|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **opis** | **ilość** |
| **1** | Szafa chłodnicza zapleczowa | Pojemność całkowita min. 400 l;  Częstotliwość max. 55 Hz;  Długość kabla przyłączeniowego min. 2 m;  Wbudowany wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej;  System ostrzegania - awaria;  Ilość półek w komorze chłodniczej 6 sztuk;  Wbudowane oświetlenie komory chłodniczej;  Wysokość min. 2 m;  Głębokość ok. 120 cm,  Szerokość użytkowa min. 45 cm;  Kierunek otwierania drzwi: prawe przestawne;  Regulowane nóżki;  Napięcie: 220-240V;  Automatyczne odszranianie komory chłodniczej;  Dynamiczny system chłodzenia komory chłodniczej. | 1 sztuka |
| **2** | Trzon gastronomiczny | Trzon wolnostojący, czteropalnikowy;  Konstrukcja ze stali nierdzewnej;  Zabezpieczenie przeciwwypływowe;  Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy);  Żeliwne ruszty;  Regulowane nóżki;  Zamontowane dysze na gaz propan-butan;  W zestawie dysze na gaz ziemny;  Moc grzewcza min. 28 kW;  W zestawie butla gazowa ok 11 kg wraz z reduktorem. | 1 sztuka |
| **3** | Zlew gastronomiczny z półką | Zlew dwukomorowy wraz z baterią;  Konstrukcja skręcana ze stali nierdzewnej;  Rant puszkowy;  Regulowane nóżki;  Blat roboczy o grubości min. 4 cm;  Szerokość ok. 120 cm. | 1 sztuka |
| **4** | Szafa chłodniczo-mroźnicza | Pojemność całkowita min. 360 l;  Częstotliwość max. 55 Hz;  Długość kabla przyłączeniowego min. 2 m;  Zewnętrzny wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej;  Zewnętrzny wskaźnik temperatury w komorze zamrażania;  System ostrzegania - awaria;  Ilość półek w komorze chłodniczej 4 sztuki;  Ilość szuflad/koszy w komorze zamrażania: 3 sztuki;  Wbudowane oświetlenie komory chłodniczej;  Wysokość min. 2 m;  Głębokość ok. 120 cm,  Szerokość użytkowa min. 44 cm;  Kierunek otwierania drzwi: prawe przestawne;  Regulowane nóżki;  Napięcie: 220-240V;  Automatyczne odszranianie komory chłodniczej;  Dynamiczny system chłodzenia komory chłodniczej. | 1 sztuka |
| **5** | Gastronomiczny piec konwekcyjny z nawilżaniem | Manualny, intuicyjny panel sterowania;  Termostat bezpieczeństwa;  Tryb pracy bez przerwy i z regulatorem do 1 godziny;  Blachy w komplecie – min. 4 sztuki;  Prowadnice kompatybilne z rozmiarem GN 2/3;  Nawilżanie komory;  Zakres temperatur: min. 50 °C -250 °C | 1 sztuka |
| **6** | Stół ze stali nierdzewnej z półką | Konstrukcja skręcana ze stali nierdzewnej;  Rant puszkowy;  Regulowane nóżki;  Blat roboczy o grubości min. 4 cm;  Blat wzmocniony płytą laminowaną;  Szerokość ok. 120 cm. | 1 sztuka |
| **7** | Stół składany | Nogi stołu składane pod blat;  Blat z płyty laminowanej wzmocniony od spodu, obrzeże PCV 2mm;  Wysokość stołu min. 70 cm;  Szerokość stołów ok. 180 cm. | 4 sztuki |
| **8** | Krzesło | Metalowy stelaż, nogi z profilu okrągłego;  Siedzisko i oparcie tapicerowane. | 36 sztuk |