

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

CKZŁ.271.13.2020

Załącznik nr 7b

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**SPRZĘT GASTRONOMICZNY DUŻY**

**Dostawa, rozmieszczenie, instalacja i uruchomienie sprzętu, urządzeń - 10 zadanie: Modernizacja i wyposażenie/doposażenie pracowni i warsztatów dla zawodów: T. pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych, T. mechanik, T. żywienia i usług gastronomicznych, T. usług hotelarskich. Typ projektu 1 c)**

L.P.	Poz. w budżecie	Opis pozycji	Ilość	Nazwa - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
<b>Zadanie Nr 10</b>				
1	67	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - piec konwekcyjno -parowy	1 sztuka	<p><b>Piec konwekcyjno – parowy:</b>                      5 półek 1/1 gn                      panel sterowania Manual                      nawilżanie komory typu „STEAM.Plus”                      maksymalna temperatura 260°C                      2 prędkości wentylatora o zmiennym kierunku obrotów                      pojemność: 5 x GN 1/1                      odległość między półkami 67 mm                      oświetlenie halogenowe                      używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej                      opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi                      posiada system usuwający parę z komory pieca typu „Dry.Plus”                      system obiegu powietrza typu „Air.Plus”                      system typu „Protec.Safe” - doskonała izolacja pieca                      z niezbędnym do montażu filtrem do wody oraz dedykowaną podstawą                      Podłączenie przez uprawniony serwis oraz szkolenie przez szefa kuchni „Unox”  <b>Okres gwarancji: minimum 24 miesiące</b></p>
2	69	Technik żywienia i usług gastronomicznych,	1 zestaw	<p>Skład zestawu:  <b>Miśiarka planetarna: 1 sztuka</b></p>

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

		doposażenie pracowni technologii gastronomicznej	<p>Mikser planetarny HLB-20 o pojemności 20 litrów wyposażony w 3-stopniową regulację prędkości. Obudowa miksera lakierowana na kolor biały, misa wykonana ze stali nierdzewnej.</p> <p>Wyposażenie standardowe zawiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hak (do wyrabiania ciasta drożdżowego oraz makaronowego)</li> <li>- mieszadło (do mieszania wieloskładnikowych mas tj. składniki ciast, mięsa mielonego, pasztetów, ucierania sera na sernik, itp.)</li> <li>- różgę (do ubijania lekkich mas, które muszą być dobrze napowietrzone tj. śmietany, jaja, ciasta biszkoptowe, kremy maślane i budyniowe, majonezy).</li> </ul> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wymiary: 43x52x78 cm</li> <li>-pojemność: minimum 20 l</li> <li>-dzieża ze stali nierdzewnej</li> <li>-osłona bezpieczeństwa</li> <li>-kolor: biały</li> <li>-regulacja obrotów: 94/140/333 obr./min.</li> <li>-maksymalna ilość wyrabianego ciasta: 5 kg</li> <li>-waga: około 90 kg</li> <li>-moc: 0,75 kW</li> <li>-zasilanie: 230V</li> </ul> <p><b>Chłodziarko zamrażarka: 2 sztuki</b></p> <p>Wysokość (cm): 1700mm</p> <p>Szerokość (cm): 540mm</p> <p>Głębokość (cm): 595mm</p> <p>Waga (kg): około 51 kg</p> <p>Klasa efektywności energetycznej: minimum A++</p> <p>Roczne zużycie energii (kWh/rok): 202</p> <p>Pojemność użytkowa chłodziarki (l): 184</p> <p>Pojemność użytkowa zamrażarki (l): 84</p> <p><b>Zamrażarka: 1 sztuka</b></p> <p>Wysokość (cm): 1455</p>
--	--	--	---

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza




[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<p>Szerokość (cm): 540 Głębokość (cm): 595 Klasa efektywności energetycznej: minimum A+ Roczne zużycie energii (kWh/rok): 238 Pojemność użytkowa komory (l): 184</p> <p><b>Kuchnia indukcyjna: 1 sztuka</b> Wymiary (szer. x gł.): <b>59 x 52 cm</b> Pola grzewcze: <b>4 pola indukcyjne</b> Wykonanie płyty grzewczej: <b>ceramiczne - szlif z przodu i po bokach</b> <b>Do montażu w blacie</b></p> <p><b>Kuchnia elektryczno - gazowa: 3 sztuki</b> Wymiary: <b>50 x 85 x 60 cm</b> Termoobieg: <b>tak</b> Typ prowadnic: <b>teleskopowe - jeden poziom</b> Czyszczenie piekarnika: <b>parowe</b> Płyta grzewcza: gazowa Płyta grzewcza w kolorze srebrnym Ruszt żeliwny, dwuczęściowy Automatyczna zapalarka gazu w pokrętle Piekarnik elektryczny Srebrny front piekarnika Pojemność: minimum 65l Elektroniczny programator Liczba funkcji 10 Gril Termoobieg 1 poziom teleskopowych prowadnic Emaliowane wnętrze Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, <u>funkcja "rozmrzanie"</u>, <u>szybki nagrzew</u> wyposażenie: 1 głęboka półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, szklana pokrywa płyty grzewczej Zabezpieczenie przeciwko wypływowi gazu w płycie grzewczej</p>
--	--	--	--	--

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycki, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<p><b>Zmywarka: 1 sztuka</b>  Wymiary (SxWxG): <b>60 x 85 x 60 cm</b>  Pojemność: <b>14 kpl.</b>  Roczne zużycie prądu <b>265 kWh = 161,65 zł rocznie</b>  Zużycie wody - cykl <b>9,5 litra</b>  Poziom hałasu: <b>43 dB</b></p> <p><b>Witryna chłodnicza: 1 sztuka</b>  <b>Cechy urządzenia:</b>  - Przeszklenie z czterech stron  - Obudowa z tworzywa w kolorze czarnym  - 2 półki przestawne  - Oświetlenie LED  - Chłodzenie nawiewowe - wymuszony obieg powietrza  - Klasa klimatyczna: 4  - Sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury  - Czynnik chłodniczy: R134a(80g)  - Drzwi przesówne</p> <p><b>Dane techniczne:</b>  - Wymiary: 472x705x687 [mm]  - Pojemność: 100 litrów  - Zakres temperatur: 2÷10°C  - Moc: 160 W  - Zasilanie: 230 V  - Waga: około 39 kg</p> <p><b>Okres gwarancji na sprzęt minimum: 12 miesięcy</b></p>												
3	70	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - express do kawy.	1 sztuka	<p><b>Ekspres Do kawy:</b></p> <table> <tr> <td>Pojemność zbiornika na wodę</td> <td>1,9 L</td> </tr> <tr> <td>Zbiornik na wodę</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Zbiornik na ziarno z pokrywą</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pojemność zbiornika na ziarna</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Pojemność pojemnika na fusy (maksymalna ilość porcji)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Długość kabla (m)</td> <td>1,1</td> </tr> </table>	Pojemność zbiornika na wodę	1,9 L	Zbiornik na wodę	1	Zbiornik na ziarno z pokrywą		Pojemność zbiornika na ziarna	200 g	Pojemność pojemnika na fusy (maksymalna ilość porcji)	16	Długość kabla (m)	1,1
Pojemność zbiornika na wodę	1,9 L															
Zbiornik na wodę	1															
Zbiornik na ziarno z pokrywą																
Pojemność zbiornika na ziarna	200 g															
Pojemność pojemnika na fusy (maksymalna ilość porcji)	16															
Długość kabla (m)	1,1															

Projekt „Nowy wymiar kształcenia zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Nr umowy: RPLD.11.03.01-10-0048/19-00

Powiat Łęczycy, Centrum Kształcenia Zawodowego w Łęczycy, ul. Ozorkowskie Przedmieście 2, 99-100 Łęczycza

[www.ckpl.pl](http://www.ckpl.pl), adres e-mail: [ckzleczyca.projekt@onet.pl](mailto:ckzleczyca.projekt@onet.pl)

				<p>Napięcie 230 V          Natężenie prądu 10 amp          Częstotliwość 50 Hz          Moc 1450 W          Zużycie energii podczas oczekiwania 0          Waga 8,7 kg          Szerokość 28 cm          Wysokość 34,5 cm          Głębokość 41,5 cm          Efektywność energetyczna 48,5 kWh  <b>Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy</b></p>
4	71	Technik żywienia i usług gastronomicznych, wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<p><b>Skład zestawu:</b></p> <p><b>1. Naleśnikarka: 2 sztuki</b>          -średnica: 400 mm          -zasilanie: prąd          -napięcie - U: 230 V          -wysokość - H: 151 mm          -moc elektryczna: 3 kW</p> <p><b>2. Maszynka do mielenia mięsa: 1 sztuka</b></p> <p><b>Dane techniczne:</b>          - wymiary: 42x26,5x54,8 cm          - wydajność: do 150 kg/godz.          - średnica otworu wsadowego: 50 mm          - bieg wsteczny          - moc: 735 W          - zasilanie: 230 V          - waga: 21 kg</p> <p><b>Okres gwarancji minimum: 12 miesięcy</b></p>

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy, z wyłączeniem gwarancji na piec konwekcyjno – parowy, która wynosi minimum 24 miesiące