

**Dostawa i montaż urządzeń gastronomicznych.
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż urządzeń gastronomicznych: kuchnia indukcyjna 4-palnikowa, piec konwekcyjno – parowy ze zmiękczaczem wody automatycznym, schładzarko – zamrażarka szokowa, patelnia elektryczna do Ośrodka Szkoleniowego Najwyższej Izby Kontroli w Goławicach Drugich.

Specyfikacja techniczna wszystkich wymienionych sprzętów i urządzeń poniżej.

Wykonanie przedmiotu zamówienia obejmuje również montaż, czyli instalację urządzenia w Ośrodku Szkoleniowym Najwyższej Izby Kontroli w Goławicach Drugich, (gmina Pomiechówek, województwo mazowieckie) oraz przeprowadzenia szkolenia dla personelu obsługującego urządzenia.

1. Kuchnia indukcyjna, 4-polowa, moc łączna 14 kW, producent STALGAST, model 9706100

Producent	Stalgast
Rodzaj zasilania	energia elektryczna
Szerokość [mm]	800
Głębokość [mm]	700
Wysokość [mm]	850
Napięcie [V]	400
Częstotliwość [Hz]	50
Moc elektryczna [kW]	14
Dodatkowe	pola indukcyjne o średnicy 250 mm i mocy 3.5 kW 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła) system rozpoznawania naczyń automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem wyświetlacz parametrów pracy urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy regulowane nóżki ~ 45 mm ergonomiczne pokrętła panel przedni grawerowany laserowo wydajny system chłodzenia

2. Piec konwekcyjno-parowy, ChefTop Mind.Maps One,10xGN1/1, producent UNOX, model 9001060

ze zmiękczaczem wody automatycznym regenerowany solą producent STALGAST model 822998

Producent	Unox
Rodzaj zasilania	energia elektryczna
Szerokość [mm]	750
Głębokość [mm]	773
Wysokość [mm]	1010
Masa [kg]	100

Napięcie [V]	400
Moc elektryczna [kW]	18.5
Pojemność:	10xGN1/1
Dodatkowe:	system myjący Rotor.KLEAN odległość między półkami 67 mm oświetlenie LED

3. Schładzarko-zamrażarka szokowa o pojemność 5 GN 1/1 producent: STALGAST, model 849053

Producent	Stalgast
Szerokość [mm]	750
Głębokość [mm]	750
Wysokość [mm]	890
Napięcie [V]	230
Moc elektryczna [kW]	1.424
Pojemność	5 x GN 1/1 lub 5 x 400x600
Dodatkowe	zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie otwór odpływowy na spodzie komory wbudowany agregat cyfrowy panel sterowania wsad 20/15 kg na cykl schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca rozmrażanie ręczne stożkowa sonda temperatury rdzenia produktu warstwa izolacyjna z wypienionego poliuretanu ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonanie ze stali nierdzewnej profilowany uchwyt zamykania drzwi uszczelnienie drzwi magnetyczne system chłodniczy wentylowany praca w temperaturze do 43C i 65RH czynniki chłodnicze bezpieczny dla środowiska R452a/R507 (ilość czynnika 1500 gram)

4. Patelnia elektryczna producent GORT, model GP1151-080EV+S00

Producent	GORT
Rodzaj zasilania	energia elektryczna
Wymiary	800 x 730 x 850 mm
Moc	9,6 kW
Zasilanie	400/50 V/Hz
Objętość misy	60 L
Powierzchnia robocza misy	705 x 463 mm (0,33 m2)

Zakres reg. temperatury	120 – 280°C 60 litrów,
Mechanizm podnoszenia misy	ręczny
Dodatkowe	Dno misy grzewczej wykonane ze stali nierdzewnej DUPLEX Wylewka doprowadzająca świeżą wodę sterowana zaworem umieszczonym na panelu Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Nierdzewne, okrągłe nogi, z możliwością regulacji wysokości.