

Załącznik Nr 4. Specyfikacja wyposażenia stołówki Miejskiego Zespołu Szkół w Wysokiem Mazowieckiem w sprzęt gastronomiczny

	NAZWA	ILOŚCI	OPIS	CENA NETTO DO OFERTY	CENA BRUTTO DO OFERTY	WARTOŚĆ BRUTTO DO OFERTY
1	MIKSER RECZNY DŁUGOŚĆ RAMIENIA 550 MM ZE ZMIENNA PRĘDKOŚCIĄ	1	Odpowiedni do naczyń o pojemności do 299 litrów, prędkość co najmniej 9500 obr/min moc co najmniej 0,75 kW ramie i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej			
2	UCHWYT DO MIKSERA RĘCZNEGO O DŁUGOŚCI RAMIENIA 550 MM	1	Pasuje do pojemników o dowolnej średnicy			
3	KOCIOLĘK ELEKTRYCZNY PRZECHYLNY MINIMUM 30 L Z SITEM	1	Układ grzewczy zintegrowany ze zbiornikiem warzelnym. Każdy zbiornik posiada niezależny układ grzewczy i niezależny układ sterowania z regulatorem temperatury i sygnalizacją świetlną oraz elektroniczny system kontroli poziomu wody w ogrzewaczu. Odpowiednie zabezpieczenia i blokady uniemożliwiają przypadkowe wylanie się zawartości oraz ochronią kocioł przed uszkodzeniem. Każdy kocioł wyposażony w zawory bezpieczeństwa i ciśnieniowierz. Regulowane stopy umożliwiają wy poziomowanie podstawy a wraz z nią kotła. Ilość zbiorników warzelnych 1 szt., pojemność kotła 30 dm3, średnica zbiornika warzelnego 350 mm, przyłącze wody G3/4", najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej 2,25 MPa			
4	PODSTAWA DO KOCIOLKA	1	Stal nierdzewna z półką, dedykowana do kociołka elektrycznego, przechylnego 30			
5	STÓŁ ZE ZLEWEM Z KOMOROWYM Z OTWOREM NA ROZDRABNIACZ, Z PÓŁKĄ, PRAWY 1600x700x850	1	Wykonany ze stali nierdzewnej, wymiar komory 500x500x250			
6	ROZDRABNIACZ ODPADÓW Z WŁĄCZNIKIEM PNEUMATYCZNYM	1	Tarcza rozdrabniająca ze stali nierdzewnej, auto-rewers, zestaw montażowy, zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie, pojemność komory mielenia co najmniej 1 l, moc co najmniej 0,4 kw, waga co najmniej 8,8 kg			
7	NAPEŁNIACZ ZE SPRYSKIWACZEM I WYLEWKĄ MONTOWANY DO ŚCIANY	2	Podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza, bateria rozstaw 150 mm			

8	OSTRZAŁKA DO NOZY ELEKTRYCZNA	1	Proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody, diamentowy kamień ostrzący, pojemnik na opiłki, co najmniej 6600 obr/min		
9	REGAŁ MAGAZYNOWY NIERDZEWNY 4 POŁKOWY, 800X600X1800	11	Półki pełne, regał skręcany, obciążenie na półkę co najmniej 70 kg/ m kw, nogi wykonane z profilu co najmniej 30x30 mm		
10	POJEMNIK NA ODPADY MINIMUM 38 L Z POKRYWA	10	Posiada certyfikat kontaktu z żywnością, 2 uchwyty po bokach ułatwiające przenoszenie, wykonany ze wzmoczonego tworzywa, średnica zewnętrzna do 468 mm		
11	WITRYNA CHŁODNICZA MINIMUM 360 L	3	Malowana proszkowo, przeszkłone drzwi, nośność półek do 8 kg, wbudowany zamek na klucz automatycznie odszranianie, elektroniczny sterownik temperatury z odszranianiem, możliwość zmiany wysokości półek		
12	SZATKOWNICA DO WARZYW TYPU HALLDE	1	Obudowa urządzenia i podajnika wykonane z metalu, uchwyt z tyłu ułatwiający przenoszenie, półokrągły podajnik, metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia, dostępny podajnik do krojenia pod kątem, podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, podajnik co najmniej 1,65 l		
13	KOTLECIARKA I WAŁKI ZGNIATAJACE DO KOTLECIARKI	1	Urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej, 2 komplety ostrzy po co najmniej 44 tarcze w każdym, gardziel pozwalająca na obróbkę porcji o grubości co najmniej 20 mm i szerokości do max 180 mm, obudowa z aluminium, zestaw nacinający ze stali nierdzewnej, przeźroczysta obudowa noży, silnik co najmniej 400 W		
14	ZMYWARKA DO NACZYŃ PRZEMYSŁOWA	2	Z automatycznym uzdatniaczem wody, w zestawie kosz uniwersalny, na sztućce, talerze, szklanki, kosze wykonane z polipropylenu, sterowanie cyfrowe, 3 cykle mycia 90/120/180 sekund, pojemność zbiornika wanny co najmniej 25 l/ moc grzałek co najmniej 2.8 kw, pojemność bojlera co najmniej 7 l/ moc grzałek co najmniej 6 kW, zużycie wody do płukania co najmniej 2.7 l, mycie 60 st. C / wyparzenie 90 st. C, moc pompy myjącej co najmniej 0,6 kW zawór zwrotny, termostat bezpieczeństwa i system THERMOSTOP, uzdatniacz wody, regeneracja automatyczna, objętościowa, natężenie przepływu co najmniej 2-30 l/ 40 min, elektroniczna głowica pobór mocy co najmniej 3 W, brak wody podczas regeneracji, zbiornik soli co najmniej 15 kg, ilość złoże co najmniej 6,5 l		
15	TALERZ PŁYTKI 24,5 CM	200	Naczynia wykonane ze szkła hartowanego, odporne na zadrapania i uszkodzenia mechaniczne, odporność termiczna przy wahanach tem. do 13 °C, możliwość mycia w zmywarce		

16	TALERZ PŁYTKI 19,5 CM	200	Naczynia wykonane ze szkła hartowanego, odporne na zadrapania i uszkodzenia mechaniczne, odporność termiczna przy wahaniach tem. do 13 °C , możliwość mycia w zmywarce		
17	BULIONÓWKA	200	Naczynia wykonane ze szkła hartowanego, odporne na zadrapania i uszkodzenia mechaniczne odporność termiczna przy wahaniach tem. do 13 °C , możliwość mycia w zmywarce		
18	KUBEK Z UCHWYTEM	133	Wykonany z nietłukącego się poliwęglanu, możliwość mycia w zmywarce, możliwość ustawienia warstwowego, odporny na temperatury do 100 °C, pojemność nie mniejsza niż 288 ml, nietłukący, dopuszczony do kontaktu z żywnością		
19	OBIERACZKA DO ZIEMIANKOW WSAD 20 KG	1	Powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym, wsad co najmniej 20 kg wydajność co najmniej 400 kg/h, moc co najmniej 1,1 kW , zawór wody, wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie , możliwość obierania innych warzyw korzeniowych konstrukcja ze stali nierdzewnej , możliwość montowania do podłogi		
20	SEPARATOR OBIERZYN DO OBIERACZKI	1	Kwadratowy, wykonanie nierdzewne		
21	ZESTAW TARCZ DO SZATKOWNICY HALLDE	1	Plastry, wiórki, słupki, tarte ziemniaki; zestaw do kostkowania		
22	GARNEK Z POKRYWĄ MINIMUM 20 L	2	Stal nierdzewna, kwasoodporna, kapsułowe dno wielowarstwowe, nienagrzewające się, wielopunktowe mocowane uchwyty		
23	GARNEK Z POKRYWĄ MINIMUM 36 L	2	Stal nierdzewna, kwasoodporna, kapsułowe dno wielowarstwowe, nienagrzewające się, wielopunktowe mocowane uchwyty		