**WYKAZ I SPECYFIKACJA URZĄDZEŃ/SPRZĘTU ZAMÓWIONEGO W RAMACH ZADANIA:**

***Dostawa i montaż urządzeń AGD w kuchni Szkoły Podstawowej nr 8 w Rzeszowie***

**1. MIKSER PLANETARNY**

specyfikacja:

— zasilanie elektryczne,

— pojemność min. 8 l,

— moc całkowita min. 0,2 kW, napięcie 230 V,

— przeznaczony dla punktów żywienia zbiorowego,

— stalowy korpus,

— cyfrowy zegar,

— dźwiękowa sygnalizacja zakończenia zadanego czasu pracy,

— nierdzewna dzieża z uchwytami,

— narzędzia robocze: rózga, mieszadło płaskie, hak.

**2. TABORET GAZOWY**

specyfikacja:

— podwójny,

— konstrukcja ze stali nierdzewnej przystosowana do dużych obciążeń (min. 100 kg),

— przeznaczony dla punktów żywienia zbiorowego,

— żeliwny ruszt,

— palnik min. 9 kW dwukoronowy,

— zawór termopary i elektroniczny zapłon,

— zabezpieczenie przeciwwypływowe,

— redukcja mocy palników (płomień oszczędnościowy),

— przystosowany do dużych garnków 50 – 100 l,

— zasilanie gazem ziemnym oraz gazem płynnym (propan lub propano-butan) – wydajność G 20, G 30,

— płomień pilotowy

— kolor inox.

**3. MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA**

specyfikacja:

— zasilanie elektryczne,

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego,

— korpus, taca podawcza i odbiorcza ze stali nierdzewnej,

— sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym samoczynnemu uruchomieniu urządzenia po zaniku napięcia w sieci,

— praca ciągła do 8 h,

— średnica sitka nie mniej niż 80 mm,

— kolor inox,

— moc min. 1,1 kW,

— wydajność min. 300 kg/h.

**4. OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW**

specyfikacja:

— zasilanie elektryczne,

— konstrukcja ze stali nierdzewnej,

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego,

— jednorazowy wsad min. 10 kg,

— możliwość obierania ziemniaków, marchwi, buraków,

— zapewnia dokładne obieranie warzyw, bez ich kaleczenia,

— przezroczysta pokrywa, zapewniająca obserwację stanu obierania,

— kolor inox,

— separator obierzyn w komplecie.

**5. ZMYWARKA KAPTUROWA**

specyfikacja:

* szerokość: 75 cm +/- 8 cm
* głębokość: 70 cm +/- 8 cm
* wysokość: do 151 cm

— zasilanie elektryczne,

— konstrukcja ze stali nierdzewnej,

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego, do mycia talerzy, sztućców, szkła,

— min. 2 cykle mycia,

— dolne i górne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej,

— zawór zapobiegający cofaniu się wody,

— termostat bezpieczeństwa,

— temperatury mycia i wyparzania kontrolowane termostatem,

— wbudowane dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego,

— zmywarka z funkcją wyparzania,

— moc min. 11 kW,

— w komplecie min. 2 kosze na naczynia i min. 2 kosze na sztućce,

— wbudowana pompa spustowa,

— kolor inox.

**6. WAGA ELEKTRONICZNA**

specyfikacja:

— zastosowanie w gastronomii,

— zasilanie elektryczne 230 V,

— wysoka stabilność pomiarów,

— duża dokładność ważenia towarów o małej masie,

— szalka o wymiarach min. 300 x 220 mm,

— klawiatura dotykowa,

— dokładność 5 g,

— zakres 15 kg,

— wyświetlacz ciekłokrystaliczny.

**7. KUCHENKA MIKROFALOWA**

specyfikacja:

— zasilanie elektryczne,

— obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej,

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego,

— sterowanie elektroniczne,

— poziom mocy całkowitej min. 1500 W,

— 3 stopnie mocy,

— timer cyfrowy do 99 minut,

— pojemność min. 25 l,

— pamięć min. 10 programów,

— funkcja rozmrażania,

— kolor inox.

**8. MIKSER RĘCZNY**

specyfikacja:

— przeznaczony dla punktów żywienia zbiorowego,

— zasilanie elektryczne,

— obudowa z tworzywa sztucznego, ramię i ostrze ze stali nierdzewnej,

— ergonomiczny uchwyt,

— mocowanie ścienne,

— do obróbki w naczyniach do 100 l,

— długość ramienia 410 do 560 mm

— minimalna prędkość obrotowa 2000 obr./min.

**9. KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA**

specyfikacja:

— wolnostojąca,

— na podstawie otwartej,

— konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego, do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych,

— redukcja mocy palników (płomień oszczędnościowy),

— płomień pilotowy,

— zabezpieczenie przeciwwypływowe,

— regulowane nogi,

— wyjmowana misa podpalnikowa, z możliwością mycia w zmywarce,

— 4 palniki: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (dwukoronowy), 9 kW (dwukoronowy),

— moc min. 24 kW

— kolor inox.

**10. MASZYNA DO ROZDRABNIANIA JARZYN**

specyfikacja:

— przeznaczona dla punktów żywienia zbiorowego,

— zasilanie elektryczne 230 V,

— obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,

— możliwość cięcia w plastry, paski, kostkę, szatkowania, rozdrabniania, tarcia (tarcze w komplecie),

— możliwość rozdrabniania dużej ilości warzyw w krótkim czasie,

— duży otwór wsadowy (średnica min. 150 mm),

— mały otwór wsadowy na długie warzywa (średnica 55 mm ± 5 mm),

— łatwa i szybka wymiana tarcz,

— odłączanie zasilania po zdjęciu pokrywy oraz uniesieniu docisku,

— mikrowyłącznik bezpieczeństwa pracy,

— bezpiecznik termiczny silnika,

— nóżki antypoślizgowe,

— kolor inox.

Minimalny okres gwarancji wynosi 2 lata, może ulec wydłużeniu- zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w kryterium poza cenowym - wydłużenie okresu gwarancji zawarte w druku OFERTA. Wszystkie urządzenia muszą posiadać atesty do użytku w gastronomii i przetwórstwie artykułów żywnościowych. Muszą być fabrycznie nowe, nieużywane, nieregenerowane, z produkcji nie wcześniejszej, niż w roku 2018.

7 października 2019 r.

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

data i podpis Kierownika zamawiającego

lub osoby, która go zastępuje