**Przedmiot umowy**

**Część I**

**Wykonawca dostarczy i zainstaluje TOWAR, dla Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu, 60-326 Poznań ul. Podkomorska 49 . TOWAR ten zostanie przekazany wyżej wymienionemu użytkownikowi Projektu pn. „Wyposażenie placówek oświatowych w nowoczesny i wysokospecjalistyczny sprzęt technologiczny na terenie MOF Poznania”. Dostarczony TOWAR będzie spełniał niżej wymienione wymogi:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **idx** | **Nr na rysunku** | **Opis** | **Szt.** |
| 1 | 4-elementowy komplet w składzie: | 38 |  - | Stół grzewczy z drzwiami suwanymi. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Wymiar 1200x700x900mm. Drzwi przesuwne wykonane w formie puszki (podwójne ściany) o grubości 20mm, zawieszone są na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu, uchwyty na drzwiach wykonane w formie przetłoczenia. Półka przestawna. Moc urządzenia 2kW.  | 1 |
| 39 |  - | Nadstawka pojedyncza grzewcza z oświetleniem na blat. Moowanie do stołu grzewczego poz. 1. Wykonana z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Wymiar 1200x300x400mm. Moc urządzenia 0,6kW. Wyposażona w 3x halotermy o mocy min 0,2kW. Mocowanie do stołu grzewczego | 1 |
| 40 | -  | Dystrybutor grzewczy do talerzy. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Wymiar 550x500x900mm. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy jasne. 2x koła wyposażone w hamulec. Załadunek 50x talerzy 260-330mm, grzanie 30-60°C. Moc: 0,8kW | 1 |
| 37 | -  | Wózek 2-półkowy. Wózek 2-półkowy spawany wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Wymiar 800x500x850mm. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy jasne. 2x koła wyposażone w hamulec. Na krótszych bokach uchwyty ze stali nierdzewnej | 1 |
| 2 | Zestaw 4 regałów gastronomiczno-magazynowych wraz z roletą bufetową | 32 | -  | Regał magazynowy 6-półkowy. Wymiar 900x500x2000mm (szer./gł./wys.). Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. 6 półek (4x regulowane). Regał spawany. | 4 |
| 24 |  - | Roleta bufetowa. Zwijana materiał aluminium kolor brązowy lakierowany proszkowo. Napęd elektryczny i ręczny. Wymiar 3000mm długość i 2000mm wysokość. Opuszczana do blatu bufetowego  | 4 |
| 3 | Zestaw 4 zmywarek | 19 | -  | Zmywarka kapturowa z rekuperacją. Pełna podwójna konstrukcja z izolowanym kapturem wykonanym z jednego elementu- wysokość otworu wsadowego min 465 mm, umożliwiająca mycie talerzy i szkła do 440mm- wyposażona w kosz o wym. min 500x500mm i umożliwiająca mycie tac w standardzie GN 1/1- wyposażona w jednostkę rekuperacyjną bez konieczności podłączenia do wentylacji- wanna zmywarki tłoczona wyposażona w nierdzewne filtry powierzchniowe- wyposażona w thermostop – gwarantowanie odpowiedniej temperatury wyparzania- wyposażona w SoftStart – płynna prędkość ramion myjących- pompę wspomagającą płukanie - czytelny wyświetlacz obrazujący stan zmywarki poprzez zmianę koloru całego wyświetlacza umiejscowionego na górze kaptura- Wyświetlacz pokazujący temp wody w wannie oraz bojlerze a także ilości cykli i kody błędów - pompa myjąca wyposażona w dwa niezależne wyjścia na dolne oraz gorne ramie myjące- pojemność wanny 20-25 litrów- pojemność bojlera 5-8 litrów- zmywarka wyposażona w min. trzy programy czasowe oraz programy specjalne - dedykowane do różnych zabrudzeń | 1 |
| 27 | -  | Zmywarka do naczyń. Zdejmowany blat. Podłączenie do ciepłej wody. Front, panel i maskownica ze stali szlachetnej. Zewnętrzny panel sterowania. Szerokość [cm]60, Wysokość [cm]85, Głębokość [cm] do 65. Programy zmywania: min. 4 szt. Temperatury zmywania [stopnie C] min. 45/50/60/70. Sterowanie elektroniczne, Wyświetlacz elektroniczny, Wskaźnik braku soli, Wskaźnik braku nabłyszczacza, Opóźnienie startu pracy, Trzecia szuflada górna na sztućce, Kosz górny, Składane uchwyty na filiżanki, Kosz dolny, składane stojaki na naczynia, Zmywarka wolnostojąca. | 3 |
| 4 | Zestaw 4 schładzarko-zamrażarek szokowych | 10 |  - | Schładzarko-zamrażarka szokowa, pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze), wykonanie: stal nierdzewna AISI 304, schładzanie - min. 25 kg /cykl, zamrażanie - min. 15 kg /cykl, panel dotykowy min 9”, 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo, sonda potrawy: 4-punktowa,schładzanie szokowe, zamrażanie szokowe do -40°C, sterowane rozmrażanie utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie, HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia, wizualizacja aktualnego zużycia energii, system autodiagnostyki błędów, wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych, HACCP i aktualizacji oprogramowania, regulowana prędkość wentylatora i temperatury, funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna, karta SD z filmami instruktażowymi, oświetlenie komory roboczej diodami LED, filtr siateczkowy wykonany ze stali nierdzewnej umożliwiający szybkie czyszczenie kondensatora - mocowanie typu Click - Clack, moc: 0,578kW, zasilanie: 230V | 1 |
|  - | -  | Schładzarko-zamrażarka szokowa, pojemność 5x GN 1/1 lub 5x EN 600x400. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Dodatkowo obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną. Automatyczne chłodzenie i szokowe mrożenie. Możliwy manualny tryb pracy. Sonda 1-punktowa w zestawie. Dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED. Port USB do ściągania danych HACCP. Czynnik chłodniczy R452a. Moc: 0.45kW. Wymiary: 760x700x850mm. | 3 |
| 5 | Zestaw 4 piecy | 22 | -  | Piec cukierniczy - pojemność 5x blach 600x400. Blachy wsuwane poprzecznie.Kolorowy wyświetlacz - przekątna ekranu 3,2'', odporny na środki do mycia szkła, oleje i tłuszcze, ekran można obsługiwać również w cienkich rękawiczkach. Łatwość dopasowania do potrzeb różnych grup użytkowników dzięki prostemu zarządzaniu uprawnieniami użytkowników Oświetlenie wewnętrzne LED.AutostartMożliwość sterowania z wentylatorami prawo- i lewobieżnymi, zapewniającymi równomierne efekty pieczeniaZaparowanie ruroweChłodne drzwi zewnętrzne32 programy, po 20 kroków każdyFiltr wody do podtrzymania wydajności elementów systemu zaparowaniaMoc: 7-9kW2 prędkości wentylatoraW zestawie 5 blach | 1 |
| 15 | -  | Piec piekarniczy 4x 600x400 z płynnym naparowaniem. Moc min 6kW 400V.Możliwość ustawienia stopnia naparowania. Komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCILOY). Komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami. Wewnętrzne oświetlenie. Drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia. Regulowane nóżki. Trzy prędkości wentylatora. Odległość między półkami 74mm. 99 programów po 9 kroków każdy. Automatyczny przedgrzew. Drzwi otwierane w dół zawiasy na dole uchwyt na górze. | 3 |
| 6 | Zestaw szaf chłodniczych 1-drzwiowych | -  | -  | Szafa chłodnicza GN 2/1. Poj. 700l. Wym. 730x845x2130mm. Obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej. Automatyczne odrszranianie i odparowanie skroplin. 3x półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane). Moc 0.22kW. Chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem). Zamek drzwi na klucz. Czynnik chłodniczy R600a | 2 |
|  - |  - | Szafa chłodnicza GN 2/1. Poj. 570l. Wym. 777x695x1895. Moc 0.13kW. Chłodzenie dynamiczne. Zamek drzwi. Czynnik chłodniczy R600a. Obudowa i drzwi ze stali nierdzewnej. 4x ruszt GN 2/1. | 1 |
|  - | -  | Szafa chłodnicza GN 2/1. Poj. 570l. Wym. 777x695x1895. Moc 0.13kW. Chłodzenie dynamiczne. Zamek drzwi. Czynnik chłodniczy R290. Drzwi przeszklone. 4x ruszt GN 2/1.. | 1 |
| 7 | Zestaw szaf chłodniczych z witrynami chłodniczymi | 12 | -  | Szafa chłodnicza 2-drzwiowa. Szafa chłodnicza musi być wykonana z blachy nierdzewnej w wewnątrz i na zewnątrz. Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury. Wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi. Chłodzenie nawiewowe. Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin. Półki rusztowe GN2/1. Czynnik chłodniczy R600a. Wymiary: 1318x845x2130mm. Moc: 0.35kW. Regulowane nogi. Pojemność 1400l. 6x ruszt w zestawie. Temperatura 2-8'C. | 2 |
| 23 | -  | Witryna chłodnicza na blat. Wymiary 702x568x686mm, poj. 120l, wykonanie: szkło + stal nierdzewna + oświetlenie LED. Regulacja temperatury: 0-12'C. 2x półka. | 2 |
| 8 | Zestaw 4 okapów do pieców |  - | -  | Okap zintegrowany z piecem poz.22 . Do okapu nie jest wymagane podłączenie do wentylacji. Okap posiada wbudowany kondensator pary. | 1 |
|  - | -  | Okap zintegrowany z piecem poz.11 . Do okapu nie jest wymagane podłączenie do wentylacji. Okap posiada wbudowany kondensator pary. | 1 |
|  - | -  | Wymiary 1200x1000x450mm (szer./gł./wys.). Kształt prostokątny. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Posiada filtry kabinowe i oświetlenie (lampy schowane za zabudową z szybą odporną na wysoką temperaturę). W okapie wbudowany wentylator o wydajności min. 1800m3/h. W zakresie podłączenie okapu rurą spiro ocynkowaną do bieżącej instalacji. | 1 |
| 9 | 9 | Okap centralny wyciągowy z filtrami i oświetleniem. Wymiary 3200x2000x450mm (szer./gł./wys.). Kształt prostokątny. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Posiada filtry kabinowe i oświetlenie (lamby schowane za zabudową z szybą odporną na wysoką temperaturę). Okap wykonany z dwóćh części. Zabudowa ze stali nierdzewnej od górnej krawędzi okapu do sufitu. Zabudowa wykonana z identycznej blachy i szlifu jak przy okapie. Wyposażony w króćce przyłączeniowe 2x Ø315 rozłożone symetrycznie. Poprowadzony wyciąg z okapu składający się z rur spiro ze stali ocynkowanej. Na dachu zamontowany szczelnie wentylator o wyciągu 3400m3/h (Jednofazowy (230V, 50Hz, IP54, klasa izolacji F, efektywny odciąg oparów z kuchni przemysłowych w obiektach gastronomicznych, możliwość zastosowania we wszelkich instalacjach odciągowych do przetłaczania powietrza o podwyższonej temperaturze w zakresie od 40-120 °C). Do wentylatora regulator wielostopniowy. W zakresie usunięcie starej instalacji wentylacyjnej i montaż wentylatora wraz z wyrzutnikiem, niezbędne prace dekarskie i wykonanie daszku wentylacyjnego. | 1 |
| 9 | Stół roboczy ze stali nierdzewnej - Mobilny |  - |  - | Stół mobilny ze stali nierdzewnej. Wymiar stołu 1000x600x900 (szer./gł./wys.). Stół wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Blat podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, grubość blatu 40mm. Podstawa wykonana w formie szkieletowej z półką. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. Stół w formie centralnej bez rantów. 2 koła wyposażone w hamulec | 32 |
| 10 | Szafy magazynowe | 20 | -  | Szafa magazynowa z drzwiami ze stali nierdzewnej. Wymiar 900x700x2000mm (szer./gł./wys.). Wykonana z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Na środku stała przegroda, wyposażona w 4x regulowane półki, drzwi skrzydłowe wykonane w formie puszki (podwójne ściany) o grubości 20mm.  | 2 |
|  - | -  | Metalowa szafa magazynowa z drzwiami szklanymi. Wykonanie z metalu, front przeszklony. W zestawie 4 półki metalowe. Wymiary: 800x435x1800 mm. | 1 |
|  - | -  | Szafa magazynowo-biurowa. Szafa wykonana z płyty meblowej. 2x drzwi. W zestawie 4 półki. Wymiary: 800x420x1800 mm. | 14 |
|  - | -  | Szafa magazynowa typu regał. Wymiar 1000x700x2000mm (szer./gł./wys.). Wykonana z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. 6 półek (4x regulowane). Regał spawany.Zabudowany z 3-stron. | 15 |
| 11 | Piec konwekcyjno-parowy | 11 |  - | Piec konwekcyjno-parowy o pojemności 6 x 1/1 GNWzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Minimum 5 poziomów garowania, programowane Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB. Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora. Sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji. Graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód. Samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy teksty itd.) Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary.Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary.Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii w zależności od stopnia zabrudzenia Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło Diody LED oświetlające komorę i załadunekZarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%. Pamięć minimum 100 programów gotowania po minimum 10 etapów każdy Generator pary z automatycznym odkamienianiemZintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtraOsobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej5x kompletów chemii myjącej i pielęgnacyjnej | 1 |
| 12 | Zestaw profesjonalnych wysp gastronomicznych | 33 |  - | Cała wyspa o wymiarach 3400x1200x900 ,Wszystkie elementy wyspy łaczone ze soba na włos Blat powierzchnia płaska, wykonany w całości ze stali grubości 1,5mm. 4x wspawane komory 400x400x250mm z otworami pod baterię,Stół centralny Blat w okolicach komór bez płyty laminowanej, w pozostałych miejscach płyta laminowana dwustronnie niechłonąca wilgoci. Blat przykręcany do podstaw. Meble w skład wyspy wykonane odzielnie z łaczeniem w całośc na włos tworząc cały monoblock podstawy z półkami,. W podstawę wbudowane 2 piekarniki pozycja 34 i 2 kuchnie pozycja 35. Podstawa z bokami zamkniętymi/maskującymi boki piekarników. Dolne półki na wysokości 200mm od posadzki. Całość wykonana z stali AISI 304. Do wyspy należy dostosowaći doprowadzić przyłącza el. i wod-kan. Na środku blatu należy zamontować blachę grubości min 1,5mm która będzie przeprowadzona przez środek wyspy (tworząc przepierzenie miedzy stanowiskami) zaczynając od zlewów na wymiar 2800 długość i 600 wysokość z możliwością demontowania. Mocowanie blachy do ściany i do stołu w formie słupka , mocowanie musi byc tak skonstruowane aby blacha zachowała odpowiednią sztywność. W balcie wyspy zamontowane 2x kuchnie 4x palnikowe z pozycji 35. W zabudowie 2x piekarniki pozycja 34.  | 12 |
| 33 | 2 | Stół ze zlewem 2-komorowym - Całość wykonana z stali AISI 304, wspawane 2x komory 400x400x250mm z otworami pod baterię, blat stołu wykonany z min 1,5 grubości. stali, dolna półka na wysokości 200mm od posadzki, blat stołu przygotowany do skręcenia "na włos" z pozostałymi częsciami wyspy tworząc monoblock. Do zlewów bateria kuchenna z gietki kran ze sprężyną, sterowanie dźwigniowe wysokośc baterii min 400mm , zasięg wylewki min 250mm. Wymiary stołu 1000x600x900mm. Tylny rant h=40 (blacha na rancie zawinięta w dół żeby zniwelować ostre krawędzie) przygotowany do podtrzymania blachy oddzielającej stanowiska na wyspie. | 24 |
| 33 | 10 | Stół centralny wymiary 1200x1200x900. Blat stołu przygotowany do skręcenia "na włos" z pozostałymi częsciami wyspy tworząc monoblock. na środku stołu rant h=40 (blacha na rancie zawinięta w dół żeby zniwelować ostre krawędzie) przygotowany do podtrzymania blachy oddzielającej stanowiska na wyspie. | 12 |
| 33 | 11 | Stół centralny wymiary 1200x1200x900. Blat stołu przygotowany do skręcenia "na włos" z pozostałymi częsciami wyspy tworząc monoblock, częśc stołu przygotowana na montaż w blacie 2x poz 35. Część stołu przygotowana pod montaż 2x piekarników (pozycja 34) z bokami zamkniętymi/maskującymi boki piekarników. Na blacie stabilny słupek do zamontowania przepierzenia z blachy.  | 12 |
| 8 | 8 | Nadstawka w wymiarze 2000x300x1400 (szer./gł./wys.). wykonana z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304 Nadstawka ustawiona będzie na wyspie pomiędzy urządzeniami grzewczymi, górna i dolna półka zlicowana z korpusem. Półka dolna z gr. 1,5mm a górna 1mm. Powierzchnia dolna półki na wymiarze 965 mm od podłogi (powierzchnia robocza zlicowana z górna krawędzią rantów na urządzeniach grzewczych na wyspie).Na krótszym boku zamontowane 2x gniazda 230V podtynkowe zamontowane w hermetycznej puszce. Półki wzmacniane omegami. Nóżki regulowane. Jeden krótki bok zabudowny od dolnej półki do nóżek (panelem ze stali nierdzewnej). Na środku nadstawki zainstalowana bateria z zimną wodą (wys. ramienia 700mm,obrotowa kolumna, obrotowa wylewka). W zakresie doprowadzenie zimnej wody do powyższej baterii, oraz doprowadzenie instalacji elektrycznej do gniazd elektrycznych | 1 |
| 1 | 1 | Stół z drzwiami suwanymi i rzędem 2x szuflad. Wymiar stołu 1700x700x900 (szer./gł./wys.) .Stół wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewne AISI 304. Blat podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, przód i boki blatu zakończone promieniem R10, grubość blatu 40mm, nie posiada tylnego rantu. Drzwi przesuwne wykonane w formie puszki (podwójne ściany) o grubości 20mm, zawieszone są na prowadnicy rolkowej wykonanej ze stali nierdzewnej, a w dolnej części prowadzone na trzpieniu, uchwyty na drzwiach wykonane w formie przetłoczenia. Korpus stołu o głębokości 690mm, szerokośc dopasowana do korpusu urządzeń grzewczych na wyspie. Szuflady po prawej stronie, w formie nakładanych na korpus, dostosowane do pojemników GN 1/1, uchwyty na szufladach wykonane w formie przetłoczenia. Dno szafki znajduje się 150mm od podłoża. Nóżki regulowane. Stół z przodu i po bokach wyposażony w cokół ze stali nierdzewnej  | 1 |
| - |  - | Stół mobilny ze stali nierdzewnej. Wymiar stołu 1200x600x900 (szer./gł./wys.). Stół wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Blat podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, grubość blatu 40mm. Podstawa wykonana w formie szkieletowej z półką. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. Stół w formie centralnej bez rantów. 2 koła wyposażone w hamulec. Stół posiada półkę dolną oraz środkową. Środkowa półka regulowana | 2 |
| -  |  - | Stół mobilny. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. 2 koła wyposażone w hamulec. Na górze regału blat roboczy. 2x rząd prowadnic na GN 1/1. Blat zakończony wypustami pasującymi do pieca z poz. 11. Wymiar 845x724x900 | 1 |
|  - | -  | Stół mobilny. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. 2 koła wyposażone w hamulec. Na górze regału blat roboczy. 2x rząd prowadnic na EN 600x400. Wymiar 940x700x900 | 1 |
|  - | -  | Stół mobilny. Wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. 2 koła wyposażone w hamulec. Na górze regału blat roboczy. 2x rząd prowadnic na GN 1/1. Wymiar 830x700x900 | 3 |
| 13 | -  | Bemar wodny jezdny 3x GN 1/1wymiar 1145x600x900 (szer./gł./wys.).wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Każda komora z niezależnym sterowaniem, grzałki pod komorami. Na krótkich bokach uchwyty nierdzewne, przewód zasilający elastyczny. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy - białe. 2x koła wyposażone w hamulec.Półka 150mm od posadzki.  | 1 |
| 25 | -  | Stół przyścienny z 6 szufladamiWymiar stołu 800x600x900 (szer./gł./wys.)Stół wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304Blat podklejony płytą laminowaną gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, rant tylny. Szuflady w formie nakładanych na korpus, uchwyty na szufladach wykonane w formie przetłoczenia.Dno szafki znajduje się 150mm od podłoża. Nóżki regulowane. | 2 |
| 35 |  - | Płyta gazowa 4-palnikowa do zabudowyWymiary: szer. 55-60cm, gł. 50-55cmKolor płyty grzewczej: czarnyNapięcie zasilania: 230VPola grzewcze: 4 palniki gazoweRuszt płyty grzewczej: dwuczęściowy żeliwnyZapalarka gazu: automatyczna w pokrętleSterowanie płyty grzewczej mechaniczne - pokrętło na płycie grzewczejWykonanie płyty grzewczej szklaneZabezpieczenie przeciwwypływowe gazuRodzaj obsługiwanego gazu 3B/P (propan-butan), E (GZ-50)W zestawie: okap wyspowy z filtrami węglowymi i zabudową Inox od górnej części okapu do sufituCechy okapu:Wykonanie InoxWskaźnik nasycenia filtra tłuszczowego i filtra węglowegomin 4x lampa LEDMax. wydajność: min 700m3/hRecyrkulacja | 24 |
| 34 |  - | Piekarnik do zabudowy elektryczno parowyKlasa energetyczna max AMoc przyłączeniowa [kW]: min. 2.9Napięcie zasilania [V] 220-240Pojemność min 70lWentylator chłodzącyTyp prowadnic w piekarniku - drabinkowe + 1 poziom prowadnic teleskopowychWykonanie wnętrza piekarnika: powłoka katalityczna~~Opuszczana grzałka grilla (opiekacza)~~Czyszczenie piekarnika: katalityczneTimerSterowanie elektroniczneGrill (opiekacz)TermosondaTermoobieg | 24 |
| 3 i 7 | 3 | Kuchnia 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym wraz z dostosowaniem przyłączytłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 2 mmłatwo wyjmowane nierdzewne wanny pod palnikami w celu zapewnienia maksymalnej higieny oraz dostępu serwisowegonierdzewny (prętowy) ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcjipokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5potrójny żeliwny kominekmin. moc palników: 1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kWłączenie "na włos"stała świeczkawymiary 1200x700x900mmW zakresie przewód gazowy, przyłączenie i dostosowanie bieżącej instalacji gazowej do wyspy grzewczejDodatkowo urządzenie wyposażone w cokół ze stali nierdzewnej na przedniej części | 1 |
| - | 7 | Płyta ryflowana grillowa elektryczna z dostosowanniem przyłączytłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mmpłyta robocza wykonana z trudnościeralnej stali o grubości min 14mmszuflada na tłuszcz i resztki z systemem "przeciw falowym" oraz otworem przelewowym wskazująca na konieczność opróżnienia szufladypokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5podwójny żeliwny kominekmoc min 9 kWłączenie "na włos"regulacja temperatury w zakresie min 50 - 300 st.C | 1 |
| 6 i 4 | 6 | Kuchnia gazowa 6-palnikowa wraz z dostosowaniem przyłączy gazowych i podłączeniemtłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 2 mmłatwo wyjmowane nierdzewne wanny pod palnikami w celu zapewnienia maksymalnej higieny oraz dostępu serwisowegonierdzewny (prętowy) ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcjipokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5potrójny żeliwny kominekmin. moc palników: 1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kWłączenie "na włos"stała świeczkawymiary 1200x700x900mmW zakresie przewód gazowy, przyłączenie i dostosowanie bieżącej instalacji gazowej do wyspy grzewczejDodatkowo urządzenie wyposażone w cokół ze stali nierdzewnej na przedniej części | 1 |
| - | 4 | Frytownica elektryczna z dostosowaniem przyłączytłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mmpokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5pojedynczy żeliwny kominekmoc 11 - 14 kWobrotowe grzałki dla łatwego utrzymania czystości łączenie "na włos"wymiar wanny: szer 20-25cm, dł 30-35cm, gł. 35-40cmwydajność min 10kg/hwyposażona w pojemnik z filtrem na zużytą fryturę oraz drzwipokrywa wannyzasilanie: 400 / 3 N | 1 |
|  - |   | Kuchnia indukcyjna. Obudowa z tworzywa ABS. Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu. Moc min. 1800W | 6 |
| -  | -  | Separator substancji tłuszczowych z odmulaczem. Przepływ 0,5 l/s. Wykonanie z polietylenu koloru niebieskiego. Urządzenie grawitacyjne. Pokrywa zamykana na zamki. Poj. całkowita 38l, poj. separatora 15l, poj. odmulacza 15l. Wym. 330x420x385 mm. Średnica króćców 50mm. Waga 4kg. | 32 |
|  - |  - | Lodówka z zamrażarką. Wykonanie frontów i boków: Inox. Sterowanie mechaniczne. Możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi. Funkcje dodatkowe: szuflada CrispZone, Anti-Bacteria. Klasa energetyczna A+. Roczne zużycie energii 161 kWh. Poj. użytkowa chłodziarki 93l, poj. użytkowa zamrażarki 12l. 3x szklana półka. Wymiary urządzenia: 546x571x845 mm. | 4 |
|  - | -  | Lampa owadobójcza. Odpowiednia do użytku w wewnątrz. Zasięg działania: 80m2. Metalowa obudowa + tworzywo odporne na działanie UV. Możliwość montażu na ścianie. Wysuwana taca na martwe owady. W zestawie: 2x świetlówka, 1x wkład lepny. Wymiary:515x390x82. Moc: 0,03 kW. Waga: 3,75 kg. | 4 |
| -  |  - | Stanowisko do obróbki mięsa. Stół mobilny ze stali nierdzewnej. Wymiar stołu 600x600x900 (szer./gł./wys.). Stół wykonany z blachy o grubości min. 1mm ze stali nierdzewnej AISI 304. Blat podklejony płytą laminowaną białą gładką, krawędzie zabezpieczone profilem metalowym, grubość blatu 40mm. Podstawa wykonana w formie szkieletowej z półką. Koła Ø100 z bieżnią z pełnej gumy. Stół w formie centralnej bez rantów. 2 koła wyposażone w hamulec. Półka dolna. Półka środkowa regulowana. W zestawie deska z polietylenu HDPE o wym. 600x400x20 z antypoślizgowymi nóżkami | 4 |