



Znak sprawy SR.III.017.95.2014

Załącznik nr 1 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urządzenie do obróbki cieplnej potraw powinno być kompatybilne z automatycznym zmiękczacem wody i być wyposażone we wszystkie niezbędne elementy, (np. przewody zasilające, wtyczki, żarówki itp.) niezbędne do zainstalowania, uruchomienia i prawidłowej pracy urządzenia, bez konieczności zakupu dodatkowych elementów przez Zamawiającego.

Urządzenie do obróbki cieplnej potraw do automatycznego przyrządzania mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznej regeneracji.

Możliwość przygotowywania potraw á la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym.

Wraz z dostawą urządzeń Wykonawca musi dostarczyć instrukcje obsługi, aprobaty techniczne, atesty lub certyfikaty dopuszczające do kontaktu z żywnością oraz wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa przy danego rodzaju urządzenia, Wszystkie wymagane dokumenty, w tym instrukcje obsługi muszą być sporządzone w języku polskim w formie drukowanej,

### Warunki gwarancji i serwisu :

Wykonawca udzieli na dostarczony przedmiot zamówienia gwarancji na okres 24 miesięcy (jeśli dotyczy), licząc od dnia odbioru przedmiotu umowy, potwierdzonego protokołem odbioru .

W okresie trwania gwarancji Wykonawca zapewni okresowe przeglądy wg zaleceń producenta (jeżeli dotyczy).

Koszt ewentualnych przeglądów okresowych oraz: napraw gwarancyjnych wraz z dojazdem do miejsca dostawy Wykonawca dolicza do ceny urządzenia.

Czas przystąpienia do naprawy nie może być dłuższy na 4 dni kalendarzowe licząc od dnia zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.

Maksymalny czas naprawy wynosi 14 dni kalendarzowych, licząc od dnia zgłoszenia awarii przez Zamawiającego, po upływie tego czasu. Wykonawca zobowiązany będzie do wymiany urządzenia na nowe.

Przeglądy i naprawy gwarancyjne wykonywane będą w miejscu dostawy. W przypadku potrzeby dokonania naprawy w punkcie serwisowym, koszt transportu oraz ryzyko uszkodzenia lub utraty urządzenia spoczywa na Wykonawcy.

Wszystkie naprawy gwarancyjne winny być odnotowane w karcie gwarancyjnej (jeżeli dotyczy).

Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania zgłoszeń o awarii urządzenia i konieczności dokonania jego naprawy przez 5 dni w tygodniu. Zgłoszenia dokonywane będą w dni robocze od poniedziałku do piątku, drogą elektroniczną lub faksem.

Dostarczone urządzenia muszą być oznakowane w widocznym miejscu naklejką zawierającą: nr umowy, telefon, faks i adres e-mail serwisu gwarancyjnego. datę wygaśnięcia gwarancji.

Zaoficerowane przez Wykonawcę wyposażenie powinno spełniać minimalne wymagania Zamawiającego lub posiadać parametry lepsze od określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr I do SIWZ).

Wskazanie przez Zamawiającego w SIWZ (opisem lub obrazem) marki lub nazwy handlowej określa klasę wyposażenia będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny wyrób lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu określenia przedmiotu zamówienia.

**Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia tj. urządzenie do obróbki cieplnej – 1 szt. i automatyczny zmiękczac wody – 1 szt. posiadał parametry techniczne/funkcje nie gorsze niż :**

### **1. Parametry urządzenia do obróbki cieplnej - :**

- Pojemność 7 GN 1/1
- Układ GN wzdłużny
- Wymiary mm: 875 x 825 x 820 h
- Odległość między półkami: 70mm
- Liczba porcji: 50/120
- Moc kW – 10,5
- Napięcie V – 50Hz: 3N AC 400V
- Metoda wytwarzania pary: bezpośredni natrysk

#### **1.1. Obsługa i wyposażenie**

- 10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości
- Wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w trzech trybach:
  - tryb konwekcyjny w zakresie od 30oC do 300oC,
  - tryb parowy w zakresie od 30oC do 130oC,
  - tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30oC do 300oC
- Tryby programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Organizacja przepisów w folderach z opcją podglądu i nadania każdemu folderowi własnej nazwy
- Połączenie z Chmurą za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizację oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów
- Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych
- Pokrętko SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open” (opcjonalnie)
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia
- Możliwość podłączenia i wymiany sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiająca szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego albo systemu kilku sond
- Oświetlenie halogenowe
- System mycia automatycznego (wyposażony w 2 zbiorniki Środka Solid Clean – 1 kg każdy)
- Połączenie Wi-Fi – KSC004 –
- zewnętrzna sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wymienny prysznic ręczny z zaworem montowany na zewnątrz komory
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

### 1.2 Czyszczenie i pielęgnacja

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) – wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego **w płynie**
- Wbudowany **zewnątrzny** automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody

### 1.3 Budowa

- Idealnie gładka, szczelna komora, współczynnik szczelności IPX5
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komora powietrzna i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie

### 1.4 Dodatkowe funkcje

- Autowewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperatura w komorze i wnętrzu potrawy, system DELTA T
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika za pomocą menu
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania.
- W przypadku specjalnych sposobów gotowania można użyć prędkości przerywanej
- Sterowanie temperatura wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej
- SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji
- ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednia temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- ECOVAPOR – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia

- TURBOVAPOR – dzięki systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich, jak makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utraty mocy i zmniejszające szkodliwe emisje

## **2. Zmiękcacz wody automatyczny :**

- Elektroniczna głowica sterująca
- Proces regeneracji odbywa się automatycznie co wybraną ilość dni o zaprogramowanej godzinie
- Podczas regeneracji twarda woda jest niedostępna
- Wyświetlacz LCD
- Wydajność dla 10°dH – 1350
- Ilość złoża 4,5 l
- Maks temperatura wody 40°C
- Średnica przyłącza 3/4"
- Napięcie 230V
- Wymiary : dł.x gł.x wys. : 230x350x490