

PARAMETRY TECHNICZNE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Uwaga:

- Wykonawca ma obowiązek podać w kolumnie nr 6 wszystkie wymagane parametry oraz podać nazwę i typ oferowanych systemów i podzespołów, wyposażenia (kolumna nr 7).
- W przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.
- Nie dopuszcza się możliwości potwierdzenia oferowanych parametrów słowem „TAK”.

ZADANIE NR 1. - SZAFĄ SZOKOWEGO MROŻENIA						
Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.1.	WTŻ cz. gosp.4-	Szafa szokowego mrożenia	1.	1) Przystosowana do blach o wymiarach 60 x 40 cm. 2) Ilość poziomów blach: nie mniej niż 7 a nie więcej niż 10.	<ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	

	linie piekarsk o- ciastkars kie (0.88, 0.89, 0.90)			3) Zakres temperatur: a) +90°C/+3°C - ilość: minimum 20 kg, czas chłodzenia nie dłuższy niż 90 min, b) +90°C /-18°C - ilość minimum 12 kg , czas mrożenia nie dłuższy niż 270 min, 4) Zasilanie 230 V / 50 Hz		
--	--	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 2. - ZMYWARKA						
Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
2.1.	WTŻ cz.gosp .- 4 – Linie piekars ko-	Zmywarka	1	1) Wymiary (SxGxW) 775x870x1720 (<u>± 10 % dla każdego wymiaru</u>), 2) Pompa obiegowa <u>minimum</u> 2,5 kW, 3) Moc grzałki zbiornika <u>minimum</u> 5/10 kW, 4) Zasilanie 380 V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz 16A, 5) Masa netto <u>nie większa niż</u> :190 kg,	– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	

	ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)			6) Podłączenia do zaworu wody wodociągowej		
--	--	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 3. - AUTOMATYCZNA DZIELARKO -ZAOKRĄGLARKA

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
					<ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
3.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie	Automatyczna dzielarko - zaokrąglarka	1.	1) Maksymalna ilość kęsów 30 szt, 2) Maksymalna masa kęsa 135 g, 3) Minimalna masa kęsa 40g, 4) Maksymalna masa naważki ciasta 4 kg, 5) Minimalna masa naważki ciasta 1,2 kg.		

	(0.88, 0.89, 0.90)					
--	--------------------------	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 4. - ŁUSKARKA DO LODU

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
4.1.	WTŹ cz. gosp. 4 – linie piekarsko-ciastkarskie (0.88, 0.89,	Łuskarka do lodu	1.	1) Urządzenie kompaktowe, 2) Dostarczane w postaci gotowej do podłączenia, 3) Praca automatyczna, 4) Wyposażona w moduł pośredni do magazynowania lodu o pojemności <u>nie mniejszej niż</u> : 35 kg, 5) Wydajność przy temperaturze powietrza 20°C i wody 15°C: <u>nie gorsza niż</u> 70 kg/ 24h, 6) Pobór mocy: <u>nie większy niż</u> 0,4 kW, 2,5 A, 7) Czynnik chłodniczy ekologiczny,	<ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	

	0.90)			8) Obudowa: stal nierdzewna, 9) Poziom hałasu <u>nie większy niż</u> 45 dBA (3 m), 10) Masa urządzenia <u>nie większa niż</u> 70 kg. 11) Zasilanie: 230V 50 Hz, zabezpieczenie 16 A, 12) Kabel zasilający 1,5 mm ² , 13) <u>Co najmniej</u> IP 54, 14) Wymiary SxGxW 460x 600 x 910 mm (<u>± 10% dla każdego wymiaru</u>), 15) Podłączenia do zaworu wody, odprowadzenie wody (wąż 19x13 mm.)		
--	-------	--	--	---	--	--

ZADANIE NR 5. - AUTOMAT MROŹNICZO-GAROWNICZY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY <ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
5.1..	WTŻ cz.	Automat mroźniczo-	1.	1) Przystosowany do blach 60x40 cm, 2) Zakres temperatury <u>nie gorszy niż</u> : -12 do +35 °C,		

	gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	garowniczy		3) Ilość blach co najmniej 40, 4) Moc chłodnicza 906 W ($\pm 20\%$) 5) Pojemność 900 litrów ($\pm 20\%$), 6) Masa 195 kg ($\pm 20\%$), 7) Moc 1 kW ($\pm 20\%$), 8) Maksymalny prąd roboczy 5,3 A ($\pm 20\%$), 9) Zasilanie 230 V, 50 Hz, 10) Wymiary zewnętrzne: S 740 mm / G 1050 mm / W 2060 mm ($\pm 20\%$ dla każdego wymiaru), 11) Podłączenie do zaworu wody.		
--	--	------------	--	---	--	--

ZADANIE NR 6. - SCHŁADZACZ DO WODY.

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
6.1..	WTŻ cz. gosp. 4	Schładzacz do wody.	1.	1) Pojemność zbiornika co najmniej 90 litrów, 2) Wydajność chłodzenia 200 l/h (z +18°C na +5°C), 3) Ciśnienie wody co najmniej 1-5 kG/cm ² ,		

	– linie piekarsko-ciastkarskie (0.88, 0.89, 0.90)			4) Wydajność przepływu <u>co najmniej</u> 12-20 l/min, 5) Pobierana moc <u>nie większa niż</u> 1 kW/230 V, 6) Masa lodu <u>co najmniej</u> 30 kg, 7) Masa urządzenia <u>nie większa niż</u> 61 kg. 8) Wymiary zewn. (SxWxG) 505x880x527 mm (± 10 % dla każdego wymiaru), 9) Zasilanie 230 V, 50 Hz, 10) Podłączenie do zaworu wody.		
--	---	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 7. - SMAŻALNIK DO PĄCZKÓW

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
					– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
7.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekarskie	Smażalnik do pączków	1.	1) Dno zbiornika specjalnie wyprofilowane, aby pozostające w oleju okruszki ciasta samoczynnie spływały do leja spustowego, 2) Grzałki z termoregulatorem wyjmowalne ze zbiornika,		

	ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)			<p>3) Pokrywa smażalnika po otwarciu umożliwiającą ustawienie na niej kosza z usmażonym produktem do ocieknięcia oleju,</p> <p>4) Wymiary wewnętrzne zbiornika: długość 70 cm / szerokość 50 cm/ wysokość 16,5 cm (<u>±5 % dla każdego wymiaru</u>),</p> <p>5) Wymiary zewnętrzne D 80cm /S 60cm/ W 37cm + stelaż (ogólnie ok. 80 cm) (<u>±5 % dla każdego wymiaru</u>),</p> <p>6) Moc grzałek <u>co najmniej</u> 3 x 2800 W,</p> <p>7) Pojemność komory smażenia <u>co najmniej</u> 30 – 40 l</p> <p>8) Regulowana temperatura grzania w zakresie <u>nie gorszym niż</u>: 20 –250 °C ,</p> <p>9) Czas rozgrzewania do temperatury 170 °C <u>nie dłuższy niż</u> 20 min.</p> <p>10) Zasilanie trójfazowe,</p> <p>11) W zestawie:</p> <p>a) dwa opiekacze dopasowane do smażalnika o poj. <u>minimum</u> 50 pączków,</p> <p>b) stolik (stelaż) o wysokości 50 – 60 cm,</p>		
--	---	--	--	---	--	--

ZADANIE NR 8. - STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM CHŁODZONYM

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił	Oferowany typ-model, producent
-----	---------	------------------	-------------	------------------------------	--	--------------------------------

					wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
8.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekarsko-ciastkarskie (0.88, 0.89, 0.90)	Stół chłodniczy z blatem chłodzonym	1.	1) Stół ze stali nierdzewnej, dostosowany do rozmiaru blach 60x40 cm, 2) Zakres temperatur <u>nie gorszy niż</u> : -2 °C do +8 °C, 3) Ilość blach <u>co najmniej</u> 12 szt. 4) Pojemność <u>co najmniej</u> 340 l, 5) Moc <u>co najmniej</u> 280 W, 6) Wymiary zewnętrzne [cm] 146x74x91 (<u>±5% dla każdego wymiaru</u>), 7) Waga 130 kg (<u>±5%</u>)		

ZADANIE NR 9. - UBIJACZKA CUKIERNICZA						
Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
					– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub	

					dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
9.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Ubijaczka cukiernicza	1.	1) Przeznaczona do ubijania, mieszania i zagniatania ciast oraz różnego rodzaju mas stosowanych w piekarnictwie i cukiernictwie., 2) Wyposażona w 3 narzędzia: a) mieszadło płaskie, b) spiralę c) różgę z drutu 4 mm, 3) 1 dzieża o pojemności <u>minimalnej</u> 20 l ale <u>nie większej niż</u> 25 / l, 4) Planetarny układ mieszania, 5) Falownik umożliwiający płynną regulację obrotów, 6) Układ mechanicznego podnoszenia dzieży, 7) Kosz ochronny, 8) Dzieża, narzędzia i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej. 9) Panel sterowania składający się: a) z wyłącznika do załączania i wyłączania zasilania urządzenia, b) przycisków START i STOP, c) wyłącznika czasowego (timera) do nastawiania czasu pracy urządzenia, d) pokrętła nastawiania prędkości obrotowej narzędzia, 10) Układ napędowy zapewniający wysoki i stały moment obrotowy przy wszystkich prędkościach		

				pracy, 11) Parametry: a) obroty spirali w zakresie <u>nie gorszym niż</u> : 100 – 400 obr/min, b) moc silnika <u>nie mniejsza niż</u> 1,1 kW, c) masa netto : 129 kg (<u>±10%</u>), d) napięcie zasilania trójfazowe 400 V 50 Hz		
--	--	--	--	---	--	--

ZADANIE NR 10. - MIESZACZ-DOZOWNIK DO WODY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
10.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekarsko-	Mieszacz- dozownik do wody.	1.	1) Zakres regulacji objętości wody <u>nie gorszy niż</u> : 0.1-999.9 litra, 2) Dokładność nastawy <u>nie gorsza niż</u> : 0.1 litra, 3) Zakres temperatur mieszania <u>co najmniej</u> od +3°C do +70°C, 4) Prędkość przepływu wody przy ciśnieniu 3 bar		

	ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)			<u>nie gorszy niż: 15 – 20 l/min,</u> 5) Dokładność nastawy temperatury oraz dokładność dozowania $\pm 1\%$, 6) Zasilanie sieciowe 230 V, 50 Hz, 7) Przewody zasilające 2 x <u>minimum</u> 15 mm, 8) Masa netto <u>nie większa niż: 8,6 kg,</u> 9) Podłączenia do zaworu wody .		
--	--	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 11. - MŁYN ROTACYJNO BIJAKOWY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
11.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekarsko-	Młyn rotacyjno bijakowy	1.	1) Materiał wejściowy miękkie, średnio twarde, 2) Wielkość wejściowa < 25 mm, 3) Rozdrobnienie końcowe < 50 μm , 4) Regulowana prędkość (przy 50 Hz /60 Hz) w zakresie <u>nie gorszym niż: 3 000 – 10 000 obr/min</u> w krokach co 500 obr/min,		

ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90			<p>5) Prędkość obrotowa rotora <u>nie mniejsza niż</u>: 22 - 72 m/s.</p> <p>6) Standardowe typy rotorów,</p> <p>7) Elementy rozdrabniające wykonane ze stali nierdzewnej,</p> <p>8) Wielkości sit typu:</p> <p>a) otwory trapezowe, <u>co najmniej</u>: 0.08 / 0.12 / 0.20 / 0.25 / 0.35 / 0.50 / 0.75 / 1.00 / 1.25 / 1.50 / 2.00 mm;</p> <p>b) otwory okrągłe, <u>co najmniej</u> 3.00 / 4.00 / 10.00 mm.</p> <p>9) Odchylany zasyp, wyjmowany lejek,</p> <p>10) Pojemność odbieralnika <u>co najmniej</u> 5 l ,</p> <p>11) Napęd i zasilanie:</p> <p>a) Napęd silnik 3-fazowy</p> <p>b) Zasilanie elektryczne 230 V/50 Hz, podłączenie do sieci 1-fazowy,</p> <p>c) Hamulec silnika elektryczny, lub równoważny napęd i zasilanie elektryczne umożliwiające przemiał taki samych materiałów jak wyspecyfikowanych z uzyskaniem takiego samego rozdrobnienia ,</p> <p>12) Stopień ochronny <u>nie gorszy niż</u>: IP 41,</p> <p>13) Pobór mocy 2.5 kW,</p> <p>14) W x H x D w pozycji zamkniętej 600 x 1200 x 700 mm ($\pm 10\%$ dla każdego wymiaru),</p> <p>15) Waga 60 kg ($\pm 10\%$).</p>		
---	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 12. - OBŁUSKIWACZ PIONOWY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
12.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90	Obłuskiwacz pionowy	1.	1) Przeznaczony do obłuskiwania jęczmienia w kaszarstwie i browarnictwie oraz innych zbóż do celów zbożowo-młynarskich (ścierania zewnętrznej warstwy łuski i usuwania bródki ziarna, obtaczania i polerowania kaszy), 2) Wydajność obłuskiwania sterowana ustawieniem dławicy produktu przy pracy <u>normalnej nie więcej niż 300 kg/godz.</u> , <u>intensywnej nie więcej niż 500 kg/godz.</u> 3) Moc <u>minimum</u> 11 kW, 4) Minimalne obroty wału obłuskiwacza – obroty tarcz ściernych 2020 obr/min. , 5) Parametry wentylatora: a) wydatek: 15 m ³ /min, b) spręż: 700 Pa, 6) Masa netto urządzenia 750 kg (±10%). 7) Wyposażony w tarcze ściernie: a) stożkową o granulacji nr 16 – szt.1.	– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	

				b) cylindryczną o granulacji nr 16 – szt.1. c) cylindryczną o granulacji nr 20 – szt.1. d) cylinder sitkowy o oczkach 1,2 x16 – szt.1.		
--	--	--	--	--	--	--

ZADANIE NR 13. - AUTOMATYCZNY MŁYN LABORATORYJNY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
					<ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

13.1.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Automatyczny młyn laboratoryjny	1.	1) Precyzyjny młyn laboratoryjny przeznaczony do przemiału pszenicy miękkiej i twardej (Durum), 2) Młyn umożliwiający przemiał miękkiej lub twardej pszenicy przy zapewnieniu międzylaboratoryjnej zgodności wyników w zakresie parametrów oceny farinograficznej ciasta z otrzymanych mąk oraz mąki odpowiedniej do badań metodą AWRC (Alkaline Water Retention Capacity), analizy amylograficznej, oznaczania liczby opadania. 3) Prędkość obrotowa <u>minimum</u> 400 obr/min, 4) Moc silnika <u>powyżej</u> 1,5kW, 5) Wydajność <u>co najmniej</u> 6 kg/h, 6) Wymiary zewnętrzne <u>nie większe niż</u> 1700x2000x2000 mm 7) Wydajność mielenia 60-75%		
-------	--	--	-----------	--	--	--

ZADANIE NR 14. - ODSIEWACZ LABORATORYJNY

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
					– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do	

					określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
14.1.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90	Odsiewacz laboratoryjny	1.	1) Odsiewacz laboratoryjny, 2) <u>Co najmniej</u> 3 prędkości odsiewania., 3) Osiągalna prędkość odsiewania 300 RPM, 4) Regulowany czas odsiewania <u>minimum</u> w zakresie od 1 -15 min, 5) Zasilanie 230V/ 50Hz, 6) Zestawy sit dla analiz: a) Do mąki pszennej 11 szt. o wielkości oczek w zakresie 0,063-1,40 mm, b) do semoliny 11 szt. o wielkości oczek w zakresie 0,125-1,120 mm c) mąki kukurydzianej 15 szt. o wielkości oczek w zakresie 0,315-6,30 mm d) do zastosowań browarniczych 5 szt. o wielkości oczek w zakresie 0,125-1,25 mm, każdy zestaw zawierający pokrywę i pojemnik do zbierania przesiewu, 7) Wymiary zewnętrzne <u>nie większe niż</u> : 1000x1000x1000 mm		

ZADANIE NR 15. - URZĄDZENIE DO PRODUKCJI HERBATNIKÓW

Lp.	Wydzi ał	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ- model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
15.1.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90	Urządzenie do produkcji herbatników	1.	1) Urządzenie do produkcji herbatników, biszkoptów, ciastek kruchych itp.. 2) Wymiary blach obsługiwanych przez urządzenie 400 x 600 mm, 3) Pojemność <u>co najmniej</u> 18 l, 4) Napięcie 400 V, 50 Hz, 5) Moc <u>co najmniej</u> 1.02 kW, 6) Waga 160 kg (<u>±10 %</u>) 7) Kompaktowa budowa, 8) Odłączalny składany stół, 9) Głowica do ciasta z rolkami ze stali nierdzewnej, 10) Wbudowane aluminiowe łopatki. 11) Głowica z możliwością demontażu do mycia, 12) Kontrola urządzenia za pomocą pojemnościowego ekranu dotykowego <u>minimum</u> 7" o rozdzielczości <u>co najmniej</u> 800x480 pikseli.	– wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	

ZADANIE NR 16. - MIESIARKA

Lp.	Wydzi ał	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY <ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	Oferowany typ- model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
16.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90	Miesiarka	1.	1) Miesiarka: a) maksymalna pojemność ciasto 120 kg, b) maksymalna pojemność mąki 75 kg, c) maksymalna pojemność dzieży 180 l, 2) Maksymalne zużycie energii w zależności od biegu: a) spirala I bieg: 4 kW, b) spirala II bieg 8 kW, c) dzieża I bieg 0,55kW, d) dzieża II bieg 1,0 kW, 3) Zasilanie 400 V/ 50 Hz		

ZADANIE NR 17. - PIECE PIEKARNICZE Z WYPOSAŻENIEM

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
17.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Modułowy piec wsadowy	1.	1) Modułowy piec wsadowy z komorą fermentacyjną, 2) Ilość komór wypiekowych <u>co najmniej</u> 4, 3) Rozmiar komór wypiekowych <u>co najmniej</u> (SxGxW) 80 x 60 x17/22 cm, 4) Moc maksymalna 17,3 kW, 5) Moc generatora pary <u>minimum</u> 6 kW, 6) Podłączenie 400/230 V, /N/PE; 50/60 Hz, 2,2 kW, 7) Poszczególne komory wypiekowe stanowiące niezależne piece, 8) Możliwość oddzielnego sterowanie w każdej komorze temperaturą, wilgotnością, czasem wypieku oraz załączaniem i mocą grzałek górnych i dolnych 9) Podłączenia do zaworu wody ,		

				10) Komora fermentacyjna: a) liczba pótek <u>co najmniej</u> 2 x 5 b) wymiary zewnętrzne (SxGxW): 110 x101 x 51 cm (<u>±10 % dla każdego wymiaru</u>) c) moc 2,2 kW (<u>±10 %</u>)		
17.2.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Aparat załadowniczy do pieca wsadowego,	1.	Pasujący do opisanego powyżej pieca wsadowego (41.1)		
17.3.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Piec konwekcyjny	1.	1) Piec konwekcyjny, 2) Pojemność (blachy 60x40 cm): <u>co najmniej</u> 4, 3) Wymiary zewnętrzne części wypiekowej: (szer x gł x wys) <u>co najmniej</u> 90x85x71 cm, 4) Moc <u>nie gorsza niż</u> : 8,6 kW, 3x16A i 2,2 kW 1x16A, 5) Masa 345 kg (<u>± 10 %</u>), 6) Moduł pośredni na blachy 60x40 cm, 7) Sterowanie komputerowe, 8) Zasilanie 400V 3/N/PE 50Hz, 230V 1/N/PE 50Hz 9) Podłączenie do zaworu wody i odprowadzenia wody o średnicy min. 50 mm		
17.4.	WTŻ	Wózek	1.	1) Wózek szpilkowy, dostosowany do pieca		

cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	szpilkowy		<p>opisanego w pkt 41.3.</p> <p>2) Dopasowany do blach 60x40 cm,</p> <p>3) Wykonany ze stali kwasoodpornej lub innego materiału nie ulegającego korozji w warunkach piekarni,</p> <p>4) <u>Co najmniej</u> 2x10 półek,</p> <p>5) Podstawa na 4 kółkach</p>		
--	------------------	--	--	--	--

ZADANIE NR 18. - URZĄDZENIE DO ZAKWASU PSZENNEGO

Lp.	Wydzi ał	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY <ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	Oferowany typ- model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

18.1.	WTŻ cz. gosp. 4 – linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Urządzenie do zakwasu pszennego	1.	Urządzenie do zakwasu pszennego: 1) pojemność użyteczna <u>co najmniej</u> 40 l, 2) pojemność całkowita <u>co najmniej</u> 80 l, 3) moc <u>nie gorsza niż</u> : 1,6-1,7 kW, 4) zasilanie: 400 V 50 Hz 10 A		
-------	---	--	-----------	--	--	--

ZADANIE NR 19. - URZĄDZENIE DO ZAKWASU ŻYTNIEGO

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY – wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” – w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
19.1.	WTŻ cz. gosp. 4	Urządzenie do zakwasu żytniego	1.	Urządzenie do zakwasu żytniego: 1) ilość zakwasu chlebowego (<u>min/ max</u>) 20-70 kg,		

	– linie piekarsko-ciastkarskie (0.88, 0.89, 0.90)			2) pojemność zbiornika <u>co najmniej</u> 110 litrów, 3) moc chłodnicza <u>co najmniej</u> 1,12 kW, 4) moc pompy zębatej <u>co najmniej</u> 0,7 kW,		
--	---	--	--	---	--	--

ZADANIE NR 20. – AKCESORIA DO LINI PIEKARSKO-CIASTKARSKIEJ

Lp.	Wydział	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk	MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY	OFEROWANE PARAMETRY	Oferowany typ-model, producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
20.1.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars	Blacha	60.	1) 60x40 cm 2) Materiał wykonania, np. aluminium	<ul style="list-style-type: none"> wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, nie dopuszcza się potwierdzenia parametrów słowem „Tak” w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości. 	

	ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)					
20.2.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Kastle	30.	1) 60x40 cm ($\pm 10\%$ dla każdego wymiaru) 2) Materiał wykonania: metal <u>lub</u> drewno <u>lub</u> tworzywo sztuczne dopuszczone do kontaktu z żywnością		
20.3.	WTŻ cz. gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	Koszyki wiklinowe	25.	Koszyki wiklinowe do wypieku chlebów podłużnych o masie 0.6-08 kg		
			25.	Koszyki wiklinowe do wypieku chlebów okrągłych o masie 0.6-08 kg		
20.4.	WTŻ cz.	Pojemnik na materiały	2.	Szczelny pojemnik z pokrywą o pojemności 20 l		

	gosp. 4 -Linie piekars ko- ciastka rskie (0.88, 0.89, 0.90)	sypkie	1.	Szczelny pojemnik z pokrywą o pojemności 30 l		
			2.	Szczelny pojemnik z pokrywą o pojemności 50 l		

Jestem świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 §1 Kodeksu karnego. Jednocześnie oświadczam, że wszystkie informacje podane we wskazanych wyżej oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.