



**Fundusze
Europejskie**
Program Regionalny



Śląskie.

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

Opis wyposażenia sali gastronomicznej w sprzęt

CPV: 39141000-2

39141300-5

39141400-6

39130000-2



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



1. Wykaz i opis sprzętu :

stoły ze stali nierdzewnej ze zlewem 1 - komorowym z blokiem szuflad i szafką (szt. 6)	- wymiary: 240x60x85 cm, - zlew z lewej strony z baterią z giętkim kranem - wylewka ruchoma z funkcją prysznicą, - szafki suwne i zamykane na zamek, - blok 2 szuflad, - grubość blachy: 1.2 do 1.5 mm, - konstrukcja spawana. 3 stoły ze zlewem z lewej strony i 3 z prawej strony. Stoły będą dostawiane: 100 cm + 140 cm = 240 cm.
stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z szafkami z drzwiami otwieranymi (szt. 1)	- wymiary: 200x70x85, - szafki zamykane na zamek, - grubość blachy: 1.2 do 1.5 mm, - wysokość rantu 4 cm, - konstrukcja spawana.
kuchnie indukcyjne z piekarnikiem (szt. 6)	- indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami pełna indukcja, - klasa energetyczna min. A, - piekarnik elektryczny wielofunkcyjny: grill, termoobieg, 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.
zmywarka kapturowa wraz ze stołem i zlewem 1 - komorowym z młynkiem koloidalnym + środki myjące (szt. 1)	- 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 sztućce, - 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 rozdrabiający wykonany ze stali nierdzewnej, z włącznikiem pneumatycznym, - zestaw środków myjących przeznaczonych dla sprzętu w/w.
szafa chłodniczo - mroźnicza (szt. 1)	- 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.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



piec konwekcyjno - parowy + podstawa (szt. 1)	- 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.
robot kuchenny wieloczynnościowy (szt. 1)	Robot - obudowa metalowa, z przystawkami umożliwiającymi: - ucieranie, mieszanie, - siekanie, - ubijanie, - krojenie, - zagniatanie i wyrabianie ciasta, - miksowanie, - moc > 1 kW, - pojemność misy ok. 5 l, - regulacja obrotów, - tryb pracy pulsacyjnej.
szatkownica (szt. 1)	- 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.
zestaw: pakowarka próżniowa i urządzenie Sous - Wide + woreczki do pakowarek bezkomorowych (szt. 1)	- pakowarka bezkomorowa, - moc min. 0,7 kW, - szerokość zgrzewu ok. 300mm, - urządzenie sous vide: - 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. Worki do pakowania próżniowego: 14x20 cm, 20x30 cm.
ekspres ciśnieniowy do kawy automatyczny (szt. 1)	- 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.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



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 CE lub certyfikat CE potwierdzający, iż urządzenie spełnia wymagania stosownej dyrektywy 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

Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie wyposażenia (sprzętu) pod wskazany adres, a także jego rozruch i konieczne podłączenie oraz przeszkolenie pracowników w zakresie obsługi urządzeń.

Podłączenie do sieci musi być wykonane przez osobę posiadającą co najmniej uprawnienia energetyczne SEP G1 do wykonywania prac na stanowisku eksploatacji lub/i dozoru w zakresie urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych do 1kV lub równoważne, w tym wydane na podstawie wcześniejszych przepisów.