

Specyfikacja techniczna

STM

Modernizacja i wyposażenie pomieszczeń bloku żywieniowego w Zespole Szkół nr 10 w Suwałkach

Minimalne parametry wyposażenia gastronomicznego bloku żywieniowego:

- 1. Kocioł warzelny elektryczny 150l** – elektryczny (kwadratowy) pojemność 150 l, grzanie pośrednie, obudowa prostokątna przystosowana do zestawiania w bloki, ZASILANIE: 400V; MOC: 18,5 kW, komora wyposażona w urządzenie do określania stopnia wykorzystania pojemności kotła, wymiary: długość 900mm x głębokość 900mm x wysokość 900mm
- 2. Patelnia elektryczna** - patelnia uchylna, elektryczna, pojemność 64 l, powierzchnia dna misy 0,4 m² , podnoszenie misy ręczne za pomocą pokrętła i przekładni, patelnia wyposażona w wylewkę do napełniania misy, ZASILANIE: 400V; MOC: 9 kW; wymiary: długość 720mm x głębokość 800mm x wysokość 880mm
- 3. Kuchnia elektryczna** - trzon kuchenny elektryczny, 4-ro połowy, piekarnik elektryczny bez termoobiegu, wymiary komory piekarnika: 695x550x310 [GN 2/1] , ZASILANIE 400V, MOC płyt: 3x2,6 kW + 1x2,0 kW= 9,8 kW; Moc piekarnika: 6,5 kW, urządzenie przystosowane do łączenia na "włos" z sąsiednimi elementami tej samej linii
- 4. Piec konwekcyjno-parowy** - 11XGN1/1 z podstawą, uzdatniaczem i kompletem pojemników 11XGN1/1 65
dane techniczne: długość: 875 mm, szerokość: 875 mm, wysokość: 1100 mm, odległość między prowadnicami: 68 mm, moc całkowita: 11 kW, napięcie: 400 V, temperatura minimalna: 30 °C, temperatura maksymalna: 250 °C, ilość prowadnic: minimum 11, rozmiar GN: GN 1/1 (530x325 mm), materiał: stal nierdzewna, zasilanie: elektryczne, sposób wytwarzania pary: natryskowy
Najważniejsze funkcje:
 - produkcja pary (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
 - kombinacja pary z gorącym powietrzem (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
 - gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
 - gwarancja bezpieczeństwa poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych na panelu obsługi, na uchwycie drzwi i obrotowym natrysku ręcznym
 - automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
 - jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów

- regenerowanie - elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
- funkcja oszczędności energii
- garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta T
- pomoc na ekranie ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
- wybór wstępny czasu uruchomienia
- wielopunktowy czujnik pomiarowy temperatury rdzenia minimum 4 punkty
- klamka z zamknięciem bezpieczeństwa i funkcją zatraskiwania
- złącza RS232 i RS485
- zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji
- funkcja wstępnego nagrzewania i ochładzania
- funkcja chowanych drzwi (opcja)
- minimum 5-stopniowe odwilżanie
- tradycyjna oraz 5-stopniowa funkcja pieczenia
- minimum 5-stopniowe nawilżanie
- prędkość wentylatora – regulacja minimum 5-stopniowa
- ekran dotykowy full touch minimum 9"
- w pełni zautomatyzowany system czyszczenia na płynny środek myjący i nabłyszczający - opcjonalnie z dozowaniem indywidualnym
- złącze ethernet / LAN
- złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- generowanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
- podstawa do pieca z przewodnikami na GN1/1
- automatyczna stacja uzdatniania wody

5. Szatkownica/rozdrabniarka warzyw z ruchomą podstawą z zestawem 6 tarcz - szatkownica do warzyw 2 prędkości z kompletem tarcz ; Wysokość - H: 690 mm, Głębokość - D: 340 mm, Szerokość - W: 360 mm, Napięcie - U: 400 V; Moc elektryczna: 0.75 kW, Zakres obrotów: 375/750 obr/min, Wydajność na godzinę: 420 kg/h, asynchroniczny silnik, zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, demontowalny podajnik cylindryczny otwór wsadowy 227 cm², w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty, otwór wsadowy Ø 58 mm, w skład zestawu tarcz wchodzi: plastry 2 mm; plastry 5 mm; wiórki 1,5 mm; słupki 2x10 mm; zestaw do kostek: tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm

6. Maszynka do mielenia mięsa 32 z dodatkowymi sitkami - prędkość elementu mielącego: 140 rpm, wydajność: 400 kg/h, waga: 35 kg, moc: 1500 W, zasilanie: 400 V, średnica wylotu: 98 mm, tacka podawcza: 400x350x50 mm, tacka odbiorcza: 300x250x50 mm, wymiary: 350x475x560 mm przystawka mieląca wykonana w całości ze stali nierdzewnej. - Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu załączeniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24V. Łatwość utrzymania higieny elementów mających bezpośredni

kontakt z żywnością, zestaw mielący wykorzystuje system Pełny Unger, tj. powiększony o dodatkowy nóż dwustronny oraz sitko o mniejszych otworach. Systemy te zwiększają wydajność oraz gwarantują bardzo dokładne mielenie.

7. Zmywarka gastronomiczna kapturowa do naczyń z uzdatniaczem wody

Parametry: • Wysokość - H: 1440 mm • Głębokość - D: 675 mm • Szerokość - W: 675 mm • Napięcie - U: 400 V • Moc elektryczna: 11,1 kW • Długość cyklu pracy: 90 do 180 sek • Materiał wykonania: stal nierdzewna • z pompą wspomagającą płukanie

- 1 kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- 2 pary ramion myjąco-płuczających • zużycie wody 3l/cykl
- wysokość otworu wsadowego 405/420 mm • kosze 500x500 mm
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego w standardzie
- wysokość po otwarciu 1820-2000 mm
- w komplecie z automatycznym zmiękczaczem wody

8. Szafa chłodnicza 2 drzwiowa zapleczowa – szafa chłodnicza galwanizowana, liczba drzwi 2; pojemność (litry) 1400 , Moc (W) 575, Wymiary (mm) 1380-1450 x 820-860 x 2000-2025

- wykonana zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej powłoką aluminiowo-cynkową
- drzwi z samodomykaczem i z zamkiem • chłodzenie wymuszone wentylator
- zakres temperatur : -2/+10⁰ C , • agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni do 43⁰ C i wilgotności względnej do 60 %; ścianki o grubości 60mm i gęstości izolatora 40kg/m³

9. Szafa chłodnicza 1 drzwiowa zapleczowa – szafa chłodnicza galwanizowana, liczba drzwi 1; pojemność (litry) 700 , Moc (W) 368, Wymiary (mm) 690-700 x 820-860 x 2000-2025

- wykonana zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej powłoką aluminiowo-cynkową
- drzwi z samodomykaczem i z zamkiem • chłodzenie wymuszone wentylator
- zakres temperatur : -2/+10⁰ C , • agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia maszynowni do 43⁰ C i wilgotności względnej do 60 %; ścianki o grubości 60mm i gęstości izolatora 40kg/m³

10. Obieraczka do ziemniaków dwukomorowa - dwukomorowa obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew)

Cechy produktu

wykonana ze stali nierdzewnej, korundowe tarcze i boczne segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw bez ich kaleczenia; zestaw musi zawierać: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury odpływowe, ściągacz talerza, zapasowy wtryskiwacz . Wymiary WxDxH (mm) 980 x 680 x 925, Jednorazowy wsad (kg) 2 x 10 Masa (kg) 95, Moc znamionowa (kW) 0,55 , Zasilanie (V) 3 x 400, Wydajność (kg/h) ~500

11. Stolik stolówkowy z blatem HPL 25mm nr 3, 5, 6 - Stoły na stelażu metalowym z okrągłymi nogami. Blaty z płyty laminowanej w tonacji uzgodnionej z użytkownikiem o gr. 18 mm , wykończonej obrzeżem o gr. 2 mm. • wym. blatu 180 x 80 cm • stelaż metalowy z

profilu 40 x 20 mm i rury fi 40 mm, wysokość stołów zgodnie Tabelą rozmiarów stołów wg normy PN-EN 1729-1:2007

ROZMIAR	WYS. STOŁÓW	WYS. DZIECKA
3	59 cm	od 119 do 142 cm
5	71 cm	od 146 do 176,5 cm
6	76 cm	od 159 do 188 cm

12. **Krzesło stołowe nr 3, 5, 6** - krzesło z siedziskiem i oparciem wykonanym ze sklejki płaskiej o gr. 6 mm w rozmiarach 0-4 i 8 mm w rozmiarach 5-6. Kolorowy stelaż został wykonany z rury okrągłej o śr. 18 mm w rozmiarach 0-2, 22 mm w rozmiarach 3-4 oraz 25 mm w rozmiarach 5-6. Zaokrąglony kształt oparcia. Krzesło można stawiać jedno na drugim.

• dostępne w rozmiarach 1-6 • stelaż w różnych kolorach

Tabela rozmiarów krzeseł wg normy PN-EN 1729-1:2007

ROZMIAR	WYS. SIEDZISKA H	WYS. DO PUNKTU S	WYS. DZIECKA
3	35 cm	18 cm	od 119 do 142 cm
5	43 cm	20 cm	od 146 do 176,5 cm
6	46 cm	21 cm	od 159 do 188 cm