

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)

CKZŁ.271.22.2020

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	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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 5 półek 1/1 gn</li> <li>— panel sterowania Manual</li> <li>— nawilżanie komory typu „STEAM.Plus”</li> <li>— maksymalna temperatura 260°C</li> <li>— 2 prędkości wentylatora o zmiennym kierunku obrotów</li> <li>— pojemność: 5 x GN 1/1</li> <li>— odległość między półkami 67 mm</li> <li>— oświetlenie halogenowe</li> <li>— używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej</li> <li>— opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi</li> <li>— posiada system usuwający parę z komory pieca typu „Dry.Plus”</li> <li>— system obiegu powietrza typu „Air.Plus”</li> <li>— system typu „Protec.Safe” - doskonała izolacja pieca</li> <li>— z niezbędnym do montażu filtrem do wody oraz dedykowana podstawą</li> <li>— Podłączenie przez uprawniony serwis oraz szkolenie przez szefa kuchni</li> </ul> <p><b>Okres gwarancji: minimum 24 miesiące</b></p>
2	69	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej	1 zestaw	<p>Skład zestawu:</p> <p><b>Miesiarka planetarna: 1 sztuka</b></p> <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>

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>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>
--	--	--	--

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>Wysokość (cm): 1455 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: <b>50 x 85 x 60 cm</b> Termoobieg: <b>tak</b> Typ przewodnic: <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 pokrętło Piekarnik elektryczny Srebrny front piekarnika Pojemność: minimum 65l Elektroniczny programator Liczba funkcji 10 Gril Termoobieg 1 poziom teleskopowych przewodnic</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>Emaliowane wewnątrz Dodatkowe funkcje: czyszczenie parowe, funkcja "rozmrażanie", szybki nagrzew 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> <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>
--	--	--	---

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)

3	70	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie pracowni technologii gastronomicznej - express do kawy.	1 sztuka	<p><b>Ekspres do kawy:</b>  <b>Ekspres – preferowany kolor czarno-srebrny</b>  Głębokość [cm] 47  Szerokość [cm] 31.6  Wysokość [cm] 39.2  Kolor preferowany: Czarno-srebrny  Rodzaj ekspresu Ciśnieniowy  Wbudowany młynek Tak  Typ ekspresu Automatyczny  Sterowanie smartfonem Tak  Zabezpieczenia Automatyczne wyłączenie, Ostrzeżenie przed niskim poziomem kawy lub wody w pojemniku  Moc [W] 1500  Ciśnienie [bar] 19  Seria EQ.9  Pojemność [filiżanki] 2  Pojemność zbiornika na wodę [l] 2.3  Wskaźnik poziomu wody Tak  Funkcje dodatkowe AromaDoubleShot - intensywny aromat kawy, Automatyczne płukanie po każdym parzeniu kawy, Automatyczne płukanie po każdym włączeniu urządzenia, Automatyczny dobór ciśnienia dostosowany do rodzaju parzonego napoju, Automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, Funkcja "One Touch", Gorąca woda, Licznik zaparzonych kaw, Możliwość ustawienia indywidualnych</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>profili dla 6 użytkowników, SuperSilent: najbardziej cichy ekspres ciśnieniowy Siemens, Szybki start, Wyświetlacz</p> <p>Sterowanie Elektroniczne</p> <p>Regulacja ilości zaparzonej kawy Nie</p> <p>Regulacja mocy kawy Tak</p> <p>Rodzaj kawy Mielona, Ziarnista</p> <p>Spienianie mleka Tak</p> <p>Dostępne napoje Cappuccino</p> <p><b>Okres gwarancji minimum: 24 miesiące</b></p>
4	71	Technik żywienia i usług gastronomicznych, doposażenie 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.