

.....
pełna nazwa i adres oferenta

Formularz cenowy

Pakiet 3. Wyposażenie kuchni

Nr	Nazwa	Sym- bol	Ilość	Wymiary	Opis	Cena jednostko wa netto	Wartość netto	Cena jednostko wa brutto	Wartość brutto	Producent/model (o ile dotyczy)
1.	Regał magazynowy	Rm	22	45/90/180 cm	Regał magazynowy, 4-półkowy, półki ażurowe, stal chromowana, do kontaktu z żywnością, nóżki regulowane					
2.	Stół nierdzewny z półką,	Sn1	2	110/60/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy z półką, z listwą ograniczającą					
3.	Stół nierdzewny z półką,	Sn2	1	110/70/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy z półką, z listwą ograniczającą					
4.	Stół nierdzewny z półką i zlewem	Snz1	3	110/60/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy ze zlewem i półką, z listwą ograniczającą					
5.	Stół nierdzewny z półką i zlewem	Snz2	3	110/70/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy ze zlewem i półką, z listwą ograniczającą					
6.	Stół nierdzewny z półką i zlewem	Snz3	1	140/60/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy ze zlewem i półką, z listwą ograniczającą					
7.	Stół z drzwiami i półką	Snd	2	110/70/85c m	Stół ze stali nierdzewnej roboczy z szafką z drzwiami i półką, z listwą ograniczającą					

8.	Stół z otworem na odpadki	Sno	2	40/60/85cm	Stół ze stali nierdzewnej roboczy z otworem na resztkowanie i koszem					
9.	Szafa przelotowa	Szp	2	h=180 dł.80, gł.70 cm	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej, z półkami, drzwi suwane, dwudzielna					
10.	Regał	Ro	2	50/60/180cm	Regał ociekowy, półki gretingowe, z tacą na dolnej półce, 4 półki					
11.	Urządzenie UV		1		Naświetlacz do jajek UV, wsad 30 szt., stal nierdzewna, automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie					
12.	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny		1		Specyfikacja wg poniższej tabeli, zmiękcacz wody					
13.	Chłodziarka	Ch1	1	~60/60/185 cm	min. 350 litrów, zakres temperatur od 0°C do +10°C, stal nierdzewna klasa energetyczna min A+					
14.	Chłodziarka	Ch2	7	~63,5/63/200 cm	Chłodziarka, zakres temperatur +1do+10st.C, poj. min. 400 litrów, malowana proszkowo, 4 półki klasa energetyczna min A+					
15.	Lodówka na próbki	Ch3	1	~47/51/84cm	Lodówka na próbki pokarmowe, 95 litrów, blacha proszkowo malowana, zestaw pojemników z kasetami, instrukcja przechowywania na drzwiach klasa energetyczna min A+					
16.	Chłodziarka	Ch4	1	60/60/85 cm	Chłodziarka, 350 litrów, zakres temperatur od 0°C do +10°C, stal malowana proszkowo" klasa energetyczna min A+					
17.	Zamrażarka	Zm	1	~140/70/90 cm	Zamrażarka skrzyniowa, 4 koszyki, zamek w drzwiach, malowana proszkowo, certyfikat użytku					

					komercyjnego, zakres temperatur: – 18 do-24stC, poj. min. 450litrów Klasa energetyczna min A+					
18.	Obieraczka	Ob	1		Obieraczka do warzyw min. 10 kg, stal nierdzewna, czujniki bezpieczeństwa, zasilanie 230V					
19.	Kuchenka elektryczna		1	80/70/85 cm	Kuchnia elektryczna 4 płyty grzewcze, podstawa z półką, 400V, max. 14 kW					
20.	Taboret elektryczny		1	60-70x60-70x40cm	Taboret elektryczny, śr płyty: 400mm, do garnków 50 i 100 litrów, stal nierdzewna 400V, max 6 kW					
21.	Zmywarko-wyparzarka	Zm1	1		Zmywarka z funkcją wyparzania kapturowa gastronomiczna do naczyń stołowych, kaptur odnoszony ręcznie, kosz 500/500, podstawa, dozownik płynu, zmiękcacz wody zgodnie z wymaganiami prod. zmywarki					
22.	Zmywarko-wyparzarka	Zm2	1		Zmywarka z funkcją wyparzania kapturowa gastronomiczna do naczyń 1/1, kaptur odnoszony ręcznie, kosz 500/500, podstawa, dozownik płynu, zmiękcacz wody zgodnie z wymaganiami prod. zmywarki					
23.	Basen do mycia naczyń kuchennych		1	80/70/85	Stół ze stali nierdzewnej z basenem jednokomorowym, komora h=300mm, napełniacz z wylewką stołowy					
24.	Roleta		1	~175x220 cm	Roleta stalowa, podnoszona ręcznie, zamek, wg obmiaru					
25.	Maszynka do mięsa typu Wilk		1		- wydajność min. 150 kg/godz. - obudowa oraz wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej.					

					- sitko 6 mm - sitko 8 mm - noż jednostronny - lejek do kiełbas - popychacz - średnica otworu wsadowego: 50 mm - bieg wsteczny - zasilanie: 230 V					
26.	Szatkwonica do warzyw		1		- obudowa z aluminium - waga: max. 30 kg - zasilanie: 230 V - plastry 2 mm - plastry 4 mm - wiórki 3 mm - wiórki 4 mm - wiórki 7 mm					
27.	Garnek z pokrywką		2	poj. 31 – 33 l	wykonany ze stali nierdzewnej, 3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewniające równomierne rozprzowanie ciepła i utrudniające przypalanie potraw; przystosowany do użytkowania na wszystkich typach kuchni (gazowych, elektrycznych, indukcyjnych); przystosowany do mycia w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.					
28.	Garnek z pokrywką		2	poj. 26 – 27 l	j.w.					
29.	Garnek z pokrywką		2	poj. 14 – 15 l	j.w.					
30.	Garnek z pokrywką		3	poj. 9,5 – 10 l	j.w.					

31.	Garnek z pokrywką		3	poj. 5 – 5,5 l	j.w.					
Łącznie wartość netto										
Łącznie wartość brutto										

Uwaga: Dopuszcza się nieznaczne odstępstwa od wskazanych wymiarów +/- 5 cm.

.....,dnia.....

.....
/podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

Tabela

Piec konwekcyjno parowy elektryczny
Funkcje: min 6 trybów pracy: mięso, drób, ryba, dodatki, potrawy z jajek, wypieki, technologia rozprowadzania energii w komorze roboczej możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowywaniem dla każdej półki Tryb konwekcyjno-parowy z 3 trybami pracy: para 30-130°C, gorące powietrze 30- 300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności i sterowania wilgotnością Gotowanie do delikatnego przyrządzania dużych sztuk mięsa Obsługa Samoucząca się obsługa, dostosowująca się do sposobu użytkowania urządzenia samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy, teksty itd.) Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy) Pomoc, podręcznik obsługi oraz podręcznik użytkownika

Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania

- automatyczny system czyszcząco-pielęgnacyjny komory urządzenia i generatora pary
- automatyczne rozpoznawanie stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia
- automatyczne wyświetlanie optymalnego programu czyszczącego i niezbędnej ilości chemii
- automatyczne odkamienianie

Tabletki myjące (opakowanie próbne) i tabletki pielęgnacyjne (opakowanie próbne)

Elementy/cechy wyposażenia

Rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Możliwość swobodnego zaprogramowania min 350 programów (do 12 kroków każdy)

3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie „kombinacja pary i gorącego powietrza”

Rozszerzona funkcja nawilżania z regulacją wilgotności o dokładności 1%

5 programowanych prędkości wentylatora

5 poziomów garowania, programowane

szybkie i bezpieczne schładzanie komory urządzenia Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu Skala temperatury do wyboru w °C lub °F

Cyfrowe zegary

Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych

System rozprowadzania powietrza w komorze

Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu

Drzwi urządzenia z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylaną wewnętrzną szybą

Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach

Rynna na skropliny podłączona do instalacji odpływowej Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°

Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi

Wzdłużny układ przewodnic dla typów 61, 101, 201, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8

Wzdłużny układ przewodnic dla typów 62, 102, 202, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1

Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna - zgodny z DIN 1.4301

Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia

Złącze Ethernet, np. do podłączenia do systemu kierowania kuchnią albo transmisji danych HACCP

Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania

System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody

Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza Dopuszczenie zgodnie z VDE do pracy bez nadzoru
Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m
Obsługiwana jedną ręką klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi

.....,dnia.....

.....
/podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/