

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.271.20.2020

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	<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - piec konwekcyjno -parowy</b>	1 sztuka	<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 dedykowana podstawą Podłączenie przez uprawniony serwis oraz szkolenie przez szefa kuchni „Unox” <b>Okres gwarancji: minimum 24 miesiące</b>
2	69	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	Skład zestawu: <b>Miśiarka planetarna: 1 sztuka</b>

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>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 cista 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 nastawna – 1 sztuka</b>  <b>TIMER: 0 - 180 min</b>  <b>wymiary: 30x37x4,5 cm</b>  <b>waga netto: ok. 3,40 kg.</b>  <b>napięcie: 200-240v/50-60 hz</b>  <b>moc: 2000 W</b>  <b>zakres temperatur: 60° -240°C</b></p> <p><b>Kuchnia elektryczno - gazowa: 3 sztuki</b>          Wymiary: 50 x 85 x 60 cm          Termoobieg: tak          Typ przewodnic: teleskopowe - jeden poziom          Czyszczenie piekarnika: parowe          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 przewodnic          Emaliowane wnętrze          Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, funkcja "rozmrzanie", szybki nagrzew          wyposażenie: 1 głęboka półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, szklana pokrywa płyty 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 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>Zabezpieczenie przeciwko wypływowi gazu w płycie grzewczej</p> <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 przesuwne</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> </table>	Pojemność zbiornika na wodę	1,9 L	Zbiornik na wodę	1	Zbiornik na ziarno z pokrywą		Pojemność zbiornika na ziarna	200 g
Pojemność zbiornika na wodę	1,9 L											
Zbiornik na wodę	1											
Zbiornik na ziarno z pokrywą												
Pojemność zbiornika na ziarna	200 g											

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>Pojemność pojemnika na fusy (maksymalna ilość porcji) 16</p> <p>Długość kabla (m) 1,1</p> <p>Napięcie 230 V</p> <p>Natężenie prądu 10 amp</p> <p>Częstotliwość 50 Hz</p> <p>Moc 1450 W</p> <p>Zużycie energii podczas oczekiwania 0</p> <p>Waga 8,7 kg</p> <p>Szerokość 28 cm</p> <p>Wysokość 34,5 cm</p> <p>Głębokość 41,5 cm</p> <p>Efektywność energetyczna 48,5 kWh</p> <p><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></p> <p>-średnica: 400 mm</p> <p>-zasilanie: prąd</p> <p>-napięcie - U: 230 V</p> <p>-wysokość - H: 151 mm</p> <p>-moc elektryczna: 3 kW</p> <p><b>2. Maszynka do mielenia mięsa: 1 sztuka</b></p> <p><b>Dane techniczne:</b></p> <p>- wymiary: 42x26,5x54,8 cm</p> <p>- wydajność: do 150 kg/godz.</p> <p>- średnica otworu wsadowego: 50 mm</p> <p>- bieg wsteczny</p> <p>- moc: 735 W</p> <p>- zasilanie: 230 V</p> <p>- waga: ok. 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.