

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część I

Przedmiotem zamówienia jest zadanie pn: „Zakup i dostawa wyposażenia pracowni hotelarskiej – pracownia przygotowania i ekspozycji śniadań w ramach projektu „Od teorii do praktyki” nr RPDS.10.04.01-02-0030/17 współfinansowanego w ramach RPO Województwa Dolnośląskiego, działanie 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy” Projekt „Od teorii do praktyki” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020.

1. Zakup urządzeń kuchennych elektrycznych zgodnych ze specyfikacją techniczną przedstawioną w formularzu poniżej:

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu/ Minimalne wymagania do parametrów sprzętu	j.m.	ilość
1.	Waga cyfrowa gastronomiczna	1. rozdzielczość - dokładność ustawienia do 2 g, 2. tarowanie do 15 kg, 3. powierzchnia ważenia: szer. 280 x gł. 220 mm, 4. do ważenia nie wymagającego legalizacji 5. w zestawie akumulator i zasilacz sieciowy 6. dokładność ustawienia do 5 g 7. moc przyłączeniowa: 4 W / 230 V 50 Hz 8. serowanie elektroniczne / dotykowe 9. wyświetlacz cyfrowy 10. praca ciągła w użytku komercyjnym 11. poziomica 12. obudowa – tworzywo sztuczne 13. powierzchnia ważenia: stal nierdzewna 8. kolor obudowy: biały, szary	szt.	1
2.	Opiekacz gastronomiczny	1. regulowana wysokość rusztu 2. ruszt grillowy z zabezpieczeniem przed przechyleniem 3. 2 strefy grzewcze - osobno regulowane 4. 2 grzałki IR “Incoloy” 5. taca na skapujący tłuszcz 6. stal chromowo-niklowa 18/10 7.w zestawie: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ruszt o wymiarach: szer. 640 x gł. 300 mm 	szt.	1

Projekt pn.: „Od teorii do praktyki” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020.

		<ul style="list-style-type: none"> • 2 uchwyty do łatwego wyjmowania rusztu 8.lampka kontrolna 9.moc przyłączeniowa: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC 10.wymiary: szer. 878 x gł. 500 x wys. 370 mm 		
3.	Gofrownica gastronomiczna	<ol style="list-style-type: none"> 1. materiał: stal nierdzewna kolor inox 2. materiał płyt do pieczenia: żeliwo, powłoka antyadhezyjna 3. kształt gofra: forma brukselska 4. wielkość gofra: 160 × 80 mm, wysokość 26 mm 5. ilość jednostek odpiekowych: 1 6. wykonanie płyt do pieczenia: zamocowane na stałe 7.zakres temperatur: od 100 °C do 300 °C 8.regulacja temperatury: termostatyczna 9.cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu pieczenia 10.timer 11.topień ochrony: IP23 12. wyłącznik zasilania z lampką kontrolną 13. lampka kontrolna nagrzania 14. moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz 15. wymiary: szer. 290 x gł. 465 x wys. 320/530 mm 16. w zestawie: skrobak do czyszczenia. 	szt.	1
4.	Toster	<ol style="list-style-type: none"> 1. toster na 4 kromki 2. dwie kieszenie na pieczywo (każda po 36 mm) 3. automatyczne ułożenie pieczywa w kieszeni 4. 6 stopni opiekania 5. 3 programy: podgrzewanie, rozmrażanie, bajgiel 6. automatyczne wysunięcie pieczywa po końcu cyklu 7. tacka na okruchy ze stali nierdzewnej 8. schowek na przewód zasilający 9. nóżki antypoślizgowe 10. obudowa wykonana ze stali lakierowanej – kolor inox, czarny 11. chromowana podstawa 12. uchwyt aktywujący cykl ze stali nierdzewnej 13. chromowane i podświetlane pokrętło 14. długość przewodu zasilającego: 1 m 15. napięcie: 220-240 V 16. wymiary: 215 x 394 x 208 mm 17. nóżki antypoślizgowe 	szt.	1
5.	Grill elektryczny	<ol style="list-style-type: none"> 1. ryflowana płyta żeliwna 2. materiał: stal nierdzewna, żeliwo 3.regulacja temperatury do 300 stopni Celsjusza 	szt.	1

		<p>4. szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania</p> <p>5. żaroodporne uchwyty</p> <p>6. w zestawie szczotka do czyszczenia</p> <p>7. powierzchnia robocza: 360x240 mm</p> <p>8. kolor - inox</p>		
6.	Blender	<p>1. idealny do koktajli typu smoothie</p> <p>2. pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie</p> <p>3. pojemnik można myć w zmywarce</p> <p>4. specjalny uchwyt</p> <p>5. funkcja "Pulse"</p> <p>6. moc elektryczna: 1.5 kW</p> <p>7. płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min</p> <p>8. kolor: czarny</p>	szt.	1
7.	Wyciskarka do soków	<p>1. korpus główny i komora wsadowa wykonane z plastiku</p> <p>2. chromowana podstawa</p> <p>3. dźwignia aktywująca ze stali nierdzewnej</p> <p>4. technologia delikatnego wyciskania SST</p> <p>5. obroty: 43 obr./min - wolnoobrotowa</p> <p>6. dźwignia regulacji konsystencji soku</p> <p>7. nóżki antypoślizgowe</p> <p>8. misa z Tritan™ o pojemności 500 ml</p> <p>9. wałek ślimakowy z podwójną łopatką i kosz na sitka z ULTEM™</p> <p>10. obrotowy kosz z 4 silikonowymi szczoteczkami</p> <p>11. funkcja Reverse</p> <p>12. kolor: inox, czarny</p> <p>13. blokada bezpieczeństwa</p> <p>14. możliwość mycia elementów w zmywarce</p> <p>14. wyposażenie standardowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 sitka, • popychacz, • pojemnik na sok z pokrywką - 1 l, • pojemnik na pulpę -1,6 l - wyjmowany • 2 szczoteczki do czyszczenia, • książeczka z 12 przepisami 	szt.	1