

Specyfikacja techniczna

L.p.	Nazwa	Opis	Ilość
1	Szafa mroźna	wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dno komory tłoczone, otwór spustowy w dolnym panelu, 2 drzwiowa, zamek, zawiasy dwustronne, automatyczne domykanie, rdzeń izolacja ścian ze spienionego poliuretanu o grubości min. 60mm o wysokiej gęstości, cyfrowy sterownik temperatury, przednie chłodzenie systemu, równomierny obieg powietrza wewnątrz komory, Monoblok - wnętrze wolne od parownika, parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, czynnik chłodniczy R290a, rozmrażanie poprzez odzysk ciepła, bezobsługowy skraplacz, automatyczne odparowywanie skroplin, magnetyczne uszczelnienie drzwi, półki z możliwością regulacji, półki dostosowane do pojemników gastronomicznych GN2/1 i wyposażone w kompatybilne prowadnice nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości do 200mm, zakres temperatur $-18^{\circ}\text{C} \div -22^{\circ}\text{C}$, pojemność min. 1400 L, wymiary min. 1310x840x2000mm, moc min. 1250 (W),	1
2	Piec konwekcyjno-parowy 20 gn 1/1 elektryczny	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, pojemność 20xGN1/1 (bez wózka), tłoczona komora ze stali nierdzewnej, funkcja szybkiego schładzania komory, elektroniczny panel sterowania (dotykowy), podwójne przeszklone drzwi z chłodzeniem, punktowa odpinana sonda do kontroli przygotowywanych potraw, min. 4 automatyczne programy mycia, zakres temperatury pracy min. $+30^{\circ}\text{C} \div +270^{\circ}\text{C}$, generator pary, min. 10 stopniowa regulacja zaparowania pieca, dynamiczna cyrkulacja powietrza, min. 4 wentylatory, min. 3 prędkości pracy wentylatorów, prędkości wentylatorów od 1500 do 2800, oświetlenie komory LED, wbudowana książka kucharska, możliwość zapisywania własnych przepisów, moc min. 31kW, wymiary min. 920x970x1880mm	1
3	stelaż transportowy do pojemników	wózek wykonany ze stali nierdzewnej, jezdny, 20xGN1/1, blokada/hamulec kółek, kompatybilny z piecem 20xGN1/1, odległość między prowadnicami min. 65mm	1
4	mikser planetarny	obudowa z lakierowanej stali, dzieża ze stali nierdzewnej obracana siłą wyrabianego ciasta, pojemność dzieży min. 20 litrów, manualne unoszenie dzieży (dźwignia), wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej, ażurowa osłona dzieży, min. 3 prędkości pracy, w zestawie: dzieża mieszadło, hak, różga, przycisk bezpieczeństwa, możliwość czołowego podłączenia dodatkowych przystawek do mielenia mięsai szatkowania warzyw, moc max. 380W, wymiary min. 500x515x870mm	1
5	uzdatniacz wody	automatyczne urządzenie do filtrowania wody, przeznaczony do pieca konwekcyjno-parowego, wkład regenerowany solą tabletkową - zbiornik na sól min. 10 kg, moc elektryczna min. 18[kW], napięcie 230V	1

fml

6	Kotłociarka elektryczna	wykonanie stalowo-aluminiowe, gardziel z poliwęglanu, 2 wielopunktowe noże (rolki) nacinające ze stali nierdzewnej, 2 komplety ostrzy (po min. 44 tarcze w każdym), obróbka porcji mięsa o grubości min. 1,8 cm i szerokości do min. 17 cm, moc urządzenia min. 400W, silnik wentylatorowy, przycisk Start/Stop, przeznaczona do pracy ciągłej, nóżki antypoślizgowe, wymiary min. 420x185x415mm, zasilanie 230V	1
7	wałkownica	wykonana ze stali nierdzewnej, wałki z tworzywa sztucznego (POM), wałek górny ułożony pod kątem 45°, średnica pizzy min 14+35cm, temperatura robocza +15°C + +45°C, moc min. 0,375 [kW], wymiary min. 500x410x710mm	1
8	tarcza tnąca do szatkownicy	tarcza tnąca do szatkownicy ROBOT COUPE CL50, stal nierdzewna, wiórki 4 mm, Ø 190 mm,	1
9	wyciskarka wolnoobrotowa	urządzenie wolnoobrotowe do wyciskania owoców, warzyw i ziół, pojemnik na pulpę min. 1,5L, pojemnik na sok min. 1,5L, filtr oddzielający miąższ, prędkość: min. 48 obr./min., szerokość tuby: XL na całe owoce, blokada kapania – wbudowany korek, system czyszczenia podczas pracy – obrotowy koszyk czyszczący, bieg wsteczny, funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby rodzaj silnika: indukcyjny, moc min. 240W, wymiary min. 200x150x430mm	1
10	zmywarka kapturowa	wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa dwupłaszczowa, komora zmywania i tace filtracyjne ze stali nierdzewnej, min. 4 cykle mycia, przystosowana na kosze 500x500mm, wysokość unoszenia kaptura min. 430mm, podwójne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, bojler atmosferyczny, regulacja temperatury za pomocą termostatu, możliwość mycia w 60°C, możliwość płukania w temp. min. 85°C, wbudowana pompa spustowa moc min. 95W, wbudowane dozowniki detergentów, moc elektryczna min. 11,250kW, wymiary min. brutto 760x900x1600mm	1
11	zestaw prysznicy do mycia pieców konwekcyjno-parowych	obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem przyłączy do zaworu sieci wodnej, dla wody o temperaturze w zakresie od 5°C do 85°C, rączka z zaworem spustowym, długość min. 2 metry, ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 – 7 barów	1

DYREKTOR SZKOŁY

msl
mgr Anna Satuła