







OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA




L.p.	Nazwa urządzenia	zdjęcie poglądowe	opis	minimalne parametry techniczne	Ilość
1.	Szafa chłodnicza 685 l nierdzewna		Szafa chłodnicza o pojemności 685 l. Zarówno obudowa jak i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Zaokrąglone narożniki komory dla łatwiejszego utrzymania higieny. W wyposażeniu 3 rusztowe półki w standardzie GN 2/1. Wymuszony obieg powietrza. Oświetlenie komory. Otwarcie drzwi powoduje zatrzymanie wentylatora. Zakres temperatury od -2 do +8oC. Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury. Drzwi zamykane na zamek. Łatwo wymienna magnetyczna uszczelka drzwi.Szafa chłodnicza może pracować w temperaturze do +30oC. Automatyczne rozmrażanie i automatyczne odparowanie kondensatu.	<p>Czynnik chłodniczy: R 290 Wymiary (dł; szer; wys):74x83x201 cm Zasilanie:230 V Waga:134 kg Moc:320 W Pojemność całkowita:685 l Pojemność użytkowa:503 l Wymiary zewnętrzne:74x83x201 cm Wymiary wewnętrzne:62.4x70x139.6 cm Odszranianie: automatyczne Zakres temperatury:-2 do +8 °C Temperatura otoczenia:do +30 °C Zużycie energii:10.59 kWh/rok Układ chłodzenia: dynamiczny Klasa klimatyczna: IV Zamek: tak Agregat: Embraco Wymiary półki:65x53 cm Max. obciążenie półki:do 35 kg Obudowa: stal nierdzewna Wnętrze: stal nierdzewna Liczba drzwi: 1 Waga netto:134 kg Waga brutto:143 kg</p>	2
2	Szafa mroźnicza 685 l nierdzewna		Szafa mroźnicza o pojemności 685 l. Zarówno obudowa jak i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Zaokrąglone narożniki komory dla łatwiejszego utrzymania higieny. W wyposażeniu 3 rusztowe półki w standardzie GN 2/1. Wymuszony obieg powietrza. Otwarcie drzwi powoduje zatrzymanie wentylatora.Zakres temperatury od -18 do -22oC. Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury. Drzwi zamykane na zamek. Łatwo wymienna magnetyczna uszczelka drzwi.Szafa mroźnicza może pracować w temperaturze do +30oC. Automatyczne rozmrażanie i automatyczne odparowanie kondensatu.	<p>Czynnik chłodniczy: R 290 Zasilanie:230 V Waga:138 kg Moc:620 W Pojemność całkowita:685 l Pojemność użytkowa:503 l Wymiary zewnętrzne:74x83x201 cm Wymiary wewnętrzne:62.4x70x139.6 cm Zakres temperatury:-18 do -22 °C Temperatura otoczenia:do +30 °C Zużycie energii:3.358 kWh/rok Układ chłodzenia: dynamiczny Klasa klimatyczna: IV Zamek: tak Agregat: Embraco Wymiary półki:65x53 cm Max. obciążenie półki:do 35 kg Obudowa: stal nierdzewna Wnętrze: stal nierdzewna Liczba drzwi: 1 Waga netto:138 kg Waga brutto:147 kg</p>	1



3	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 20L		<p>Obieraczka do ziemniaków YATO YG-03090 wykonana ze stali nierdzewnej. Zbiornik o pojemności 20 l, który pozwala włożyć jednocześnie nawet 15 kg ziemniaków. Wydajność ok 225 kg/godz. Timer 0-5 min pozwala na ustawienie odpowiedniego czasu, który można dostosować do wielkości wkładu i stopnia obrania ziemniaków jaki chcemy uzyskać. Dzięki przezroczystej pokrywie możemy kontrolować proces pracy. Obieraczka posiada dwa zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem podczas uzupełniania i wyjmowania warzyw. Urządzenie posiada wyjmowany separator obierzyn, ułatwiający ich usunięcie. Urządzenie w zestawie posiada specjalną wyjmowaną tarczę szczołkową przeznaczoną do różnego rodzaju małą.</p>	<p>Zasilanie: 230 V Wydajność orientacyjna: 225 kg/godz. Moc: 0.95 kW Jednorazowy wsad: 15 kg</p>	1
4	Stół ze zlewem 1-kom.półka dolna 600/600/850mm,		<p>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną o wymiarach 60x60x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Powierzchnia płyty stołu ze zlewem jest wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ze zlewem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Wymagany dodatkowy lewy rant.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 60x60x85 cm Wymiary komory: 40x40x25 cm Grubość blachy: 0.8-1.2 mm Standardowa śr. otworu: 5 cm Wys. rantu: 4 cm Głębokość komory: 25 cm Półka dolna: tak Komora zlewu/komory zlewów: centralnie dodatkowy rant - lewy</p>	1
5	Kran mieszający łokciowy do pozycji 4, 9, 16, 19		<p>główka ceramiczna, korpus: mosiądz chromowany, dźwignia stalowa chromowana</p>	<p>obrotowa wylewka przepływ wody od 26 l/min do 32 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 bar otwór montażowy Ø35 mm</p> <p>Waga: 0.72 kg</p>	3


6	Stół roboczy z półką dolną 850x600x900mm dodatkowy prawy rant		<p>Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu ma być wygłuszony płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Płyta zabezpieczona środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci.</p> <p>Stół ma być wykonywany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Dodatkowy prawy rant.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys):850x600x900 mm Grubość blachy:0,8-1 mm Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm Wys. rantu:4 cm Półka dolna: tak Dodatkowy rant: prawy</p>	1
7	Naświetlacz szufladowy ProfiChef 30		<p>Urządzenie przeznaczone do powierzchniowej dezynfekcji jaj o jednorazowym wsadzie 30 sztuk. Wykonanie elementów ze stali nierdzewnej ma zapewnić wysoką trwałość oraz higienę użytkownika. 100-procentową skuteczność procesu dezynfekcji, zapewniają 2 lampy PHILIPS TUV 16 W, emitujące promieniowanie UV-C o długości fali 253,7nm. W trakcie naświetlania promieniowanie skutecznie likwiduje bakterie i drobnoustroje znajdujące się na powierzchni jaj. Salmonella, bakterie coli, laseczki tlenowe, pałeczki okrężnicy, ziarenkowce i grzyby neutralizowane są w czasie zaledwie 90 sekund. Naświetlacz posiada Certyfikat Państwowego Zakładu Higieny oraz potwierdzenie skuteczności pracy, wydane przez Wydział Medycyny Weterynaryjnej przy Akademii Rolniczej we Wrocławiu i SGGW w Warszawie.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys):38x46x18.4 cm Zasilanie:230 V Moc:80 W Wsad:30 szt. Klasa bezpieczeństwa:IP20 Czas odkażania:90 s Orientacyjny czas pracy lamp uv:7500 h Waga netto:7 kg Waga brutto:8.5 kg</p>	1
8	Szafa chłodnicza lakierowana Budget Line 200 l		<p>Obudowa ze stali malowanej proszkowo na kolor biały. Wnętrze wykonane z tworzywa ABS. Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy. Izolacja o grubości 60 mm pozwalająca na utrzymanie oczekiwanej temperatury w komorze szafy. Termostat cyfrowy pozwalający na dokładne określenie temperatury. 2 regulowane półki o wymiarach 50,6x41,5 cm. Zakres temperatury od 0 do 8°C. Samozamykające się drzwi zamykane na klucz.</p>	<p>Czynnik chłodniczy: R 600 a Wymiary (dł; szer; wys):59.8x62.3x83.8 cm Zasilanie:230 V Waga:38,5 kg Moc:0.124 kW Pojemność całkowita:200 l Wymiary zewnętrzne:59.8x62.3x83.8 cm Wymiary wewnętrzne:47.7x48.2x65.2 cm Zakres temperatury:0-8 °C Układ chłodzenia: statyczny Zamek: tak Wymiary półki:50.6x41.5 cm Max. obciążenie półki:do 30 kg Obudowa: blacha biała Wnętrze: tworzywo</p>	1


9	Stół ze zlewem 1-kom. (L) bez półki 1200/600/900 mm, dodatkowy lewy rant, miejsce na lodówkę podblatową na jajka		<ul style="list-style-type: none"> - blat tłoczony - stół skręcany do samodzielnego montażu - nogi łączone za pomocą śrub - otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm - głębokość blatu (D) 600 mm - posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm 	<p>Wymiary: Wysokość - 900 mm Głębokość - 600 mm Szerokość - 1200 mm Dodatkowy rant lewy</p>	1
10	Regał/4 półki 1000/700/1800		Regał magazynowy 4-półkowy. Wykonany ze stali nierdzewnej. Półki stałe.	Wymiary (dł; szer; wys): 100x70x180 cm. Grubość blachy: 0,8 do 1 mm.	1
11	Basen 1-kom. gł. 300 mm 1000/700/850		Basen - zlew głęboki 1-komorowy wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 100x70x85 cm. Głębokość komory wynosi 30 cm. Basen jest przeznaczony do ręcznego mycia naczyń o dużej pojemności: garnków, pojemników GN, termosów, wanien itp. Stelaż stołu z basenem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Standardowo basen z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Otwór odpływu w komorze ma mieć średnicę 5 cm.	<p>Wymiary (dł; szer; wys):100x70x85 cm</p> <p>Grubość blachy:0.8-1.2 mm</p> <p>Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm</p> <p>Wys. rantu:4 cm</p> <p>Głębokość komory:30 cm</p> <p>Typ basenu: 1-komorowy</p>	1
12	Bateria stojąca ze spryskiwaczem do pozycji 11 i pozycji 39		Bateria stojąca ze spryskiwaczem i wylewką AG-100. Mocowana do zlewu. Wymagany otwór montażowy o średnicy 33-35 mm. Uchwyt ścienny. Głowice ceramiczne. Nierdzewny, izolowany wąż zbrojony wzmocniony na końcach. Korpus z chromowanego mosiądzu. Pokrętła wraz z dźwignią stalowe chromowane. Sprężyna stalowa chromowana. Obrotowa wylewka.Przepływ wody od 9 l/min do 15 l/min przy ciśnieniu 2 do 4 bar.	Typ baterii: zlewozmywakowa	1
13	Stół roboczy z półką dolną 1250/700/850mm		Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 125x70x85 cm. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Blat stołu wygłuszony płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi by stół był odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opierać ma się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni.	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 125x70x85 cm</p> <p>Grubość blachy:0.8-1 mm</p> <p>Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm</p> <p>Wys. rantu:4 cm</p> <p>Półka dolna: tak</p>	1



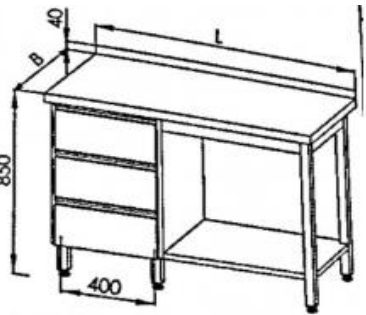
14	Półka wisząca podwójna 1550/400/400		Szafka wisząca wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej.	Długość: 155 cm Wysokość: 40 cm Szerokość: 40 cm Grubość blachy: 1 mm	1
15	Stół z szafką prawą + blok 3szuflad 1250x700x850 mm		Stół roboczy o wymiarach 125x70x85 cm z blokiem 3 szuflad i szafką z drzwiami otwieranymi. Wewnątrz szafki półki. Szafka usytuowana po prawej stronie. Stół ma być wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygięty płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Płyta ma być zabezpieczona środkami wodoodpornymi - stół odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu ma opierać się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni	Wymiary (dł; szer; wys): 125x70x85 cm Grubość blachy: 0.8-1 mm Regulacja wys. nóg: -1 do +2 cm Wys. rantu: 4 cm Szafka drzwi otwierane: tak Szuflada: 3 Blok szuflad: tak	1
16	Stół ze zlewem 1-kom. półka dolna 600/700/850mm		Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną o wymiarach 60x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Powierzchnia płyty stołu ze zlewem ma być wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ze zlewem ma opierać się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Otwór odpływu ma mieć średnicę 5 cm.	Wymiary (dł; szer; wys): 60x70x85 cm Wymiary komory: 50x50x25 cm Grubość blachy: 0.8-1.2 mm Regulacja wys. nóg: -1 do +2 cm Standardowa śr. otworu: 5 cm Wys. rantu: 4 cm Głębokość komory: 25 cm Półka dolna: tak Komora zlewu: centralnie	1
17	Kloc z polietylenu na podstawie stalowej		Kloc masarski z blatem wykonanym z polietylenu PE 500. Podstawa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.	Wymiary blatu: 40x50 cm, grubość blatu - 5 cm	1





18	Stół roboczy z półką dolną 1470/700/850mm		Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 147x70x85 cm. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygięty płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi by stół był odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opierać ma się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni.	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 147x70x85 cm</p> <p>Grubość blachy:0.8-1 mm</p> <p>Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm</p> <p>Wys. rantu:4 cm</p> <p>Półka dolna: tak</p>	1
19	Stół ze zlewem 1-kom. (L) bez półki 1470/700/850mm, dodatkowy prawy rant		Stół ze zlewem 1-komorowym o wymiarach 147x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4. Komora zlewu usytuowana po lewej stronie. Powierzchnia płyty stołu ze zlewem jest wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ze zlewem ma opierać się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Otwór odpływu ma standardowo średnicę 5 cm.	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 147x70x85 cm</p> <p>Wymiary komory: 50x50x25 cm</p> <p>Komora zlewu – po lewej stronie</p> <p>Grubość blachy:0.8-1.2 mm</p> <p>Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm</p> <p>Standardowa śr. otworu:5 cm</p> <p>Wys. rantu:4 cm</p> <p>Głębokość komory:25 cm</p> <p>Dodatkowy rant - prawy</p>	1
	Piec konwekcyjno- parowy elektryczny ProfiChef Delta 11 GN 1/1		<p>Piec konwekcyjno-parowy elektryczny marki ProfiChef Delta z natryskowym wytwarzaniem pary. Jednorazowy wsad - 11 pojemników GN 1/1. Wzdłużny układ prowadnic GN. Odległość między prowadnicami 7 cm umożliwia korzystanie z pojemników GN nawet o głębokości 6,5 cm. Przednia część urządzenia ma być wykonana bez użycia połączeń śrubowych i nitów. Stelaż na pojemniki GN ma być łatwo demontowalny. By piec można było utrzymać w czystości ścianki zakrywające wentylator mają być łatwe do otwarcia. Podwójna szyba drzwi ma mieć możliwość odchylenia wewnętrznej szyby gwarantując nie tylko wysoką ochronę termiczną, ale również dodatkowo zapewnić wysoką higienę pieca. 3 halogenowe lampy umieszczone na prawej ścianie komory zapewnić mają optymalne oświetlenie wnętrza. Ergonomiczna klamka zgodna ze standardami HACCP ma mieć możliwość ruchu w prawą lub lewą stronę.</p> <p>Możliwość pieczenia konwekcyjnego, gotowania na parze oraz</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys):85x89x117 cm</p> <p>Zasilanie:400 V</p> <p>Moc:17 kW</p> <p>Wsad:11 GN 1/1</p> <p>Wytwarzanie pary: natryskowe (iniekcyjne)</p> <p>Odległość między półkami: 7 cm</p> <p>Rodzaj zasilania: elektryczne</p> <p>Waga netto: 127 kg</p> <p>Waga brutto: 147 kg</p>	1




20			<p>pieczenia konwekcyjnego z zaparowaniem – Combi Możliwość pracy z sondą Możliwość pracy w zakresie od 30°C do 280°C Manualne oraz programowane ustawienia trybów pracy Możliwość zapisania do 99 programów w 5 krokach Manualny i automatyczny system nagrzewania wstępnego do temperatury powyżej 280°C Wielofunkcyjny elektroniczny panel sterowania Możliwość zmiany parametrów w trakcie trwania procesu Precyzyjna informacja o ustawionych oraz aktualnych parametrach pracy pieca System autodiagnostyki System szybkiego schładzania komory Szybki zapis oraz kasowanie programów Możliwość ręcznego wydłużania czasu obróbki System ręcznego dodawania zaparowania w trakcie trwania procesu System szybkiego zaparowania dzięki zastosowaniu wytwornicy pary Technologia SCS, pozwalająca na kontrolowane usuwanie nadmiaru pary z komory pieca Trzy prędkości wentylatora Prędkość pulsacyjna umożliwiającą pieczenie delikatnych produktów cukierniczych Jednopunktowa sonda rdzenia Zintegrowany syfon odpływu wody Regulowane nóżki Możliwość ustawiania urządzeń na sobie Możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi (należy zgłosić przed złożeniem zamówienia, piec w takim wykonaniu nie jest w ofercie)</p>		1
21	Podstawa pod piec pasujący do pieca z pozycji 20		Podstawa otwarta do pieców konwekcyjno-parowych Profichief PCA1, PCD1 i PCO. Wykonana ze stali nierdzewnej.	Wymiary (dł; szer; wys):83x85x72 cm	1
22	Pojemnik gastronomiczny		Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 6,5 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,6 mm. Zaokrąglone narożniki.	Wymiary (dł; szer; wys):53x32.5x6.5 cm Głębokość:6.5 cm Typ pojemnika: GN 1/1	3


23	Pojemnik gastronomiczny		Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 4 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,6 mm. Zaokrąglone narożniki.	Wymiary (dł; szer; wys):53x32.5x4 cm Głębokość:4 cm Typ pojemnika: GN 1/1	2
24	Pojemnik gastronomiczny		Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 15 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm. Zaokrąglone narożniki.	Wymiary (dł; szer; wys):53x32.5x15 cm Głębokość:15 cm Typ pojemnika: GN 1/1	3
25	Pojemnik gastronomiczny		Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 10 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,6 mm. Zaokrąglone narożniki.	Wymiary (dł; szer; wys):53x32.5x10 cm Głębokość:10 cm Typ pojemnika: GN 1/1	2
26	Pojemnik gastronomiczny		Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 20 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm.	Wymiary (dł; szer; wys):53x32.5x20 cm Głębokość:20 cm Typ pojemnika: GN 1/1	1
27	Kuchnia elektryczna 4-płytowa		Profesjonalna kuchnia elektryczna 4-płytowa KE-4M na podstawie otwartej ze stali nierdzewnej.	Zasilanie: 400 V Wymiary całkowite: 80x70x85 cm Moc całkowita: 9.8 kW Liczba płyt: 4 szt Moc płyt: 3x2.6+1x2 kW Rodzaj zasilania: elektryczne Piekarnik: nie	1

28	Taboret elektryczny, 2-płytkowy, 2x5 kW		<p>Taboret elektryczny 2-płytkowy KE-2 o mocy każdej płytki 5 kW wykonany ze stali nierdzewnej. Średnica płytki (40 cm). Urządzenie ma być wyposażone w 7-stopniowy przełącznik mocy. Na panelu przednim lampka sygnalizuje włączenie płytki zapobiegając przypadkowym oparzeniom. Regulowane stopki w zakresie do 3 cm umożliwiają wygodne wy poziomowanie taboretu.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 120x70x38 cm Zasilanie: 400 V Moc: 2x5 kW Rodzaj zasilania: elektryczne</p>	1
29	Patelnia elektryczna		<p>Patelnia elektryczna PE-025S wykonana ze stali nierdzewnej. Pojemność miski 37 l. Temperatury od 50 do 275°C. Grubość dna ma zapewnić równomierny rozkład temperatury. Miska ma być usytuowana na stojaku ze stali nierdzewnej. Regulowane stopki mają umożliwić wy poziomowanie patelni. Miska i pokrywa miski wykonane mają być ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304</p>	<p>Zasilanie: 400 V Moc: 6.5 kW Pojemność miski: 37 l Powierzchnia miski: 0.25 m² Wymiary wewnętrzne miski: 43x57x15 cm Wymiary całkowite: 70x60x85 cm Przechył miski: ręczny Rodzaj zasilania: elektryczne</p>	1
30	Stół roboczy z półką 500/600/700		<p>Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 50x60x70 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu ma zostać wygięty płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi. Stelaż stołu ma się opierać na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół jest wykonywany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 50x60x70 cm Grubość blachy: 0.8-1 mm Regulacja wys. nóżek: -1 do +2 cm Wys. rantu: 4 cm Półka dolna: tak Szafka drzwi otwierane: nie Szafka drzwi suwane: nie Szufłada: nie Blok szufład: nie</p>	1
31	Stół szafka/drzwi przesuwne 1700/700/850mm		<p>Stół roboczy o wymiarach 170x70x85 cm z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka. Stół powinien być wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygięty płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi. Stelaż stołu ma się opierać na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys): 170x70x85 cm Grubość blachy: 0.8-1 mm Regulacja wys. nóżek: -1 do +2 cm Wys. rantu: 4 cm Szafka drzwi otwierane: nie Szafka drzwi suwane: tak Szufłada: nie Blok szufład: nie Liczba półek: 1 Dodatkowy prawy rant</p>	1

32	Szafa chłodnicza 360l nierdzewna		<p>Szafa chłodnicza o pojemności 360 l w obudowie nierdzewnej. Wnętrze z łatwego w utrzymaniu w czystości tworzywa. Wyprofilowane, zintegrowane z wnętrzem komory prowadnice na półki. 3 rusztowe półki na produkty o wymiarach 51x41,7 cm i jedna mała o wymiarach 50,3x24 cm. Statyczny obieg powietrza. Drzwi zamykane na zamek. Łatwo wymienna magnetyczna uszczelka drzwi.</p> <p>Zakres temperatury od 0 do +10oC. Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury. Agregat Embraco. Praca urządzenia w temperaturze otoczenia do +30oC.</p>	<p>Czynnik chłodniczy: R 290 Wymiary (dł; szer; wys):60x61.5x187 cm Zasilanie:230 V Waga:69 kgMoc:185 W Pojemność użytkowa:364 l Wymiary zewnętrzne:60x61.5x187 cm Wymiary wewnętrzne:51x48.5x162 cm Zakres temperatury:0 do +10 °C Temperatura otoczenia:do +30 °C Zużycie energii:584 kWh/rok Układ chłodzenia: statyczny Klasa klimatyczna: IV Zamek: tak Wymiary półki:51x41.7+50.3x24 cm Max. obciążenie półki:do 35 kg Obudowa: stal nierdzewna Wnętrze: tworzywo Liczba drzwi: 1 Waga netto:69 kg Waga brutto:74 kg</p>	1
33	Stół szafka 600/700/850mm		<p>Stół roboczy z szafką. Szafka z drzwiami otwieranymi, wewnątrz szafka półka. Drzwi prawe. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygięty płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi. Stelaż stołu ma się opierać na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p>	Wymiary 60x70x85 cm.	1
34	Stół z blokiem szuflad(L) i półką 1000/700		<p>Stół roboczy z blokiem trzech szuflad umiejscowionych z lewej strony wraz z półką. Błat roboczy stołu ma być wygięty płytą wiórową laminowaną, przyklejoną od spodu do blachy. Tył stołu ma posiadać rant zabezpieczający przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej. Nogi stołów wyposażone mają być w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od standardowej wysokości od -10 do +20 mm, celem wypoziomowania ich w kuchni.</p>	Wymiary 1000/700/850. Błat stołu: blacha 1,0 mm.	1

35	Stół roboczy z 2 blokami 3 szuflad 800/700 - dodatkowy prawy rant		Błat roboczy stołu wygłuszony powinien być płytą wiórową laminowaną przyklejoną od spodu do blachy. Tył blatu powinien posiadać rant, który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Nogi stołu wyposażone powinny być w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od standardowej wysokości od 10 do +20 mm, celem wypoziomowania ich w kuchni.	Wymiary: 800x700x850 mm	1
36	Wózek kelnerski 3-półkowy		Wózek kelnerski 3-półkowy wykonany ze stali nierdzewnej. Polerowana stal nierdzewna typu 201. Półki wykonane z blachy o grubości 0,7 mm. Okrągłe rurki kształtowników. 4 kółka skrętne, w tym 2 kółka z hamulcami. Maty wygłuszające drgania od spodu półki. Półki o wymiarach 84,5 x 52,5 cm. Statyczny udźwig na jedną półkę - do 75 kg przy równomiernie rozłożonym ciężarze. Odległość między półkami 26 cm.	Wymiary (dł; szer; wys): 86x54x94 cm Nośność: 225 kg Liczba półek: 3	7
37	Szafa przelotowa/drzwi otw o wymiarach 1190x400x2000 mm		Szafa przelotowa dwudzielna z drzwiami otwieranymi – otwarta z dwóch stron (przód i tył) – wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary 1190x400x2000 mm. W każdej części szafy ma się znajdować jedna półka montowana na stałe. Stopki nóżek mogą być regulowane w zakresie od -1 do +2 cm.	Wymiary (dł; szer; wys): 1190x400x2000 mm Grubość blachy: 0.8-1 mm Regulacja wys. nóżek: -1 do +2 cm Liczba półek: 2 Drzwi suwane: nie Drzwi otwierane: tak Dwudzielna: tak	2
38	Stół z otworem na odpadki o wymiarach 900x500x850		Stół z otworem na odpadki wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary 90x50x85 cm. Średnica otworu wynosi 15 cm. Powierzchnia płyty stołu z otworem powinna być wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ma się opierać na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół powinien być wykonywany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni.	Wymiary (dł; szer; wys): 90x50x85 cm Grubość blachy: 0.8-1.2 mm Regulacja wys. nóżek: -1 do +2 cm Wys. rantu: 4 cm Półka dolna: nie Szafka drzwi otwierane: nie Szafka drzwi suwane: nie Szuflada: nie Blok szuflad: nie	1

39	Stół ze zlewem 1-kom. (L) bez półki 1200/600/850mm z dodatkowym prawym rantem		Stół ze zlewem 1-komorowym o wymiarach 120x60x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu ma być usytuowana po lewej stronie. Powierzchnia płyty stołu ze zlewem ma być wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ze zlewem ma się opierać na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół ma być wykonywany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni oraz dodatkowo z rantem prawym, co umożliwi utrzymanie czystości w kuchni. Otwór odpływu ma mieć średnicę 5 cm.	<p>Wymiary (dł; szer; wys):120x60x85 cm Wymiary komory:40x40x25 cm Grubość blachy:0.8-1.2 mm Regulacja wys. nóżek:-1 do +2 cm Standardowa śr. otworu:5 cm Wys. rantu:4 cm Głębokość komory:25 cm Półka dolna: nie Szafka drzwi otwierane: nie Szafka drzwi suwane: nie Szufłada: nie Blok szufład: nie Otwór pod rozdrabniacz: nie</p>	1
40	Zmywarka uniwersalna ProfiChef z pompą odpływu z funkcją wyparzenia		<p>Zmywarka gastronomiczna do naczyń z pompą odpływu z funkcją wyparzenia przeznaczona do mycia szkła, talerzy i sztućców. Przeświet umożliwia mycie talerzy o maksymalnej średnicy 35 cm. Zmywarka ma 2 cykle mycia: 90 i 120 s. Mycie naczyń odbywa się w temperaturze około 60°C, natomiast wyparzenie – w temperaturze około 85-90°C. Sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego. System thermostat- uruchomienie mycia po osiągnięciu temperatury. Pompa odpływu zamontowana w zmywarce umożliwia jej użytkowanie w zmywalni, gdzie odpływ wody umieszczony jest powyżej podłogi. Tłoczona wanna ze stali nierdzewnej oraz filtry wanny mają zapewnić utrzymanie czystości na optymalnym poziomie. Górne i dolne ramiona myjące oraz płuczące wykonane ze stali nierdzewnej mają zapewnić właściwą jakość mycia i wyparzenia. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. W wyposażeniu 2 kosze (na talerze i płaski) wykonane z odpornego, wysokiej jakości tworzywa oraz koszyczek na sztućce. W wyposażeniu zmywarki do naczyń PCZ-02051 znajdują się: dozownik płynu płuczącego, dozownik płynu myjącego, pompa odpływu, kosze o wymiarach 50x50 cm; uniwersalny płaski, kosz na 12/18 talerzy, pojemnik na sztućce, przewód zasilający, przewody zasilania wodą i odpływu.</p>	<p>Wymiary (dł; szer; wys):57.2x63x81.4 cm Zasilanie:230 V Moc grzałki bojlera:2.8 kW Moc grzałki wanny:2.14 kW Pojemność wanny:20 l Pojemność bojlera:5 l Długość cyklu:90/120 s Zużycie wody na 1 cykl:2 l Moc:3.35 kW Wymiary kosza:50x50 cm Dozownik płynu myjącego: tak Pompa odpływu: tak Waga netto:53 kg Waga brutto:60.5 kg</p>	1
41	Podstawa pod zmywarę		<p>Podstawa do zmywarki do naczyń z miejscem na dwa kosze wykonana w całości ze stali nierdzewnej.</p>	Wymiary (dł; szer; wys): 60x57x45 cm	1

42	Stół roboczy z półką dolną z dodatkowym lewym rantem		Stół roboczy z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu ma zostać wygłuszony płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczony ma zostać środkami wodoodpornymi. Stelaż stołu ma opierać się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Stół ma zostać wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpieczy przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. Dodatkowo stół ma posiadać rant lewy.	Wymiary (dł; szer; wys): 60x60x85 cm Grubość blachy: 0,8-1 mm Regulacja wys. nóżek: -1 do +2 cm Wys. rantu: 4 cm Półka dolna: tak Szafka drzwi otwierane: nie Szafka drzwi suwane: nie Szufłada: nie Blok szufład: nie	1
43	Regał 1000/600/1800		Regał magazynowy 4-półkowy. Wykonany ze stali nierdzewnej. Półki stałe.	Wymiary (dł; szer; wys): 98x60x180 cm. Grubość blachy: 0,8 do 1 mm.	2
44	Regał 1000/500/1800		Regał magazynowy 4-półkowy. Wykonany ze stali nierdzewnej. Półki stałe.	Wymiary (dł; szer; wys): 98x50x180 cm. Grubość blachy: 0,8 do 1 mm.	2