

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, у тому числі відповідна технічна специфікація

Теплове устаткування для створення навчально-практичного центру з професій/спеціальності «Кухар»; «Кондитер»; «Кухар закладу освіти»/«Харчові технології» (Виробництво харчової продукції)

№	Примірне фото обладнання	Характеристика обладнання	Одиниця виміру	Кількість
1		Піч пароконвекційна на 10 рівнів (на 10 гастроремностей типу GN 1/1) бойлерного типу, з гігієнічної установкою без ніжок. Обладнана інтелектуальною системою приготування, інтелектуальним управлінням та інтелектуальною автоматичною системою очищення камери апарату та видалення накипу з парогенератора за допомогою очисних таблеток, термозондом з 6 точками вимірювання, сенсорним екраном з розміром не менше 10 дюймів, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 1000 програм, можливість приготування в багаторівневому режимі, можливість приготування в нічному режимі, можливість приготування страв без контролю з боку персоналу, та включає 3 робочі режими в діапазоні температур від 30 до 300С, не менше 5 робочих підрежимів, діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень та функцію самодіагностики для перевірки функціонування апарату, наявність 2 вентиляторів в робочій камері, ручний душ з поворотним або повертальним механізмом, вбудований лічильник електроенергії, наявність двері з потрійним склом з можливістю відкриття на 180 градусів, можливість дистанційного управління, можливість отримання НАССР-даних, вбудований інтерфейс WiFi. Габаритні розміри: Ширина не більша 850 мм, Глибина не більша 842 мм, Висота не більша 1014 мм. Номінальна напруга 380 В, підключення до перемінного електричного струму частотою 50 Гц, Споживана потужність не більша 18,9кВт. Виріб обладнано кабелем електричним	шт.	3

		необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації, довжиною 2,5 м та вилкою електричною.		
2		Теплова кулінарна система. Обладнаний двома тигелями на 17 літрів кожний, інтелектуальною системою приготування, інтелектуальною системою нагрівання, автоматичним підйомно-опускним пристроєм, інтегрованою системою подачі води, інтегрованою зливною системою, системою захисту від пригорання та опіків, сенсорним екраном, можливістю програмування та збереження у пам'яті апарата не менше 350 програм, можливістю приготування страв без контролю з боку персоналу, термозондом з 6 точками вимірювання, та включає не менше 6 робочих режимів в діапазоні температур 30-250°C, вбудований ручний душ з поворотним механізмом, сервісну діагностичну систему з автоматичною індикацією сервісних повідомлень, можливість дистанційного контролю, можливість отримання НАССР-даних, вбудований інтерфейс WiFi. Номінальна напруга 380 В, 3 НАС. Споживана потужність 14кВт. Габаритні розміри не більше: 1100*756*485 мм. До складу Теплової кулінарної системи входить наступна комплектація: Підставка із нержавіючої сталі для мультифункціонального апарату. Виробник підставки має співпадати з виробником Мультифункціонального апарату. Має 2 висувні полиці та 6 пар направляючих. Направляючі мають бути виготовлені методом безшовного штампування. Бічні стінки та верх закриті. Задня стінка відкрита. – 1 шт., Шпатель – 1 шт., Кронштейн для автоматичного підйомно-опускного пристрою – 2 шт., Кошик для готування у фритюрі – 1 шт., Губка для чищення – 1 шт., Кошик для рису та макароних виробів – 1 шт., Сито – 1 шт., Решітка на дно тигля – 2 шт. Виріб обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації, довжиною не менше 2,5 м та вилкою електричною (або подовжувачем з відповідними параметрами).	шт.	2

3		Водяна піч. (Водяна духова шафа) Об'єм не менше: 20 літрів, Водяна духова шафа. Дуже точний термостат, який регулює температуру від 40°C до 115°C з точністю до 0,1°C. Корпус виконаний з хромованої сталі. У комплект входить клітка з 6 перегородками і кришкою з нержавіючої сталі. Специфікації: Об'єм не менше, л: 20. Температура, °C: від 40°C до 115°C крок 0,1. Розмір (ДхШхВ), м 575X370X300 ,(може бути відхилення +-10) Кришка виконана з нержавіючої сталі. Корпус виконаний з нержавіючої сталі. Електронний термостат: є. Таймер: Так. Зливний кран: так. Потужність, кВт не більше: 1,7. Напруга, В: 220В.,(може бути відхилення +-10)	шт.	2
4		Плита електрична з духовою шафою Габарити: не більше 930x700x850 мм Плита електрична духовою шафою Джерело живлення Електрика Розташування Підлогове Матеріал Нержавіюча сталь Максимальна робоча температура 300 град. Мінімальна робоча температура 50 град. Номінальна напруга 380 В Номінальна споживана потужність не більше 16.5 кВт Гарантійний термін 12 міс Вид конфорки чавунна	шт.	6
5		Пекарська шафа на 3 секції. Габарити: 1240x1000x1640 мм.,(може бути відхилення +-10) Технічні характеристики Кількість секцій 3 секції Напруга, В 380 Потужність, кВт 18 Тип шафи пекарська Функція парозволоження є Габаритні розміри (ДхШхВ), мм 1240x1000x1640 Вага, кг 347.00, ,(може бути відхилення +-10) Кількість хлібин 72 хлібні форми л7 або 42 батонів (0,3 кг.) Розміри духовки, мм 975x760x250 Діапазон регулювання температури, ° C 50-300 Розміри дека, мм 960x650x40	шт.	2
6		Посудомийна машина купольного типу. Корпус виготовлений з нержавіючої сталі марки AISI 304. Нагрівальні елементи зроблені зі сплаву Incoloy 800. Посудомийна машина оснащена рідкокристалічним дисплеєм, що відображає час, статус, програму миття, температуру, сервісні помилки. За допомогою дисплею можна здійснювати налаштування дозування миючого та	шт.	1

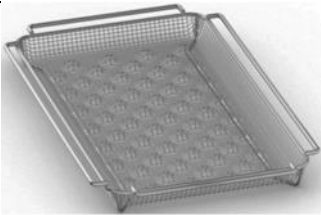
		ополіскуючого засобу, отримувати інформацію про споживання води, сервісну інформацію та інформацію про температури миття (НАССР). Посудомийна машина повинна мати 4 програми миття з можливістю регулювання температури та часу миття. Миючі та ополіскуючі рукави виготовлені з нержавіючої сталі. Помпа для миття потужністю не менше 1 кВт. Машина комплектується двома металевими корзинами для миття з полімерним покриттям розміром 500x500мм, одна корзина для миття тарілок та підносів, друга для миття каструль та столових приборів, перистальтичними дозатором миючого та ополіскуючого засобу, чотири фільтрами баку з нержавіючої сталі. Машина повинна мати в комплекті гнучкий шланг для підключення до системи водозабезпечення та водовідведення. Машина підключається до холодної води. Виріб обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації. Максимальна потужність до 10кВт. Корисна висота: 400 мм Продуктивність до 1320 тарілок діаметром 240 мм. в годину. Об'єм бойлера: 8 л Об'єм ванни: 46 л Габаритні розміри: Ширина не більша 650 мм, Глибина не більша 755 мм, Висота не більша 1450 мм. Обов'язкове використання засобів для мийки та ополіскування рекомендованих виробником.		
7		Котломийна машина фронтального типу забезпечує миття каструль діаметром не менше 55 сантиметрів та висотою не менше 66 сантиметрів, гастроемностей, тарілок, кухлів, столових приборів. Рама та корпус виготовлена із нержавіючої сталі AISI 304 з подвійними стінками. Котломийна машина оснащена рідкокристалічним дисплеєм, що відображає час, статус, програму миття, температуру, сервісні помилки. За допомогою дисплею можна здійснювати налаштування дозування миючого та ополіскуючого засобу, отримувати інформацію про споживання води, сервісну інформацію та інформацію про температури миття (НАССР). Посудомийна машина повинна мати 4 програми миття з можливістю регулювання температури та часу миття та систему самоочистки. Миючі та ополіскуючі рукави виготовлені з нержавіючої сталі. Помпа для миття потужністю не менше 2,2 кВт, корпус і імпелер з нержавіючої сталі. Машина комплектується ручним душем для	шт.	1

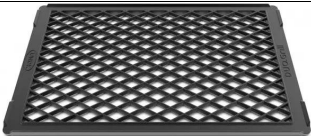
		зручного догляду за баком, металевими корзинами для миття з нержавіючої сталі розміром 700x550мм та корзина-вставка для підносів або гастроремностей, перистальтичними дозатором миючого засобу та дозатором ополіскуючого засобу з електронним управлінням, чотирма фільтрами баку з нержавіючої сталі, помпою підсилення тиску ополіскування потужністю не менше 0,37 кВт. Об'єм баку котломийної машини повинен бути не менше 60л, об'єм бойлера не більше 8л та потужністю не менше 8,3 кВт. Машина повинна мати в комплекті гнучкий шланг для підключення до системи водозабезпечення та водовідведення. Котломийна машина може підключається до холодної води температурою 20°C, та повинна мати розміри ширина не більше 675мм, глибина із закритими дверцятами не більше 843мм, висота не більше 1837 мм. Виріб обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечної його експлуатації. Електрична потужність не більше 11 кВт.		
8		Автоматична кавомашина виготовлена зі стійкого до механічних пошкоджень пластику. Контроль: Прилад оснащений простою у використанні панеллю управління, яка дозволяє швидко змінювати налаштування: Не менше 5 рівнів помелу Дозування кави Кількість води Температура води Дисплей автоматичної кавомашини надає найважливішу інформацію для користувача: Програми Статус Сервісна інформація Повідомлення про несправності Панель керування дозволяє встановити до 4 програм, попередньо запрограмувати та змінити параметри. Продуктивність: 40 чашок по 120 мл на годину Перемикач гарячого або спіненого молока Сигнал, що інформує про необхідність очищення від накипу Індикатор рівня заповнення Знімний резервуар для води Функція автоматичного відключення	шт.	1

9		Установка для генерації диму для пароконвектоту Характеристики Кількість рівнів - 1 Потужність кВт - 0,165 Напруга, В 220 Тип копчення Гаряче+холодне ДхШхВ: 438x121,2x69 mm ,Розмір блоку живлення : ДхШхВ: 260,7x110,4x91 ,Вага коптильного модуля: 1,53 кг,,(може бути відхилення +-10) Вага блоку живлення: 1,19 кг , (може бути відхилення +-10)	шт	1
10		Гриль електричний контактний Корпус і ручка з нержавіючої сталі Оснащена піддоном для крапель та індикатором температури Оптимальний розподіл тепла Змінний термостат від 50°C до 300°C У комплекті щітка для чищення Розміри не більше 570*310*210 Напруга 220В	шт	1
11		Марміт Chafing Dish 1/1 GN Призначений для підтримки страв в гарячому стані. Виконаний з нержавіючої сталі Контейнер для води з пластику Ручки 8 рівнів регулювання температури Ємність GN 1/1 глибиною 100 мм Можливість фіксації відкритої кришки Споживана потужність 2,2 кВт. Також: Rolltop Кришка для марміта Матеріал Хромнікелва сталь	шт	3
12		Електричний гриль для барбекю Пристрій використовує світловий індикатор, що вказує на готовність і чи пристрій увімкнено/вимкнено. Вбудований термостат для захисту від перегріву. Дві зони нагріву поверхні для смаження можна регулювати окремо Поверхня оснащена комбінованими зонами нагріву - рифлена та гладка. Основні характеристики: Робоча поверхня: сталь 2 зони нагріву з роздільним керуванням Поверхня: рифлена Термостат Захист від перегріву Контрольна лампа нагріву 4 регульовані по висоті пластикові ніжки Ємність для збору жиру	шт	1

13		Настільна індукційна плита Тип установки: настільна. Матеріал: нержавіюча сталь. Кількість конфорок: 2 Управління: сенсорне Мінімальний діаметр посуду: 100 мм. Розмір конфорки: 270x270 мм. Напруга: 220 В. Потужність не більше: 7 кВт. (3,5+3,5) Габарити не більше: 750x450x110 мм. Вага: 10 кг.	шт	7
14		Гриль Пристрій оснащений світловим індикатором, який показує, чи готовий попередній нагрів і чи пристрій увімкнено/вимкнено. Контактний гриль обладнаний регульованим термостатом, який регулює температуру від 50 до 300°C. Робоча поверхня з чавуну, покрита емальованим покриттям, гарантує ідеальну термічну обробку продуктів, без ризику їх прилипання до нагрівальних плит. Поверхня з чавуну Гладка поверхня Термостат Контейнер для збору жиру Контрольна лампа нагріву В комплекті є щітка для очистки і ємність для жиру Габарити не більше: 300*220*400 Потужність не більше 2 кВт Напруга 230В.	шт	1
15		Млинниця електрична Оптимальний теплообмін для швидкого приготування млинців 3 шухлядою для зберігання млинців з нержавіючої сталі Чавунне кругле деко з антипригарним покриттям Змінний термостат від 0 ° С до 300 ° С з індикаторною лампою температури Стійкий на 4 гумових ніжках, щоб не ковзати Розміри млинця не менше: Ø40см Розміри не більше: 870 x 500 x 300 Загальна електрична потужність не більше: 6,0 кВт Потужність: 230 В	шт	1
16		Фритюрниця. Повністю виготовлена з нержавіючої сталі Має холодну зону Регульований термостат: від 0°C до 200°C Захищений нагрівальний елемент Знімна кришка і бак Стоїть на чотирьох гумових ніжках Кількість кошиків 1 Габарити кошика не менше: 200 x 220 x 110 Потужність 230	шт	1

17		Супниця електрична (ЕЛЕКТРОСУПНИЦЯ, 9Л) Корпус з лакованої сталі Знімна чаша з нержавіючої сталі, Ручки термостійкі Об'єм: 9 літрів Знімна відкидна кришка виготовлена із нержавіючої сталі Температурний діапазон: 48 °С до 94 °С Потужність: 0,4 кВт. / 230 В Габаритні розміри не більше 330х330х360 мм	шт	1
18		Гастроємність з нержавіючої сталі GN1/1h200 Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,7 мм - Для роботи при температурах до +300 °С - Глибина 200 мм, Об'єм: 26,4 літри - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт.	5
19		Гастроємність з нержавіючої сталі GN1/1h150 Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,7 мм - Для роботи при температурах до +300 °С - Глибина 150 мм Об'єм: 19,8 літри - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт.	5
20		Гастроємність з нержавіючої сталі 4 літри. Габарити: 325х265 мм GN1/2h65 Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм - Для роботи при температурах до +300 °С - Глибина 65 мм - Об'єм: 4 л - Розмір: ширина 325 мм, довжина 265 мм	шт.	10
21		Гастроємність GN 1/1 h100 Габарити: 530х325 - Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм - Для роботи при температурах до + 300 °С - Глибина 100 мм, Об'єм: 13,2 літри - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт.	10

22		Гастроємність з нержавіючої сталі 8 літрів GN1/1h 65 Габарити: 325x530x150 мм Матеріал: нержавіюча сталь товщина не менше 0,6 мм 26 1 26 37 - Для роботи при температурах до +300°C - Глибина 65 мм, - Об'єм: 8 літрів - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт.	10
23		Кришка для гастроємності Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,7 мм - Для роботи при температурах до +300 °C - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт.	20
24		Кришка для гастроємності 325x265 GN1/2 Матеріал: нержавіюча сталь Для роботи при температурі в діапазоні - 40°C до + 300°C - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,7 мм	шт.	10
25		Герметична кришка для гастроємності GN1\1 Розмір: 530x325мм Матеріал: нержавіюча сталь - Зносостійкий силіконовий ущільнювач придатний для застосування з продуктами харчування при високих температурах - З вентиляційним клапаном для герметичності для усунення надлишкового тиску	шт.	10
26		Корзина для смаження GN 1/1 Розмір: 325x530 мм Матеріал: нержавіюча сталь Деко алюмінієвий з антипригарним покриттям GN 1/1 - Корзина виготовлена з нержавіючої сталі - Придатна для смаження в пароконвекційній печі - З доступом гарячого повітря до продукту з усіх сторін - Для роботи при температурах до +300 °C	шт	2

27		Контейнер з гранітно-емалевим покриттям Габарити: 530x325 GN1\1, Н 60 Матеріал: Гранітна емаль - Має високу теплопровідність - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 60 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт	2
28		Перфорована ємність GN 1/1 h55 Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 55 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт	1
29		Деко для смаження та випікання з антипригарним покриттям GN 1/1 Матеріал: алюміній - Антипригарне покриття - Для роботи при температурах до +300 °C - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт	5
30		Форма 1/1 GN з антипригарним покриттям, має 8 заглиблень для порційного приготування - Матеріал: алюміній - Антипригарне покриття - Площина форми має заглиблення - Для роботи при температурах до +300 °C - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм	шт	4
31		Решітка для грилю і стейків GN1/1 Поверхня двостороння (с однієї сторони малюнок у вигляді ромбів, з іншої - у вигляді полос), Антипригарне покриття, розмір GN 1/1 (325x530 мм), товщина 12 мм	шт	1

32		Підставка під пароконвекційну піч з двома полицями. Зовнішні розміри: 850x842x1014 мм Матеріал Нержавіюча сталь. Матеріал каркаса: труба квадратного перетину з нержавіючої сталі; ніжки виготовлені з нержавіючої сталі регульовані по висоті опори ніжок до 40 мм	шт	3
----	---	--	----	---