



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Projekt realizowany w Zespole Szkół w Czerwionce-Leszczynach w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 (Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego) dla osi priorytetowej:
XII. Infrastruktura edukacyjna dla działania: 12.2.
Infrastruktura kształcenia zawodowego dla poddziałania: 12.2.2.
Infrastruktura kształcenia zawodowego – RIT

Dotyczy przetargu nieograniczonego dla zamówienia pn.: „Przebudowa i remont pracowni gastronomicznej do praktycznej nauki zawodu”.

Opis wyposażenia sali gastronomicznej w sprzęt

CPV: 39141000-2

39141300-5

39141400-6

39130000-2



1. Wykaz i opis sprzętu :

<p>stoły ze stali nierdzewnej ze zlewem 1 - komorowym z blokiem szuflad i szafką (szt. 6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 240x60x85 cm, - zlew z lewej strony z baterią z giętkim kranem - wylewka ruchoma z funkcją prysznicza, - szafki suwne i zamykane na zamek, - blok 2 szuflad, - grubość blachy: 1.2 do 1.5 mm, - konstrukcja spawana. <p>3 stoły ze zlewem z lewej strony i 3 z prawej strony. Stoły będą dostawiane: 100 cm + 140 cm = 240 cm.</p>
<p>stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z szafkami z drzwiami otwieranymi (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 200x70x85, - szafki zamykane na zamek, - grubość blachy: 1.2 do 1.5 mm, - wysokość rantu 4 cm, - konstrukcja spawana.
<p>kuchnie indukcyjne z piekarnikiem (szt. 6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami pełna indukcja, - klasa energetyczna min. A, - piekarnik elektryczny wielofunkcyjny: grill, termoobiegi, szybkie nagrzewanie, rozmrażanie, opiekacz, funkcja pizza, grzałka górna i dolna. - czyszczenie piekarnika: emalia czarna, - moc min. 1000W, - poj. piekarnika ok. 66l, - wymiary 60x60x85, - kolor stal szlachetna.
<p>zmywarka kapturowa wraz ze stołem i zlewem 1 - komorowym z młynkiem koloidalnym + środki myjące (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zmywarka wym. nie więcej niż 75x90x150 (dł., szer., wys.), - moc min. 8,5 kW, zasilanie 400 V, - długość cyklu: 90/120/180 s, - zużycie wody na cykl 2,5 - 3 l, - koszt do mycia talerzy, na sztuczce, - stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem 1 – komorowym, wym. 80x60x85; grubość blachy: 1.2 do 1.5 mm, wymiary komory 40x40 cm, głębokość 25 cm, wysokość rantu 4 cm, - spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką : nierdzewny przewód ciśnieniowy, elastyczna sprężyna wyrównująca odporna na wysoką temperaturę i ciśnienie wody, uchwyt ścienny, bateria ścienna, wylewka, - młynek koloidalny, moc min. 0,5 kW, mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej, z włącznikiem pneumatycznym, - zestaw środków myjących przeznaczonych dla sprzętu w/w.
<p>szafa chłodniczo - mroźnicza (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa ze stali nierdzewnej, - 2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy oraz 2 niezależnie sterowane komory, - pojemność chłodziarki min. 300 l, - moc min. 0,9 kW, - sterowanie elektroniczne, - minimalne zakresy temp. 0- 8/-18-22 stopni C, - bezszronowa, - wys. 190 - 200 cm, szer. 60 - 80 cm, - zewnętrzny cyfrowy wskaźnik temperatury.



<p>piec konwekcyjno - parowy + podstawa (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary maks. 100x100x100 cm, - moc min. 10 kW, - wsad min. 6 GN 1/1, - wytwarzanie pary : natrysk, - zakres temperatur: 50 - 280 °C, - regulacja zaparowania komory, czytelny i łatwy w obsłudze panel, - wentylator o zmiennym kierunku obrotów, komora z oświetleniem, - wyświetlacz LED temperatury potrawy, - podstawa ze stali nierdzewnej dopasowana do pieca.
<p>robot kuchenny wieloczynnościowy (szt. 1)</p>	<p>Robot - obudowa metalowa, z przystawkami umożliwiającymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ucieranie, mieszanie, - siekanie, - ubijanie, - krojenie, - zagniatanie i wyrabianie ciasta, - miksowanie, - moc > 1 kW, - pojemność miski ok. 5 l, - regulacja obrotów, - tryb pracy pulsacyjnej.
<p>szatkownica (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - urządzenie z kompletem tarcz do wiórków, plastrów, słupków, kostki, tarcia ziemniaków itp., - moc min. 0,55 kW, - zasilanie 230 V, - obudowa metalowa, - dwa otwory wsadowe: duży do warzyw owalnych oraz mniejszy o kształcie cylindrycznym do warzyw długich, - magnetyczny system bezpieczeństwa.
<p>zestaw: pakowarka próżniowa i urządzenie Sous - Vide + woreczki do pakowarek bezkomorowych (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pakowarka bezkomorowa, - moc min. 0,7 kW, - szerokość zgrzewu ok. 300mm, - urządzenie sous vide: <ul style="list-style-type: none"> - pojemność 15 -20 l, - moc min. 500 W, - pokrywa i obudowa ze stali nierdzewnej, - regulacja temperatury do 0,5°C, - wyświetlacz LCD, - alarm niskiego poziomu wody. <p>Worki do pakowania próżniowego: 14x20 cm, 20x30 cm.</p>
<p>ekspres ciśnieniowy do kawy automatyczny (szt. 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ciśnienie: minimum 15 barów, - możliwość przygotowania różnych napojów kawowych, - wbudowany młynek do kawy, - system spieniający mleko: dysza spieniająca z regulacją emisji pary i pojemnik na mleko, - moc min. 1,4 kW, - funkcje dodatkowe: automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, automatyczne przygotowywanie mleka, ceramiczny młynek, funkcja "one touch" (dla latte macchiato i cappuccino), szybka para, regulacja stopnia zmielenia kawy.



szafa magazynowa
dwudzielna
(szt. 1)

- wymiary: 120x60x200,
- drzwi skrzydłowe otwierane na zamek,
- grubość blachy min.1 mm,
- półki przestawne.

2. Wymagania prawne.

Wszystkie urządzenia muszą posiadać deklarację zgodności z dyrektywami Unii Europejskiej

3. Wymagania dotyczące instrukcji obsługi sprzętu (urządzeń).

Instrukcja obsługi musi być dostarczona w wersji papierowej i elektronicznej w języku polskim.

4. Wymagania dotyczące realizującego zamówienie

Oferta obejmuje dostarczenie sprzętu, jego rozruch lub konieczny montaż oraz przeszkolenie pracowników w zakresie obsługi urządzeń.