważny, spełniający wymogi dotyczące niskiego wpływu na środowisko i zgodny z obowiązującymi normami ekologicznymi.
7. **Efektywność energetyczna:**
Komora powinna posiadać co najmniej **klasę energetyczną C** lub wyższą, zgodnie z obowiązującymi normami.
8. **Zabezpieczenia:**
Komora powinna być wyposażona w system alarmowy informujący o przekroczeniu zadanych wartości temperatury oraz o ewentualnych awariach systemu chłodzenia.
9. **Poziom hałasu:**
Maksymalny poziom hałasu generowany przez komorę mroźniczą nie powinien przekraczać **55 dB**.

XV. Komora chłodnicza

1. **Kubatura:**
Minimalna kubatura komory wynosi **12 m³**.
2. **Konstrukcja:**
Komora powinna być **wolnostojąca**, przeznaczona do użytku wewnętrznego, z **możliwością zabudowy**.
3. **Materiał wykonania:**
Komora powinna być wykonana ze **stali nierdzewnej** lub materiału równoważnego, który zapewnia odporność na korozję oraz łatwość w czyszczeniu. **Materiał równoważny** powinien spełniać normy wytrzymałości, trwałości i higieny nie gorsze niż stal nierdzewna.
4. **Zakres temperatur:**
Minimalny zakres pracy komory wynosi **od 0°C do 5°C**.
5. **Izolacja termiczna:**
Komora powinna być wyposażona w izolację o minimalnej grubości **100 mm** , wykonaną z materiałów takich jak **panele (PUR)**, lub materiałów równoważnych, które zapewniają współczynnik przewodzenia ciepła nie gorszy niż te materiały.
6. **Ekologiczny system chłodzenia:**
System chłodzenia wykorzystujący przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy, taki jak R-290 lub równoważny, spełniający wymogi dotyczące niskiego wpływu na środowisko i zgodny z obowiązującymi normami ekologicznymi.

7. **Efektywność energetyczna:**

Komora powinna posiadać co najmniej **klasę energetyczną C** lub wyższą, zgodnie z obowiązującymi normami.

8. **Zabezpieczenia:**

Komora powinna być wyposażona w system alarmowy, który informuje o przekroczeniu zadanych wartości temperatury lub o ewentualnych awariach systemu chłodzenia.

9. **Poziom hałas:**

Maksymalny poziom hałasu generowany przez komorę chłodniczą nie powinien przekraczać **55 dB**.