

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

ZSP nr 2 RCKUiP.ZP.26.1.2019 - Załącznik Nr 8 Część Nr 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - CZĘŚĆ NR 2 - SPRZĘT AGD

Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie **sprzętu, urządzeń** - Zadanie 9 - **Wyposażeni/doposażenie pracowni, warsztatów szkolnych w nowoczesny sprzęt i pomoce dydaktyczne zapewniające wysoką jakość kształcenia i realizację podstawy programowej dla zawodów T. żywienia i usług gastronomicznych oraz T. technologii żywności. Typ projektu 1 c)**

L.P.	Poz. w budżecie	Nazwa towaru	Ilość	Szczegółowy opis
<b>Zadanie Nr 9</b>				
2	96	maszyny, urządzenia, aparaty, narzędzia i inny sprzęt właściwy dla kwalifikacji, zestaw	1 zestaw	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>lodówka podblatowa szt. 1:</b> Szafa chłodnicza pomocnicza o pojemności 126 l w obudowie ze stali nierdzewnej. Wnętrze - tworzywo. W wyposażeniu 3 rusztowe półki. Wymuszony wentylatorem obieg powietrza. Zakres temperatury od +2 do +8°C. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Drzwi zamykane na zamek. Czynnik chłodniczy: R 134 a, zasilanie: 230 V, moc: 118 W. Wymiary w kolejności: szerokość: min. 59,0 cm max. 59,5 cm, głębokość: min. 62,0 cm max. 63,0 cm, wysokość: min. 85,8 cm max. 86,0 cm.</li> <li><b>ekspres do kawy 3-dyszowy szt. 1:</b> ekspres ciśnieniowy, sterowany elektronicznie, z pojemnikiem na wodę o pojemności 1,8 l. Pojemnik na kawę: 250 g. Ciśnienie 15 Bar, Funkcje: mielenia, spieniacz do mleka, regulacja mocy kawy, automatyczne czyszczenie. System ciepłej wody. System usuwania kamienia. Głębokość: min. 47,0 cm max. 48 cm, wysokość: min. 32,5 cm max. 33 cm.</li> </ol>

				<p>3. <b>zmywarka podblatowa, szt. 1:</b> zmywarka wolnostojąca ze zdejmowanym blatem, w kolorze inox/srebrny. Panel sterowania zewnętrzny. Programy zmywania: Mycie wstępne, Garnki 70C, Skrócony 45C, Auto 45-65C, Szkło 40C, 1 godzina, Cichy 50, Ekonomiczny 50C. Temperatury zmywania [stopnie C] zakres: 40/45/50/65/70. Sterowanie Elektroniczne, wyświetlacz elektroniczny, wskaźnik braku soli, wskaźnik braku nablyszczacza. Opóźnienie startu pracy. Kosz górny 2 półki na filiżanki, 6 składanych półek. Kosz dolny 2 półki na filiżanki, 8 składanych półek, Specjalne uchwyty na kieliszki. Funkcje dodatkowe: sensor załadunku, Asystent Dozowania, Technika naprzemiennego mycia, Wymiennik ciepła, Strefa Intensywna, Elektroniczna regeneracja, Innowacyjny 3 częściowy system filtrów. Zabezpieczenie przed zalaniem, elektroniczna blokada przycisków. Zużycie energii [kWh/cykl] max. 0.92, użycie wody [l/cykl] max. 6.5, klasa zmywania min. A, klasa energetyczna min. A++.</p> <p>4. <b>wyciskacz do cytrusów z dźwignią – stal nierdzewna, szt. 1:</b> chromowany wyciskacz do owoców cytrusowych. Części mające kontakt z sokiem wykonane ze stali nierdzewnej. Wysokość: max. 500 mm. Materiał: stal chromowana, stal nierdzewna, kolor: inox.</p> <p>5. <b>blender elektryczny, szt. 1:</b> blender w zestawie ze zdejmowanym, nietłukącym dzbankiem o pojemności 2,5 l z pokrywką oraz kołkiem dociskowym. Dzbanek wykonany z tritanu niezawierającego bisfenolu odporny na działanie temperatury: od -40°C do +90°C. Wymienny nóż ze stali nierdzewnej. Korpus i pokrywka z tworzywa ABS. Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej – prędkość obrotowa od 14000 obr./min. do 25000 obr./min. (bez obciążenia). Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniowe. Moc min. 1500 W.</p>
--	--	--	--	--

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

				<p>6. <b>pralnica automatyczna, szt. 1:</b> pralko-suszarka o szybkość wirowania min. 1400 obr/min, płynnej regulacji szybkości wirowania. Maksymalny załadunek prania: 10 kg - minimalny 9 kg., suszenie: min. 7 kg. Automatyczny pobór wody. Klasa energetyczna A, klasa prania A, klasa wirowania B. Pobór wody do prania: maks. 77 l. Pobór wody na pranie z suszeniem: max. 108 l. Funkcja opóźnionego startu. Ekran. Programy prania: antyalergiczny, bawełna, białe, ciemne materiały, delikatny, kolory, pranie ręczne, pranie wstępne, syntetyki, wełna. Programy suszenia: bawełna, syntetyki, wełna. Dodatkowe opcje: mniej zagnieceń, sterowanie dotykowe, technologia Super Silent, wyświetlacz LCD. Blokada panelu sterowania, blokada przedwczesnego otwarcia drzwi.</p>
3	98	<p>maszyny, urządzenia, aparaty, narzędzia i inny sprzęt właściwy dla kwalifikacji, zestaw</p>	1 zestaw	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <p>1. <b>mikser ręczny (ubijaczka cukiernicza), szt. 3:</b> Pięciostopniowa regulacja prędkości działania, rączka miksera pokryta specjalnym, antypoślizgowym materiałem Wyposażenie Końcówka do ubijania, Końcówka do mieszania, Łopatka samozgarniająca, Tarcza przecierająca. Funkcja Turbo. Mechaniczno – skokowa regulacja obrotów. Moc min. 400W. Min. 5 poziomów prędkości. Przycisk zwalniający końcówki, otwarta rączka, automatycznie obracająca się miska o pojemności min. 3l.</p> <p>2. <b>podgrzewacz do czekolady, szt. 1:</b> wykonany ze stali szlachetnej. Wyposażony w dwa pojemniki typu „GN” 1/4 o pojemności min. 4 litrów każdy. Regulacja temperatury roboczej za pomocą zintegrowanego termostatu do 100 °C. Wyświetlacz LED. Wykonanie ze stali szlachetnej, moc min. 250W. Skład zestawu: podgrzewacz do czekolady, 2 pojemniki typu „GN” 1/4 z pokrywkami.</p> <p>3. <b>promiennikowa lampa do karmelu, szt. 1:</b> lampa o rozmiarze blatu 50cm x 64cm i mocy promiennika 600-1200-1800W</p>

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

				<p><b>4. palnik gazowy lub spirytusowy – 1 szt.:</b> palnik ręczny z automatycznym zapłonem, regulowaną wielkością płomienia. Temperatura płomienia do 1300 st.C. Napełnianie palnika gazem do zapalniczek. Wyposażony we wkład z gazem. Służący np. do opiekania creme brulee. Palnik gazowy pozwala uzyskać niepowtarzalny efekt opiekania deserów, może służyć również do odymiania potraw modnej obecnie kuchni molekularnej. Młodzież niewątpliwie zetknie się w swojej pracy z takim sprzętem i musi wiedzieć jak go używać.</p>
4	107	<p>maszyny, urządzenia, narzędzia i innego rodzaju sprzęty wł. dla kwalifikacji, zestaw</p>	1 zestaw	<p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. zmywarka, szt. 1:</b> sterowanie manualne, obudowa ze stali nierdzewnej, drzwi podwójnie izolowane, długość cyklu mycia: 2 minuty, zużycie wody na 1 cykl mycia max 2,5 l. Przystosowana do talerzy o średnicy maks. 255 mm. Regulowane w pionie nóżki. Możliwość montażu dozownika płynu myjącego. Odpływ grawitacyjny. Spełnia normy HACCP - posiada funkcje wyparzania. Wyposażona dodatkowo w: 2 kosze na szkło, 1 podstawka pod spodki, 1 koszyk na sztućce, wąż doprowadzający wodę 3/4 cala, wąż spustowy Ø 25 mm, dozownik płynu nablyszczającego. Możliwość zamontowania za dopłatą dozownika płynu myjącego.</li> <li><b>2. wałkowarka i wykrojniki szt. 1:</b> zestaw powinien zawierać: maszynkę do wałkowania ciasta, dwa wykrojniki do makaronów: wstążki tagliatelle szer. 6 mm i spaghetti. Wałkowarka współpracująca z przystawką do tworzenia pierożków ravioli i mieć zastosowanie nie tylko do ciasta typu makaronowego, ale również do wałkowania ciasta na faworki, pierogi, pierniczki. Przystosowana także do wywałkowania kruchego ciasta na babeczki i ciasto francuskie na kremówki. Maksymalna szerokość wałkowania 140 mm i 8 nastawów grubości wywałkowanego ciasta. Wykonane są ze stali chromowej.</li> <li><b>3. miksery ręczne szt. 6:</b> miksery posiadające funkcję pracy pulsacyjnej oraz funkcję turbo. Co najmniej 5 stopni prędkości, regulacja obrotów, oddzielny przycisk do wyjmowania końcówek. Wyposażenie: 2 haki do ugniatania ze stali szlachetnej, końcówka do ubijania, końcówka do miksowania, pojemnik do miksowania z pokrywką i miarką, 2 pokrywki, końcówka do mieszania, blender, moc min. 500W.</li> </ol>

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

				<p>4. <b>blendery szt. 6:</b> mikser ręczny, w którego funkcjach powinny się znaleźć: różne możliwości zastosowania - minimum: miksowanie, rozcieranie na purée, rozdrabnianie, ucieranie i mieszanie. Mikser wykonany ze stali nierdzewnej, posiadający co najmniej 5 poziomów prędkości, maksymalna liczba obrotów miksera: 17000 obr./min. Akcesoria: 1 ubijaczka do piany, 1 pojemnik (ok. 800 ml, 1 dopasowana pokrywa dla obydwu pojemników specjalnych, 2 podkładki przeciwpoślizgowe, 1 uchwyt ścienny. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Moc całkowita min. 0,7 kW.</p> <p>5. <b>kuchnie indukcyjne 4-palnikowe szt. 6:</b> kuchnia z 4 punktami podgrzewczymi, wykonanie płyty grzewczej – ceramiczne ze szlifem z przodu i po bokach. Moc przyłączeniowa 7,4kW, napięcie zasilania 230V, 400V. Opcje: 17 poziomów mocy grzania, automatyczne wyłączenie, funkcja „krótkie czyszczenie”, funkcja quickStart, funkcja reStart, pola Booster, rozpoznawanie obecności garnka, sensor smażenia, strefa FlexInduction, sygnał dźwiękowy końca pracy, timer, wyświetlacz zużycia energii, wskaźnik ciepła resztkowego, blokada przed przypadkowym uruchomieniem. Kolor płyty grzewczej: czarny.</p> <p>6. <b>sokowirówka wolnoobrotowa szt. 2:</b> sokowirówka jednoślindakowa pozioma wyposażona w sito do soków klarownych, przystawkę do mielenia lodów. Prędkość wałka ślimakowego: ok. 80 obr/min. Rozmiar otworu wsadowego: 35 mm. Posiada bieg wsteczny. Moc min. 200W.</p> <p>7. <b>frytownica szt. 2:</b> frytownica niskotłuszczowa o pojemności koszyka min. 1.2 kg i pojemności miski min. 3 l. Przystosowana do mycia w zmywarce. Wykonanie miski: stal szlachetna. Wykonanie pokrywy: stal nierdzewna. Posiada regulację temperatury, programator czasowy, termostat regulowany. Dźwiękowy sygnał gotowości, elektroniczne sterowanie.</p>
--	--	--	--	---

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

				<p>Kolor preferowany: czarny. Moc min. 2100W.</p> <p>8. <b>piecyki elektryczne szt. 6:</b> piecyk w kolorze czarnym/srebrnym, piekarnik elektryczny, 1 komora o pojemności min. 63 - max. 73 l. Moc ok. 3,65 kW. Drzwi otwierane od dołu, możliwość czyszczenia: kataliza, oświetlenie wnętrza – halogenowe. Zabezpieczenie przed dziećmi. Szkłany front. Prowadnice drabinkowe, teleskopowe na 1 poziomie. Funkcje: grill, termoobieg. Elektroniczna regulacja temperatury, sterowanie elektromechaniczne. Klasa energetyczna min. A+.</p> <p>9. <b>roboty wieloczynnościowe, szt. 6:</b> pracujące w trybie pulsacyjnym. Funkcje minimalne: ucieranie, mieszanie, zagniatanie, ubijanie, miksowanie. Sterowanie elektroniczne, misa o pojemności 7 litrów. Minimum 7- stopniowa regulacja prędkości, funkcja Pulse. Moc silnika min. 1500 W. Wyposażenie: 1 x pokrywa ochronna, 1 x misa ze stali szlachetnej, 1 x hak do zagniatania ciasta - metalowy, 1 x miska do mieszania z tworzywa sztucznego, 1 x dzbanek miksera ze szkła, 1 x mieszadło do ubijania.</p> <p>10. <b>sous-vide, szt. 1:</b> urządzenie przeznaczone do gotowania w próżni. Timer od 1 minuty do 99 godzin. Wyświetlacz z możliwością odczytu temperatury w stopniach C lub F. Dokładność pomiaru temperatury do 0,05°C. Zabezpieczenia przed gotowaniem bez wody. Przystawka umożliwiająca gotowanie w próżni w naczyniu o maksymalnej pojemności 40 l.</p> <p>11. <b>pakowarka próżniowa, szt. 1:</b> kompaktowa, wykonana ze stali nierdzewnej. Komora min. 6,5 litra, do worków o maks. wymiarach 30 x 33 cm.</p>
--	--	--	--	---

Projekt „Moje kompetencje – moja przyszłość” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

				<p>Wyposażona w szybę do monitorowania. Zintegrowany schowek na rolkę worków. W pełni automatyczne wytwarzanie próżni oraz funkcja zgrzewania. Możliwe samo zgrzewanie. Regulowany czas wytwarzania próżni i czas zgrzewania. Wyświetlacz LED. Przecinak do worków.</p> <p><b>12. naświetlacz do jaj, szt. 1:</b> naświetlacz do jaj o pojemności min. 30 sztuk. Obudowa ze stali nierdzewnej. Stalowa kratka na jaja. Czas naświetlania (sterylizacji) około 2 minut. Trwałość lampy UV: 7500 h. Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie. Ilość lamp: 4 x 16 W. Moc min. 77 W.</p> <p><b>13. grill elektryczny, szt. 1:</b> góra i dół ryflowane, obudowa ze stali nierdzewnej, powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną. Termostat z płynną regulacją temperatury do 300 °C, lampka kontrolna. Powierzchnia grillująca ok. 220 × 230 mm – min. 500 cm<sup>2</sup> - max. 507 cm<sup>2</sup>. W zestawie szczotka do czyszczenia grilla. Rodzaj grilla: kontaktowy i składany. Moc min: 1800 W. Płynna regulacja temperatury, odprowadzanie tłuszczu, nienagrzewający się uchwyt, ceramiczna powierzchnia płyty, karbowana powierzchnia grzejna, pojemnik na tłuszcz. Kolor obudowy: srebrny/czarny.</p>
--	--	--	--	---

Do każdego sprzętu musi być dołączona instrukcja obsługi w języku polskim w wersji papierowej.