

Dostawa i montaż dwóch pieców konwekcyjno-parowo elektrycznych o pojemności 6x GN 1/1 wraz z okapami kondensacyjnymi i wyposażeniem dodatkowym

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż oraz uruchomienie dwóch sztuk pieców konwekcyjno-parowo elektrycznych o pojemności 6x GN 1/1 wraz z niezbędnym wyposażeniem dodatkowym (podstawa, środki myjące/pielęgnacyjne oraz zestawy montażowe).

1. Wymagania Techniczne Dotyczące Pieca Konwekcyjno-Parowego

Cecha/Parametr	Wymaganie minimalne
Pojemność komory	6 x GN 1/1 (lub równoważne, np. 600x400 mm)
Zasilanie	400 V / 3 fazy
Sterowanie	Elektroniczne (zalecany ekran dotykowy lub inne nowoczesne rozwiązanie cyfrowe)
Moc przyłączeniowa	Nie mniej niż 10,0 kW i nie więcej niż 11,5 kW
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	Maksymalnie 870 mm x 860 mm x 780 mm
Wytwarzanie pary / Nawilżanie	Wymagane (np. system natryskowy lub bojlerowy)
System czyszczenia	W pełni automatyczny system mycia komory pieca
Jakość wody	Urządzenie musi być przystosowane do pracy bez konieczności stosowania zewnętrznego zmiękczacza wody w standardowej eksploatacji (np. system odkamieniania, niezależny system wytwarzania pary lub inna technologia eliminująca osadzanie kamienia)
Sonda do pomiaru temperatury	Wymagana sonda wielopunktowa do precyzyjnego pomiaru temperatury wewnątrz potrawy
Okap kondensacyjny	Inteligentne sterowanie mocą z automatycznym, bezstopniowym dopasowaniem mocy odprowadzania do ilości produkowanej pary. Okap montowany w sposób przylegający do pieca (zintegrowany) – do bezpośredniego połączenia w zintegrowanej pracy.

2. Wymagane Funkcjonalności i Cechy Konstrukcyjne

Oba piece muszą posiadać następujące funkcje, mające na celu optymalizację pracy i bezpieczeństwa:

- **Zarządzanie tłuszczem:** Zintegrowany, **bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu** bez konieczności stosowania dodatkowych, wymiennych filtrów tłuszczu w komorze.
- **Programowanie czasu pracy:** Możliwość **programowania automatycznego startu** urządzenia (np. gotowanie nocne lub automatyczne włączenie przed rozpoczęciem pracy kuchni).
- **Inteligentne gotowanie:** **Automatyzowane, inteligentne planowanie i kontrola** różnych procesów gotowania, umożliwiające **mieszane załadunki** (jednoczesne przygotowywanie różnych potraw na różnych poziomach) z kontrolą czasu i klimatu.
- **Dokumentacja HACCP:** Wymagana możliwość **przechowywania i wysyłania danych HACCP** (np. poprzez port USB, interfejs Ethernet lub Wi-Fi).
- **Ergonomia i bezpieczeństwo:** **Ergonomiczna klamka drzwi**, z możliwością **otwierania bez użycia siły** oraz z funkcją **zatrzaskiwania** (np. funkcja zatrzaskowa w przypadku otwarcia drzwi po załadunku).
- **Wielojęzyczne menu:** Menu panelu sterowania dostępne w **języku polskim**.

3. Elementy Dostawy i Usługi (Wyposażenie i Montaż)

W skład przedmiotu zamówienia, poza dwoma piecami, wchodzi:

1. **Podstawa – 2 sztuki:**

- Podstawa ze stali nierdzewnej, dedykowana dla dostarczonego modelu pieca, zapewniająca jego stabilne i bezpieczne posadowienie na odpowiedniej wysokości roboczej.

2. **Okap kondensacyjny – 2 sztuki**

- Inteligentne sterowanie mocą z automatycznym, bezstopniowym dopasowaniem mocy odprowadzania do ilości produkowanej pary
- Automatyczne zwiększanie siły odsysania po otwarciu drzwi komory
- Usuwanie uciążliwych oparów i dymu. Są one odsysane i kondensowane w okapie
- Specjalna technologia filtracyjna z filtrem wstępnym i filtrem głównym HEPA H13 umożliwiającą ograniczenie dymu

3. **Chemia (środki myjące/pielęgnacyjne):**

- Wystarczająca ilość **dedykowanych środków myjących i pielęgnacyjnych** (chemii) do automatycznego systemu mycia, umożliwiającą przeprowadzenie co najmniej **30 cykli intensywnego mycia**. Środki te muszą być zgodne z dostarczonym piecem.

4. **Zestaw Montażowy:**

- Wszelkie niezbędne elementy do prawidłowego podłączenia urządzeń do instalacji (np. węże przyłączeniowe, zawory, okablowanie, syfon/odpływ) zgodnie z wymogami producenta i obowiązującymi normami.

5. **Montaż i Uruchomienie:**

- Wykonawca zobowiązany jest do **montażu, podłączenia** do istniejących instalacji (elektrycznej, wodnej, kanalizacyjnej), oraz **pierwszego uruchomienia** pieców.
- **Szkolenie:** Wykonawca musi przeprowadzić **szkolenie** dla personelu Zamawiającego (minimum 2 osoby) z zakresu prawidłowej obsługi, programowania i konserwacji pieca.

4. Zasady Równoważności

W przypadku, gdyby Wykonawca oferował urządzenie o cechach technicznych lub funkcjonalnych, które nie odpowiadają dokładnie powyższemu opisowi, ale są **równoważne** lub **lepsze funkcjonalnie** (zapewniające co najmniej te same efekty i standardy pracy), należy je uznać za spełniające warunki zapytania, pod warunkiem **szczegółowego udokumentowania** tej równoważności w ofercie.

- Wykonawca, oferujący rozwiązanie równoważne, jest zobowiązany do załączenia dokumentacji (np. karty katalogowej, deklaracji zgodności, opisu technicznego) potwierdzającej, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagane parametry i funkcjonalności określone w niniejszym OPZ.
- Oferowane parametry i funkcje muszą gwarantować osiągnięcie tego samego poziomu użyteczności i wydajności.