

ZAŁĄCZNIK NR 3 – ARTYKUŁY GASTRONOMICZNE

Znak sprawy: 2/ZO/EFS/2018

KOD CPV: 39220000-0, 39700000-9

L.P.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ	SPECYFIKACJA
1.	Ekspres do kawy	1	<p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (szer. x wys. x gł.): około 550-570 mm x 500 – 540 mm x 500-560 mm; • Waga 38-45 kg; • Zasilanie: 230 V / 50 Hz lub 400 V / 50 Hz • Pobór mocy przy maksymalnych ustawieniach: ok.3200 W • Pobór mocy przy minimalnych ustawieniach: ok. 2200 W <p>Opis urządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ekspres wyposażony w 2 grupy • z dyszą do spieniania mleka • z oddzielną wylewką gorącej wody • z możliwością aktywnego, jak i pasywnego podgrzewania filiżanek • bojler miedziany o pojemności 5,0-8,0 l • z wskaźnikiem ciśnienia bojlera oraz pompy • wyposażony w dodatkowy wskaźnik poziomu wody w bojlerze • bojler z funkcją automatycznego napełniania wodą, a także możliwość kontroli poziomu wody manualnie • wyposażony w niezależne wymienniki ciepła, zawór zwrotny • ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej, która wytrzymuje warunki tropikalne • z dodatkowym wyposażeniem: młynek do mielenia kawy, dzbanek do spieniania mleka, tamper i odbijak <p>Cechy wyświetlacza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • m.in. ustawienie pamięci wydanych kaw, • ustawienie czasu i daty, • dzienny automatyczny włącznik/wyłącznik urządzenia, • wyświetlanie temperatury bojlera. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • producent przeprowadzi instruktaż obsługi urządzenia • producent/sprzedawca dokona montażu urządzenia zgodnie z zasadami
2.	Trzon kuchenny z piekarnikiem (kuchnia)	1	Przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej

	<p>wolnostojąca)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ergonomiczne pokrętła – 6 szt. • panel przedni grawerowany laserowo • kontrolki pracy oraz zasilania • system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania • pola indukcyjne o średnicy min.225 mm ,2,5 kW lub większej • pola grzewcze typu HiLight • kontrolki pracy • płynna regulacja mocy • automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem • regulowane nóżki • strefy grzewcze z funkcją TURBO • tłoczona płyta górna • wykonany ze stali nierdzewnej, ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5% • przeszklone drzwi piekarnika • wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem min. 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH) • trzy poziomy prowadnic • piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności • oświetlenie komory prowadnic • ruszt do piekarnika w komplecie • regulowane nóżki (+/- 45 mm) • piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej (grill), dolnej oraz wentylatora , który wytwarza ruch powietrza • Napięcie - U : 400 V • Zasilanie : prąd • Szerokość - W : min. 800 mm • Głębokość - D : min. 700 mm • Wysokość - H : 850 mm • Moc elektryczna : min.17.4 kW <p>Opis urządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pola indukcyjne o średnicy min. 225 mm 2,5 kW(lub większej) • pola grzewcze typu HiLight • kontrolki pracy • ergonomiczne pokrętła • panel przedni grawerowany laserowo • płynna regulacja mocy • automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem • regulowane nóżki • strefy grzewcze z funkcją TURBO • Podstawa szkieletowa, 800 mm
--	-----------------------------	--

			<p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych • elementy podstawy wzmocnione • regulowane nóżki (+/- 45 mm) • materiał wykonania : stal nierdzewna • szerokość - W : min. 800 mm, min. głębokość - D : min. 565 mm, wysokość - H : min.600 m
3.	Chłodziarka podblatowa (stół chłodniczy z miejscem na moduł z szufladami)	1	<ul style="list-style-type: none"> • z wymuszonym obiegiem powietrza • regulowane nóżki (+/- 45 mm) ze stali nierdzewnej • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ferrytycznej o zaw. chromu co najmniej 17,5% • blat roboczy ze stali nierdzewnej, ferrytycznej o zaw. chromu co najmniej 17,5% • wysuwany agregat z prawej strony • rant min. 40 mm • elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury • automatyczne odszranianie/odmrażanie • filtr przeciwpyłkowy • automatyczne odparowanie skroplin • samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi, mocowane na zawiasach trzpieniowych, wykonane z blachy o grubości min. 0,8 mm • izolacja z pianki poliuretanowej min. 60 mm • 3 komory w standardzie GN 1/1 • 3 ruszty z prowadnicami • czynnik roboczy R134a 230g • 11 poziomów na prowadnice (pótek lub GN) odległość między prowadnicami 50 mm • Temperatura max. : 8 °C • Klasa energetyczna : C • Napięcie - U : 230 V • Szerokość - W : min.1795 mm • Głębokość - D : min. 700 mm • Wysokość - H : min. 860 mm • Ilość drzwi : 2 szt • Miejsce na 1 moduł z szufladami • Temperatura min. : -2 °C • Moc elektryczna : 0.35 kW • Pojemność - V : mni. 358 l
4.	Zmywarka do naczyń	1	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • z funkcją wyparzenia • sterowanie elektroniczne • przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1 • wyposażona w pompę wspomagającą płukanie i pompę zrzutową • z jelitkowym dozownikiem płynu myjącego i

			<p>nabłyszczającego w standardzie</p> <ul style="list-style-type: none"> • czas trwania cyklu np. 90, 120 lub 180 sek. • wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory • 2 pary ramion myjąco - płuczących (górze/dół) • zużycie wody max. 2,5 l/cykl • max. wysokość mytych naczyń 320 mm • kosze 500x500 • w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce • z zamontowanym uzdatniaczem wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia • wykonana ze stali nierdzewnej, jako jedna monolityczna konstrukcja • Napięcie - U : 400 V • Szerokość - W : max. 565 mm • Głębokość - D : max.665 mm • Wysokość - H : max.835 mm • Moc elektryczna : min. 6.65 kW
5.	Piec konwekcyjno-parowy	1	<ul style="list-style-type: none"> • Manualny panel sterowania • Napięcie - U : 400 V • Zasilanie : prąd • Szerokość - W : max. 750 mm • Głębokość - D : ok. 773 mm • Waga - : 60-70 kg • Wysokość - H : min. 772 mm • Moc elektryczna : 7.1 kW • Nawilżanie komory • maksymalna temperatura 260°C • 2 prędkości wentylatora • Wykonany ze stali nierdzewnej • pojemność: 5 x GN 1/1 • odległość między półkami ok.65-70 mm • oświetlenie halogenowe • z możliwością przełożenia drzwi • system obiegu powietrza • z system doskonałej izolacji pieca • 2 prędkości wentylatora • wentylator o zmiennym kierunku obrotów <p>Dodatkowe wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prowadnice do blach w odstępach 67 mm • komplet blach (6xpojemnik GN1/1 40mm; 4x pojemnikGN1/1 40mm emaliowany; 3x pojemnikGN1/1 65 mm perforowane) • filtr do wody z wymiennym wkładem, głowicą i licznikiem przepływu wody w celu ochrony przed osadzaniem kamienia
6.	Maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonym	1	<ul style="list-style-type: none"> • robot wielofunkcyjny do stosowania jako cutter-wilk oraz szatkownica • wyposażony w system sterowania impulsowego • do szatkownicy dobrany – kompletny zestaw tarcz do

	przystawek		<p>krojenia warzyw i owoców (plastry ok. 2 mm, wiórki ok. 1,5 mm, słupki ok. 2x6 mm, tarte ziemniaki)</p> <ul style="list-style-type: none"> • otwór wsadowy ok. 104 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 58 mm • posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej • Parametry techniczne: • Wysokość - H: ok. 550- 570 mm • Pojemność - V: ok. 3.7 l • Głębokość - D: ok. 350 mm • Szerokość - W: ok. 300 mm • Napięcie - U: 230 V • Moc elektryczna: ok. 0.65 kW • Prędkość obrotów: mon. 1500 obr/min
7.	Trzon kuchenny z piekarnikiem- dodatkowe wyposażenie (okap – 1 szt.)	1	<ul style="list-style-type: none"> • dodatkowe wyposażenie trzonów kuchennych • okap przyścienny z labiryntowymi łapaczami tłuszczu • wymiary: ok. 3300x800x 400 mm • zasilanie 230V • wykonany ze stali nierdzewnej • oświetlenie halogenowe • króćce- 2 szt. o śr.200-250 mm
8.	Chłodziarka podblatowa- dodatkowe wyposażenie chłodziarki (moduł z szufladami)	1	<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 szuflady o wym. ok. 300x520x140-200 • Stal nierdzewna ferrytyczna o zawartości chromu co najmniej 17,5%
9.	Zmywarka do naczyń – dodatkowe wyposażenie (podstawa)	1	<ul style="list-style-type: none"> • Wykonana ze stali nierdzewnej • wymiary ok.574x556x 450mm(WxDxH) • podstawa wykonana z profili kwadratowych o wym. max. 40x40 mm • na stopkach regulowanych w zakresie +25 mm do – 5 mm
10.	Piec konwekcyjno- parowy - dodatkowe wyposażenie (podstawa)	1	<ul style="list-style-type: none"> • Wykonana ze stali nierdzewnej • Wymiary ok. 677x550x740 mm(HxDxW) • podstawa wykonana z profili kwadratowych o wym. 40x40 mm • na stopkach regulowanych w zakresie +25 mm do – 5 mm
11.	Piec konwekcyjno- parowy - dodatkowe wyposażenie (okap kompensacyjny)	1	<ul style="list-style-type: none"> • Dodatkowe wyposażenie pieca konwekcyjno- parowego • Wymiary: szerokość x głębokośćxwysokość: ok. 750x825x272mm • zasilanie 230 V • stal nierdzewna • oświetlenie halogenowe • Króciec o śr. ok.200 mm • Moc elektryczna : min.0.2 kW
12.	Wentylator wyciągowy do mechanicznej,	2	<p>Wywiew nr 1: wydajność 1700- 2000 m3/h ,</p> <ul style="list-style-type: none"> • dla potrzeb okapów – urządzenia wyposażać w wentylatory wywiewno-kanalowe „TD 2000/315 ,

	<p>wymuszonej wymiany powietrza-el. Infrastruktury warsztatów</p>	<ul style="list-style-type: none"> • przystosowany do pracy w wysokich temperaturach, z regulacją obrotów • obudowa wykonana z blachy stalowej malowanej farbą epoksydowo-poliestrową • wirnik z blachy aluminiowej lub innych równoważnych materiałów • silniki jednofazowe 230V, 50/60Hz • stopień ochrony IP44, klasa izolacji uzwojenia B • bezpiecznik automatyczny • wywiew wykonany (kanałem wentylacyjnym metalowym) przewodem „Spiro” ok. 315 mm, o długości- 4-5m bieżących i zakończony wyrzutnią ścienną(kratka wyrzutowa ścienna 315 mm; 2 trójniki 315x315 mm) <p>Wywiew nr 2: wydajność 600-700 m3/h</p> <ul style="list-style-type: none"> • dla potrzeb okapów – urządzenia wyposażać w wentylatory wywiewno-kanałowe „TD 600/200 , • przystosowany do pracy w wysokich temperaturach, z regulacją obrotów • obudowa wykonana z blachy stalowej malowanej farbą epoksydowo-poliestrową • wirnik z blachy aluminiowej • silniki jednofazowe 230V, 50/60Hz • stopień ochrony IP44, klasa izolacji uzwojenia B • bezpiecznik automatyczny • wywiew wykonać (kanałem wentylacyjnym metalowym) przewodem „Spiro” 200 mm, o długości- 4-5m bieżących i zakończony wyrzutnią ścienną(kratka wyrzutowa ścienna 200 mm; kolano o kącie 90 stopni i średnicy 200 mm) <p>Nawiew</p> <ul style="list-style-type: none"> • dla potrzeb okapów – urządzenie wyposażone w wentylator nawiewowy „TD 2000/315 • z regulacją obrotów • Czerpnia ścienna o śr. ok. 315 mm z blachy stalowej ocynkowanej • Filtr kasetowy o śr. 315 mm w metalowej obudowie, włóknina syntetyczna • obudowa wykonana z blachy stalowej malowanej farbą epoksydowo-poliestrową • wirnik z blachy aluminiowej lub innych równoważnych materiałów • silnik jednofazowe 230V, 50/60Hz • nagrzewnica kanałowa o śr. 250 mm wykonana ze stali, silnik nagrzewnicy trójfazowy • stopień ochrony IP44, klasa izolacji uzwojenia B • bezpiecznik automatyczny • nawiew wykonany (kanałem wentylacyjnym
--	--	---

			<p>metalowym) przewodem „Spiro” 250 mm, o długości- 4-5m bieżących; trójkąt 250x250 mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • redukcja metalowa ok. 250x250 mm -2 szt. • 2 kratki ściennie o śr. 250 mm- 2 szt. stalowe, ocynkowane • Regulator obrotów 3 szt.- REB-1 • Sterownik nagrzewnicy TK-1
13.	Zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody (1 komorowy ze stołem i baterią)	4	<p>Zlewozmywak 1(1szt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • stół spawany z półką • ze zlewem jednokomorowym z lewej strony • wielkość komory ok.500x500x250 mm • otwór pod baterię na środku komory o średnicy min.33mm (zaślepiony) • możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana • -rant tylny o wysokości min.40 mm • wysokość/ głębokość / szerokość: min. 850/700/1700mm • z baterią umywalkową jednootworową, otwór do podłączenia w blacie o średnicy mni. 33 mm <p>Zlewozmywak 2 (2 szt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • stół spawany z półką • ze zlewem jednokomorowym z prawej strony • wielkość komory ok. 500x500x250 mm • otwór pod baterię na środku komory o średnicy min. 33mm (zaślepiony) • możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów • rant tylny o wysokości min. 40 mm • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana - wysokość/ głębokość / szerokość: min.850/700/1700mm • z baterią umywalkową jednootworową, otwór do podłączenia w blacie o średnicy min. 33 mm <p>Zlewozmywak 3 (1 szt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • stół z basenem jednokomorowym, spawany • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana • wysokość komory – ok. 400mm • otwór pod baterię na środku komory o średnicy min.33mm (zaślepiony) • możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz

			<p>odpadów</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: wysokość/głębokość/wysokość: ok. 800x600x850mm rant tylny o wysokości min.40 mm z napełniaczem automatycznym z wylewką: bateria zlewozmywakowa stojąca, 2- otworowa ze spryskiwaczem i wylewką wymagany otwór w zlewie 33-35mm, wysokość baterii 1050- 1200mm
14.	<p>Stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej (komplet- 3 stołów- 2 przyściennie, 1 centralny)</p>	3	<p>pozycja 1(2 szt.)- stół przyścienny z półką</p> <ul style="list-style-type: none"> stół skręcany do montażu nogi oraz półki łączone za pomocą śrub wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,, monolityczna konstrukcja skręcana wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego -rant tylny o wysokości min. 40 mm blat stołu wykonany z blachy o grubości min. 0,8mm, dodatkowo wzmocniony od spodu płytą podwójną laminowaną o grubości min.18 mm nogi stołów wykonane z profili kwadratowych o wym. 40x40 mm, przy grubości minimalnej1,2 mm. wymiary stołu: wysokość/głębokość/szerokość:ok. 850/700/400mm 1 półka <p>pozycja 2 (1 szt.)-stół centralny z półką, spawany</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary:ok. 850/800/2200mm -wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego -rant tylny o wysokości min.40 mm blat stołu wykonany z blachy o grubości min. 0,8mm, dodatkowo wzmocniony odspodu płytą podwójną laminowaną o grubości 18 mm nogi stołów wykonane z profili kwadratowych o wym. 40x40 mm, przy grubości minimalnej1,2 mm
15.	<p>Stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej komplet- 3 stołów z szafkami</p>	3	<p>pozycja 1 (szt.1)- stół przyścienny z blokiem 3 szuflad i półką</p> <ul style="list-style-type: none"> blok 3 szuflad z lewej strony stół spawany głębokość szuflad ok. 150mm

			<ul style="list-style-type: none"> • ilość półek 1-2 • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%, jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana • wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego • rant tylny o wysokości min. 40 mm • blat stołu wykonany z blachy o grubości min. 0,8mm, dodatkowo wzmocniony od spodu płytą podwójną laminowaną o grubości 18 mm • wymiary: wysokość/głębokość/szerokość: ok. 850/800/1700mm • prześwit między posadzką, a dolną stołu wynosi ok. 150mm <p>Pozycja 2 (szt.2)-stół przyścienny z blokiem 3 szuflad, drzwi suwane</p> <ul style="list-style-type: none"> • blok 3 szuflad z lewej strony • stół spawany • głębokość szuflad ok.150mm • szuflady z lewej strony • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%, jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana • wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm, wyposażony w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego • -rant tylny o wysokości 40 mm • blat stołu wykonany z blachy o grubości min. 0,8mm, dodatkowo wzmocniony od spodu płytą podwójną laminowaną o grubości 18 mm • wymiary: Wysokość/głębokość/szerokość: ok.850/800/1700mm • prześwit między posadzką, a dolną stołu wynosi ok.150mm • drzwi suwane – 2 szt.
16.	Regały na sprzęt (ociekowy)	1	<ul style="list-style-type: none"> • regał spawany • całe nogi wykonane z profili kwadratowych 30x40 mm • półki perforowane – 4 szt. • maksymalne obciążenie półek – 70kg • wymiary: wysokość/głębokość/szerokość:1800/600/800mm • wykonany ze stali nierdzewnej jako jedna konstrukcja spawana • wykonany na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm

17.	Szafa/szafka do naczyń	1	<ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja spawana • 3 – 5 przestawnych pełnych półek • drzwi skrzydłowe- 2 szt. wykonane z 2 warstw blachy w formie puszkii usztywnionej • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana • na 4 stopkach regulowanych w zakresie +25mm do – 5 mm • Szerokość – ok. W : 900 mm ,głębokość - D : 500 mm ,wysokość - H : 1800 mm • Wpuszczany uchwyt (rączka z ABS)
18.	Szafa na sprzęt potrzebny do utrzymania czystości z umywalką	1	<ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja spawana • komora umywalki zabudowana z trzech stron • wymiary komorymax. 320x300x150mm • otwory wentylacyjne • przestawna półka wzmocniona przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami typu Omega • Wysokość - H (mm):ok. 2000, głębokość - D (mm): 500, szerokość - W (mm): 1000, • wykonany ze stali nierdzewnej ferrytycznej o zawartości chromu co najmniej 17,5%,jako jedna, monolityczna konstrukcja spawana
19.	Umywalka do rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody (z baterią i dodatkowym wyposażeniem)	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary komory ok.345x248 mm • otwór pod baterię po prawej stronie \varnothing 30 mm (zaślepiony) • materiał wykonania : stal nierdzewna • szerokość - W : ok.400 mm, g - D : 295 mm, wysokość - H : 150 mm • rant tylny o wysokości min. 40mm • z baterią umywalkową jednootworowa łokciowa • otwór do podłączenia w blacie \varnothing =33 mm
20.	Schładzarko-zamrażarka	2	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary(WxSxG):ok. 203 x 60 x 66 cm • Kolor: srebrny • Kolor / wykończenie frontu: srebrny • Kolor / wykończenie boków: srebrny • Położenie zamrażarki: na dole • Liczba agregatów: 1 • Liczba termostatów: 2 • Zdolność zamrażania: 14-16 kg/24h • Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania: 16- 20 godzin • Bezsronowa (No Frost): pełny No Frost • Sposób odszraniania (rozmrzania) chłodziarki: No Frost • Sposób odszraniania (rozmrzania) zamrażalnika: No Frost

			<ul style="list-style-type: none"> • Sterowanie: elektroniczne • Szybkie chłodzenie: tak • Szybkie zamrażanie: tak • Zmiana kierunku otwierania drzwi: tak • Funkcje dodatkowe: elektroniczna regulacja temperatury, kalendarz zamrażania żywności, komora świeżości VitaFresh, licowane drzwi oświetlenie ledowe, wyświetlacz diodowy, zamrażarka z systemem "Super Freeze" • Klasa energetyczna: A++ + • Pojemność użytkowa chłodziarki: min. 279 litrów • Pojemność użytkowa zamrażarki: min. 87 litrów • Klasa zamrażarki: **** • Klasa klimatyczna: SN, T • Poziom hałasu: max.39 dB • Bezpieczeństwo użytkowania: półki wykonane ze „szkła bezpiecznego”, filtr antybakteryjny, alarm (wskaźnik) niedomkniętych drzwi, alarm (wskaźnik) wzrostu temperatury
21.	Sous vide-urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	1	<ul style="list-style-type: none"> • do gotowania w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze • grzałka zapewniająca stabilność temperatury w zakresie -0.1°C do +0.2°C • z regulacją temperatury co 0.1°C • z dużym wyświetlaczem, łatwość odczytu wskazań • z wmontowaną pompką umożliwiającą równomierną cyrkulację wody • do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach • napięcie - U : 230 V • zasilanie : prąd • szerokość - W : ok. 145 mm, głębokość - D : 115 mm, Wysokość - H : 325 mm • waga - M : 1.9 - kg • Moc elektryczna : 1.4 - 1,8 kW
22.	Sous vide-urządzenie do gotowania w niskich temperaturach(pakowarka próżniowa)	1	<ul style="list-style-type: none"> • do pakowania produktów spożywczych • elektroniczne sterowanie • zaokrąglone krawędzie komory • przezroczysta pokrywa • max szerokość zgrzewu 290 mm • wymiary komory WxDxH (mm) ok. 300x290x100 • manometryczny wskaźnik ciśnienia • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek • czas odsysania powietrza 5-60 sekund • materiał wykonania : stal nierdzewna • napięcie - U : 230 V • szerokość - W :ok. 360 mm, głębokość - D : 470 mm, wysokość - H : 378 mm

			<ul style="list-style-type: none"> Moc elektryczna : 0.6-0,8 kW 			
23.	Waga elektroniczna do 5 kg	1	<ul style="list-style-type: none"> pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem zabezpieczenie przed przeciążeniem wielokrotne tarowanie zasilanie akumulatorowe (akumulator w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (230 V) zakresy pomiaru: (g, kg, lb, oz) sumowanie, ważenie kontrolne z sygnałem zakres ważenia: do 4-5 kg dokładność: do 1 g wymiary szalki ok.250x180mm (szalka wykonana ze stali nierdzewnej) szerokość - W : ok. 255 mm, głębokość - D : 305 mm wysokość - H : 115 mm czas pracy na zasilaniu bateryjnym min.300 godz. Czas stabilizacji pomiaru ok. 3 s regulowane 4 nóżki, poziomica obudowa z ABS Waga - : 3.0-3,5 kg 			
24.	Termometr do mierzenia temp. produktu poddanego obróbce termicznej	2	<ul style="list-style-type: none"> laserowy celownik do bezkontaktowego pomiaru temperatury żywności z baterią 6LR61 zakres temperaturowy-50÷380°C z wyświetlaczem ciekłokrystalicznym z podświetleniem obudowa z trwałego tworzywa sztucznego 			
25.	Drobny sprzęt gastr. (zestaw noży)	4	<p>Zestaw noży , w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> nóż kuchenny, nóż do pieczywa nóż do obierania widelec stalka listwa magnetyczna do mocowania noży 	<p>Długość ostrza min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> 190 mm 200 mm 100 mm 150 mm 300 mm 200-300mm 	<p>Nóż kuchenny, walcowany, ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie, twardość ostrza 52-54 HRC, rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia</p>	2

			Nóż - tasak	Długość ostrza – min.180mm	Kute, twardość ostrza 52-54 HRC, rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia	1
			Zestaw noży kutyh, w tym: nóż kuchenny, nóż do chleba, nóż do filetowania, nóż do mięsa, stalka do ostrzenia, widelec kuty	Długość ostrza min. 200 mm 155 mmm 200 mm 200 mm 180 mm	Kute, twardość ostrza 52-54 HRC, rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia	2
			Nóż do filetowania	Długość ostrza min.180mm	jw.	1
			Nóż do mięsa	Długość ostrza min. 200mm	jw.	2
			Nóż kuchenny	Długość ostrza min.250mm	jw.	2
			Nóż kuchenny	Długość ostrza min.300mm	jw.	2
			Nóż do obierania	Długość ostrza min. 100mm	jw.	4
			Nóż do jarzyn	Długość ostrza min. 80mm	jw.	4
26.	Drobny sprzęt gastr. (zestaw do carvingu)	2	Drobny sprzęt gastr.- zestaw do Carvingu Zestaw 7- elementowy: Obieraczka do warzyw, nóż dekoracyjny do masła, 2 noże dekoracyjne do kulek 15 i 22	-	wykonane ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa. Zestaw w pokrowcu.	2 zestawy

			mm, nóż dekoracyjny do cytrusów, nóż dekoracyjny kanałowy pionowy, wydrążacz do jabłek,			
			nóż dekoracyjny do cytrusów	Długość ostrza ok.132mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			nóż dekoracyjny kanałowy poziomy	Długość ok. 140mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			Nóż do obierania cytrusów	Długość ok. 170mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			Nóż dekoracyjny Julienne	Długość ostrza ok.55mm, długość rączki ok. 125 mm	wykonany ze stali nierdzewnej	2
			Nóż dekoracyjny zakrzywiony- wąskie ostrze	Długość ostrza ok.70 mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			Nóż dekoracyjny prosty- wąskie ostrze	Długość ostrza ok.80 mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			Wydrążacz do kulek podwójny	Średnica 20/30mm Długość ok.170mm	wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	2
			Wydrążacz do jabłek	Średnica 20 mm, Długość 210 mm	wykonany ze stali nierdzewnej	1

27.	Zestaw naczyń kuchennych (garnki)	3	pojemność ok.2,5l, średnica ok.160mm, wysokość ok.120mm,	Stal nierdzewna, dno kapsułowe wielowarstwowe, pokrywka w komplecie, wszystkie rodzaje kuchni	3 szt.	
			pojemność ok.6,3l, średnica ok.200mm, wysokość ok.200mm	Jw.	1	
			pojemność ok.4,4l, średnica ok.200mm, wys. ok. 140mm	Jw.	2	
			pojemność ok. 7,2l, średnica ok.240mm, wys. ok. 160mm	Jw.	1	
			pojemność ok. 11,1 l, średnica 280mm, wys. ok. 180mm	Jw.	1	
			pojemność ok.3,3l, średnica ok. 200mm, wys. ok.105mm	Jw.	2	
			pojemność ok.8,0 l, średnica ok.280mm, wys. ok.130mm	Jw.	1	
28.	Zestaw naczyń kuchennych (patelnie)	3	Patelnie okrągłe bez pokryw	Średnica 280 mm, wys. ok. rantu -50 mm	Stal nierdzewna	1
			Patelnie okrągłe bez pokryw, nieprzywierające	Średnica ok.280 mm, wys.rantu ok. 48 mm	Premium z powłoką teflonową	2
			Patelnie okrągłe bez pokryw, nieprzywierające	pojemność 0,8l, średnica ok. 200 mm, wysokość rantu ok.35 mm	Aluminium pokryte Teflonem Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa ze stali epoksydowej	1

			Patelnie okrągłe bez pokryw, nieprzywierające	poj.2l, średnica ok.240 mm, wysokość rantu ok.45 mm	Aluminium pokryte Teflonem Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa ze stali epoksydowej	2
			Patelnie okrągłe z pokrywami, nieprzywierające	poj.3l, średnica ok.280 mm, wys.rantu ok.50 mm	Aluminium pokryte Teflonem Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa ze stali epoksydowej	2
			Patelnia grillowa kwadratowa, ryflowana	min.230/230/35 (wys.rantu ok. 35mm)	Żeliwna o czarnej powierzchni, wypalana	2
			Patelnia do naleśników	Srednica 260- 280 mm	Aluminium pokryte Teflonem Dupont, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka stalowa ze stali epoksydowej	1
			Patelnia okrągła bez pokrywki, głęboka, nieprzywierająca	Poj.2l średnica ok.200 mm, Wys.rantu ok. 60 mm	Odlew aluminiowy pokryty teflonową powłoką nieprzywierającą	1
29.	Zestaw naczyń kuchennych (miski)	3	Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.1,7l	Stal nierdzewna polerowana	3

			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.2,3l	Stal polerowana	3
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.4l	Stal polerowana	3
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.6l	Stal polerowana	2
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.7l	Stal polerowana	1
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.3l	Stal polerowana	4
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.5l	Stal polerowana	2
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.8l	Stal polerowana	1
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	Poj. ok.1l	Stal polerowana	4
			Miski – okrągłe, bez pokrywek, bez uchwytów, przeznaczone do żywności, do ogólnego zastosowania w kuchni	poj. ok.2,5l	Stal polerowana	4
30.	Drobny sprzęt gastr. (przybory gastr.)	3	Dzbanek miarka	Pojemność 1,0-1,2l	Tworzywo sztuczne, przezroczyste z miarką do odmierzania	4

			Kubek miarka- w zestawie 4 kubki (pojemności)	Przykładowe pojemności:60 ml, 80 ml, 125ml, 250ml – pojemności zaznaczone na uchwytach	Stal nierdzewna	1
			Przybory kuchenne – łyżka cedzakowa	Długość ok. 345mm, z okrągłym uchwytem, do zawieszenia	Stal nierdzewna , łatwe do utrzymania w czystości	2
			Widelec do przewracania	Długość ok.320mm	Stal nierdzewna , łatwe do utrzymania w czystości	2
			łyżka do serwowania	Długośćok. 320-330mm	Stal nierdzewna , łatwe do utrzymania w czystości	1
			Chochła	Średnica/ długość ok.70/280 mm	Jw.	1
			Chochła	Średnica/ długość ok. 85/310 mm	Jw.	1
			łyżka do spaghetti	Długość ok. 305-310mm	Jw.	1
			łopatka do przewracania	Długość ok. 320mm	Jw.	1
			Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	Długość ok.270mm	Jw.	1
			Wydrążacz	Średnica/ długość ok. 23/175mm	Jw.	1
			Obieraczka do warzyw	Długość ok. 190mm	Jw.	2
			Obieraczka do warzyw	Długość ok. 160-170mm	Jw.	2
			Radełko proste	Średnica/ długość ok. 57/190mm	Jw.	1
			Radełko karbowane	Średnica/ długość ok. 57/190 mm	Jw.	1

			Otwieracz do konserw	Długość 220mm	Jw.	1
			Wieszak z haczykami do zawieszania drobnego sprzętu	Długość ok. 355mm	Jw.	1
			Chochle pozbawione spawów, z uchwytem do zawieszania	Średnica/długość / pojemność ok.100mm/340mm/0,25l	Jw.	2
			Cedzak bez uchwytów	średnica/wysokość ok.225/135 mm	Stal nierdzewna	2
			Foremka do terin o kształcie półokrągłym, trójkątnym, trapezowym	Szerokość/głębokość/wys./ poj. ok. 400/50/35/0,5 400/50/40/0,4 400/65/35/0,6	Stal nierdzewna	1 1 1
			Tarka sześciokątna	Wysokość ok. 190mm	Stal nierdzewna	2
			Wydrążacz do pomidorów	Średnica/długość ok. 20/110mm	Stal nierdzewna	2
			Szczypce do spaghetti	Długość ok.200mm	Stal nierdzewna	1
			Szczypce uniwersalne	Długość ok. 300mm	Stal nierdzewna	2
			Szczypce cukiernicze	Długość ok.120mm	Stal nierdzewna	2
			Tarka do cytryn/parmezanu	Długość ok.255mm	Stal nierdzewna	2
			Tarka do przypraw	Długość ok. 255mm	Stal nierdzewna	2
			Dzbanek miarka do odmierzenia, podziałka wewnątrz	Poje.ok. 1,0-1,2L	Stal nierdzewna	2
			Lejek z sitkiem w komplecie	Średnica ok. :górną 130mm, dolną 17 mm	Stal nierdzewna	2
			Wyciskacz do cytryn	Średnica/ długość ok. 55/208 mm	Malowane aluminium	2

31.	Porcelana (zestaw)	4	powierzchnia szkliva wytrzymała, odporna na zarysowania, przystosowana do mycia w zmywarkach, o wzmocnionych krawędziach; zagwarantowana powtarzalność danej linii			
			Porcelana (zestaw-komplet) Talerze i płytki okrągłe, gładkie	Średnica/wys. ok. 270/25mm	Porcelana biała niezdobiona	3op(12szt)
			Talerze płytki okrągłe, gładkie	Średnica/wys. ok. 200/23mm	Porcelana biała niezdobiona	2 op(12szt)
			Talerze głębokie, okrągłe, gładkie	Średnica/wys. ok. 250/45 mm	Porcelana biała niezdobiona	3op (12szt)
			Salaterka okrągła, gładka	Średnica/wys./obj. ok. 120/60/0,380 l	Porcelana biała niezdobiona	1op(6szt)
			Salaterka okrągła, gładka	Średnica/wys./obj. ok. 150/70/mm/0,7l	Porcelana biała niezdobiona	1op(12szt)
			Zestaw do przypraw na sól i pieprz	Wysokość ok.120-140mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(12)
			Miseczka do dipów okrągła	Średnica/wys./obj. ok. 80/40/0,14l	Porcelana biała niezdobiona	1op(6szt)
			Zestaw mini salatek falistych na porcelanowej podstawie	Pojemność ok.0,26l	Porcelana biała niezdobiona	2

			Bulionówka okrągła, gładka	Średnica/wys./obj.ok. 100/60mm/0,2l	Porcelana biała niezdobiona	2op(12szt)
			Spodek pod bulionówkę okrągły, gładki	Średnica ok.140mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(12szt)
			Półmisek owalny, gładki	Szerokość/głębokość/ wys.ok. 295/210/20mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(3szt)
			Półmisek owalny, gładki	szerokość/głębokość/ wys.ok. 350/250/25mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(3szt)
			Półmisek owalny, gładki	szerokość/głębokość/ wys.ok. 400/290/30mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(3szt)
			Filiżanki okrągłe, gładkie	Średnica/wys./ objętość 100/65mm/0,260l	Porcelana biała niezdobiona	2op(12szt)
			Spodek pod filiżankę okrągły, gładki	Średnica ok.145 - 150mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(12szt)
			Filiżanki okrągłe, gładkie	Średnica/wys./ objętość ok. 85/60/0,170l	Porcelana biała niezdobiona	1op(12szt)
			Spodek pod filiżankę okrągły, gładki	Średnica ok.140mm	Porcelana biała niezdobiona	1op(12szt)

			Cukiernica okrągła, gładka, z przykryciem	Średnica/obj. ok. 90mm/0,220l	Porcelan a biała niezdobiona	1op(6szt)
			Dzbanek okrągły, gładki z przykryciem	Średnica/ wys./obj. ok. 270/150mm/ 1,36l	Porcelan a biała niezdobiona	1szt.
			Dzbanek okrągły, gładki z przykryciem	Średnica/ wys./obj.ok. 270/200mm/ 1,35l	Porcelan a biała niezdobiona	1szt.
			Sosjerka	Objętość ok. 0,370l	Porcelan a biała niezdobiona	1op.(6szt.)
			Wazon stożkowy	Wysokość/obj ętość ok. 140ml/0,130l	Porcelan a biała niezdobiona	1op(6szt)
			Talerz do makaronu okrągły, gładki	Średnica/obję tość ok. 270mm/0,300 l	Porcelan a biała niezdobiona	4szt.
			Podstawka pod łyżkę, owalna, gładka	Objętość ok. 0,095l	Porcelan a biała niezdobiona	6szt.
32.	Szkló (zestaw)	4	szkló gastronomiczne przeznaczone do mycia w zmywarkach gastronomicznych; zagwarantowana powtarzalność danej linii			
			Pucharki do lodów na nóżce, okrągłe	Średnica/ obj. ok. 100-65 mm/0,280l	Szklane, wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka, do mycia w zmywarce	2op. (12szt)

			Kieliszek do wina białego lekkiego	średnica/wys./obj. ok. 64-82/225mm/0,44l	Szklany, wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka, do mycia w zmywarce	2op. (12szt)
			Kieliszek do wina czerwonego	średnica/wys./obj. ok. 72-85/244mm/0,62l	Szklany, wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka, do mycia w zmywarce	2op. (12szt)
			Kieliszek do szampana	średnica/wys./obj. ok. 52-70/225mm/0,170l	Szklany, wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka, do mycia w zmywarce	6op. (36szt)
			Kieliszek do likieru	średnica/wys./obj. ok. 45-50/113mm/0,05l	Szklany, wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka, do mycia w zmywarce	1op. (24szt)
			Kieliszek do koktajli typu huracine	średnica/wys./obj. ok. 85-80/198mm/0,45l	szklany	1op. (12szt)
			Kieliszek martini	średnica/wys./obj. ok. 114-82/178mm/0,220l	szklany	2op. (12szt)
			Szklanki niskie z grubym dnem	średnica/wys./obj. ok. 74-69/89mm/0,22l	szklany	1op. (12szt)
			Szklanki wysokie z grubym dnem	średnica/wys./obj. ok. 60-53/166mm/0,30l	szklany	1op. (12szt)

			Kieliszek do koniaku	średnica/wys./obj. ok. 55- 65/115mm/0,25l	szklany	1op. (12szt)
			Kieliszek do margarity	średnica/wys./obj. ok. 115- 70/169mm/0,30l	szklany	1op. (12szt)
			Kieliszki do wódki na grubym dnie	średnica/wys./obj. ok. 49- 37/108mm/0,05l	szklany	3op. (36szt)
			Szklanka do latte	średnica/wys./obj. ok. 84- 75/162mm/0,36l	szklany	2op. (12szt)
			Karafka do wina i wody	średnica/wys./obj. ok. 79-94/249mm/1l	Szklany, szkło cechowane	1op. (6szt)
			Karafka do wina	średnica/wys./obj. ok. 93-107/262mm/1l	szklany	1op. (6szt)
			Szklanki do piwa	średnica/wys./obj. ok. 80- 73/235mm/0,66l	szklany	2op. (12szt)
			Kieliszek do burgunda	średnica/wys./obj. ok. 80- 85/228mm/0,78l	szklany	2op. (12szt)
			Szklanka do Irish coffe	średnica/wys./obj. ok. 76- 69/146mm/0,225l	szklany	1op. (12szt)
33.	Drobny sprzęt barmański	2	Shaker do koktajli 3-częściowy	Pojemność ok.0,5l	Stal nierdzewna	2
			Shaker bostoński ze szklanką	Pojemność ok.0,9l	Stal nierdzewna, szkło	2

			łyżka miarka	W zestawie 4 wielkości: ¼ łyżeczki-1,25ml, 1/2 łyżeczki – 2,5 ml, 1 łyżeczka – 5 ml, 1 łyżka – 15 ml, pojemności widoczne na uchwytach	Stal nierdzewna	1
			Taca kelnerska, okrągła	Średnica/wysokość ok. 355/25mm	Antypoślizgowa, czarna	4
			Pojemnik barmański 5-częściowy	Szerokość/głębokość /wysokość ok.500/160/90mm	Tworzywo sztuczne	1
			Aromatyzer do drinków z pokrywką		Metalowa obudowa	1
			Otwieracz kelnerski	Długość ok. 120mm	Stal nierdzewna	2
			Korek z rurką	Długość ok.103mm	Metalowo - plastikowa	1
			łyżeczka barmańska	Długość ok. 280-300 mm	Stal nierdzewna	2
			Wiaderko do szampana z uchwytami	Średnica/wys./pojemność ok. 210mm/205mm/4,5 l	Stal nierdzewna	2
			Pojemnik termoizolacyjny do lodu z ociekaczem i szczypcami w komplecie	Średnica/wys./pojemność ok. 150mm/220mm/2l	Stal nierdzewna	1
			Pomocnik barmański-pojemnik na serwetki 150x150mm i rurki	Szerokość/głębokość /wysokość 240/150/105	Tworzywo sztuczne	1

34.	Drobny sprzęt cukierniczy	3	Znacznik rozstawny jednostronny gładki	5 nożowy	ze stali nierdzewnej	1 szt.
			Wybierak do ciast	Długość ok.250– 270 mm	Tworzywo sztuczne	2 szt.
			Wybierak do ciast	Długość ok.360mm	Tworzywo sztuczne	2 szt.
			Pędzelek silikonowy	Szerokość/długość 40/240mm	Tworzywo sztuczne	2 szt.
			Mata do wypieków	Wymiary ok. 585/385 mm	Silikon, odporność termiczna - 20°C- 220 °C	3 szt.
			Worek do wyciskania jednorazowy	Długość/ilość sztuk min. 300mm/100 sztuk	folia	2 szt.
			Naboje do syfonów zawierające 8g czystego N ₂ O	Ilość sztuk- min. 50	stal	1 szt.
			Zestaw końcówek do syfonów ISI	Zestaw końcówek – min. 3 szt.	Stal nierdzewna	1 szt.
			Sitko z lejkiem do syfonu ISI	-	Stal nierdzewna	1 szt.
			Pistolet do sosów i kremów z podstawką	Poj. 1,6-1,8l, 2 końcówki o średnicy 3 i 6 mm, otwór wylotowy 9mm, średnica zewnętrzna 210mm, wewnętrzna 190mm	Stal nierdzewna	1 szt.
Forma do modelowania;	80x80mm, wys. 45mm	Stal nierdzewna	• 2 szt.			
• kwadrata	80x80x80, wys. 45mm		• 2 szt.			
• trójkątna						

			<p>Pierścień cukierniczokucharski</p> <p>Średnica/wysokość</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80/45m • 100/45mm • 120/45mm <p>Stal nierdzewna</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 szt. • 3 szt. • 2 szt.
35.	Robot kuchenny wieloczynny	2	<p>Mikser stabilny na blacie, nie przesuwany się w czasie pracy</p> <p>wyposażenie podstawowe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dzieża ok. 4,8l INOX, polerowana, z ergonomiczną rączką • dzieża ok.3l INOX , bez rączki (KB3SS) • syntetyczna osłona na dzieżę z podajnikiem • różga 6-prętowa - narzędzie do ubijania i napowietrzania lekkich mas • mieszadło (K45B) - narzędzie do mieszania mas o gęstej konsystencji • mieszadło FLEX (5KFE5T) ze zgarniaczem • hak (K45DH) - narzędzie do wyrabiania ciast drożdżowych i makaronowych • metalowa obudowa z uchyloną głowicą, • planetarna przekładnia z napędem bezpośrednim o mocy min. 300 W, • min. 10 stopni regulacji szybkości, uniwersalne gniazdo dla przystawek • napięcie 220V-240V i moc 400-700 W, • łatwe czyszczenie • odporny na wysokie temperatury i uszkodzenia mechaniczne
36.	Wózek kelnerski	2	<p>Wózek trzypółkowy ze stali nierdzewnej o maksymalnym udźwigu 75 kg na półkę, 4 kółka gumowe z hamulcami do samodzielnego montażu. Wymiary powierzchni roboczej min. 800x500 mm. . Do samodzielnego montażu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Długość: 860 mm • szerokość: 540 mm • wysokość: 920 mm
37.	Chłodziarka barowa	1	<ul style="list-style-type: none"> • Półki:3 szklane • Regulacja półek • Pojemniki / Komory:1 pojemnik • Pojemnik na jajka • 2 balkoniki na drzwiach • Czynnik chłodzący:R600a • Obustronny montaż drzwi • Oświetlenie wnętrza • Uszczelka antybakteryjna • Szerokość max.60,0 cm

			<ul style="list-style-type: none"> • Poziom hałasu max.39 dB • Wysokość ok.82 cm • Głębokość ok.54.5 cm • Budowa: do zabudowy , jednodrzwiowa , podblatowa • Klasa energetyczna A+++ • No frost - tak • Wyświetlacz LCD Tak • Rozmrażanie chłodziarki - automatyczne • Wyświetlacz / Panel - tak
38.	Dystrybutor napojów zimnych	1	na podstawie i w obudowie wykonanej z wysoko polerowanej stali nierdzewnej. Zbiornik na sok z poliwęglanu o pojemności ok. 8l. Chłodzenie soku możliwe dzięki rurze wewnątrz dozownika, którą można wypełnić lodem. Zdejmowana kratka ociekową ułatwia utrzymanie higieny dozownika
39.	Drobny sprzęt kelnerski- kompl.	1	<ul style="list-style-type: none"> • taca ekspozycyjna trzypoziomowa wymiary ok. d 480 mm h 44 mm – 2 szt., stal nierdzewna • tacka na paragony wykonana ze stali nierdzewnej- długość szerokość- np. 15x11 cm – 2 x • koszyk na sztucze z polipropylenu ok.270x100x50 mm – 2 szt. • płyta okrągła do fingerfood obrotowa z łupka średnica ok. 300 mm, 2x
40.	Naczynia szklane szerokiego zastosowania - komplet	2	<ul style="list-style-type: none"> • schodki szklane - kaskada 6-stopniowa – min. 65x40x20 cm, 2 x • podstawa szklana do kaskady 6-stopniowej –min. wys. 20 cm, 2x • wazon szklany prostopadłościenny, gładki- min. 5.5x5.5x18 cm- 1 op. -6 szt. • miseczka finger food wykonana ze szkła do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów i zup o konsystencji kremu oraz deseru, średnica ok. 11 cm, 1 op. zawiera 6 szt.- 2 op. • karafka - dekanter do wina, pojemność ok. 1,5 l, szeroka u podstawy czara zwężająca się ku górze – 2 szt. • brytfanna owalna z pokrywą o pojemności ok. 4.5 l, wykonana z żaroodpornego, wytrzymałego szkła – 2 szt. • elegancka ozdobna bomboniera na wysokiej nodze, z ozdobnie zakończoną przykrywą, przeznaczenie: do ciast, cukierków, wypieków, wysokość z pokrywą: ok. 40cm; średnica miski: 16cm; głębokość miski: 8,5cm; ilość 4 szt. • naczynie szklane żaroodporne, na podgrzewaczu, z pokrywką, waza, poj. ok. 4l,głębokość ok. 14,5 cm, średnica ok.21 cm stabilny stojak ze stali chromoniklowej z uchwyty- 2 szt. • szklana miska na nóżce- naczynie. Kielich średnica ok.

			<p>22cm, wys. ok.22 cm, do dekoracji, jak również na ciastka, cukierki itp. 4 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> taca szklana, lustrzana do ekspozycji potraw wykonana ze szkła o srebrnym połysku wyposażona w antypoślizgowe nóżki. Wymiary: ok.400 x 270 x 25mm
41.	Bielizna stołowa – komplet	1	<ul style="list-style-type: none"> Obrusy białe, wymiary ok.140/140cm, 100% poliester z powłoką teflonową- 15szt Skirtingi (falbany), wymiary ok.100/74cm, 100% poliester z powłoką teflonową, 8m Klips do mocowania skirtingu, 25/35mm, metalowy, 30szt Nakładki na obrus, wymiary ok. 50/130cm, 100% poliester , 5szt Serwetki, ok. 40/40cm, 100% poliester , 26szt Podkład moltonowy, 500/205cm, gąbczasty materiał, 100% bawełny, w rolce