

Wykaz sprzętu/przedmiotów

Magazyn brudnych warzyw

L.p.	Nazwa urządzenia	Opis
1.	Regał magazynowy	Parametry techniczne: Regał magazynowy 4-półkowy o wymiarach 122x61x180 cm. Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy 0,8 do 1 mm. Regał jest przeznaczony do przechowywania żywności lub naczyń. Solidna konstrukcja i wzmocnione półki o dużej nośności umożliwiają przechowywanie produktów nawet do 75 kg na każdej półce (przy równomiernie rozłożonym ciężarze). Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki stałe.
2.	Regał magazynowy	Parametry techniczne: Regał magazynowy 4-półkowy o wymiarach 90x45x180 cm. Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy 0,8 do 1 mm. Regał jest przeznaczony do przechowywania żywności lub naczyń. Solidna konstrukcja i wzmocnione półki o dużej nośności umożliwiają przechowywanie produktów nawet do 75 kg na każdej półce (przy równomiernie rozłożonym ciężarze). Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki stałe.

Obróbka brudna

L.p.	Nazwa urządzenia	Opis
1.	Obieraczka do ziemniaków	Parametry techniczne: Obieraczka do ziemniaków wykonana ze stali nierdzewnej. Jednorazowy wsad to ok 12kg ziemniaków. Wydajność orientacyjna 120 kg/godz. Pokrywa z poliwęglanu z wyłącznikiem bezpieczeństwa. Czasomierz z regulacją do 5 minut. Urządzenie łatwe do utrzymania w czystości.
2.	Stół ze zlewem i półką	Parametry techniczne: Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości 1 mm. Blat z wgłębieniem 1,9 cm po obwodzie. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 3 cm i po bokach 1,5 cm, z tyłu 8 cm. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie o średnicy 3,3 cm. O wymiarach 60 x 120 x 85 cm.
3.	Stół ze zlewem 2 komorowy	Parametry techniczne: Stół ze zlewem 2-komorowym wykonany ze stali nierdzewnej. Konstrukcja spawana. Półka dolna. Komory zlewu wykonane z

		blachy o grubości 1 mm. Błat z wgłębieniem 1,9 cm po obwodzie. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 3 cm i po bokach 1,5 cm, z tyłu 8 cm. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie pomiędzy komorami o średnicy 3,3 cm. O wymiarach 60 x 120 x 85 cm.
4.	Naświetlacz do jaj szufladowy	Parametry techniczne: Naświetlacz (sterylizator) przeznaczony do odkażania jaj i noży. Obudowa ze stali nierdzewnej. Krata na jajka wykonana ze stali chromowej. Jednorazowo dezynfekuje 30 jaj lub 8 noży o maksymalnej długości 30 cm. Czas naświetlania - 150 s. Skuteczność odkażania zapewniają 4 lampy UV. Wymiary 51,2x 35,8x25,5 cm.
5.	Stół roboczy z półką	Parametry techniczne: Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 60x130x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. Wykonanie: Standardowo stół jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z rantem lewym lub prawym.

Magazyn spożywczy

1.	Szafa chłodnicza sztuk 2	Parametry techniczne: Szafa chłodnicza o pojemności całkowitej 620 l. Obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo na kolor biały. W zestawie 3 rusztowe półki o nośności do 8 kg każda. Wymiary zewnętrzne: 77.7x69.5x185 cm
2.	Stół roboczy z półką	Parametry techniczne: Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 60x120x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.

		<p>Wykonanie: Standardowo stół jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z rantem lewym lub prawym.</p>
3.	Zamrażarka skrzyniowa	<p>Parametry techniczne: Zamrażarka skrzyniowa 201 I w obudowie wykonanej z blachy malowanej proszkowo na kolor biały. Wnętrze – aluminium. Dobra izolacja termiczna dzięki grubym ściankom wypełnionym pianką poliuretanową. Ręczne rozmrażanie. W wyposażeniu jeden kosz na produkty. System chłodzenia grawitacyjny. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Wymiary 95x60x82 cm</p>
4.	Regał magazynowy	<p>Parametry techniczne: Regał magazynowy 4-półkowy o wymiarach 122x61x180 cm. Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy 0,8 do 1 mm. Regał jest przeznaczony do przechowywania żywności lub naczyń. Solidna konstrukcja i wzmocnione półki o dużej nośności umożliwiają przechowywanie produktów nawet do 75 kg na każdej półce (przy równomiernie rozłożonym ciężarze). Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki stałe.</p>

Zmywalnia

1.	Stół ze zlewem i półką	<p>Parametry techniczne: Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości 1 mm. Błat z wgłębieniem 1,9 cm po obwodzie. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 3 cm i po bokach 1,5 cm, z tyłu 8 cm. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie o średnicy 3,3 cm. O wymiarach 60 x 140 x 85 cm.</p>
2.	Zmywarka kapturowa	<p>Parametry techniczne: Gastronomiczna zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzania przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń w dużych lokalach gastronomicznych. Wysokość drzwi 40 cm pozwala na mycie tac i pojemników GN oraz talerzy i półmisek o dużych średnicach - maksymalnie o średnicy 40 cm. Mycie naczyń w zmywarce odbywa się w temperaturze około 60°C, natomiast wyparzanie – w temperaturze około 90°C. Wykonana ze stali nierdzewnej wymiary</p>

		63,4 x 73,5 x 148 cm, moc 8,5 kW
3.	Szafa przelotowa	Parametry techniczne: Szafa przelotowa z drzwiami przesuwными – otwarta z dwóch stron (przód i tył) – wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary 90x70x180 cm. Jest przeznaczona do przechowywania umytych naczyń. Szafa wyposażona jest w 2 półki montowane na stałe. Stopki nóżek pozwalają na regulację w zakresie od -1 do +2 cm.

Kuchnia

1.	Piece konwekcyjne sztuk 3	Parametry techniczne: Piec konwekcyjny z grillem i nawilżaniem komory wykonany ze stali nierdzewnej. Idealny do zapiekanek, odpiekania pieczywa itp. Sterowanie manualne. Maksymalny wsad 4 blachy o wymiarach 43,8x31,5 cm. Regulacja temperatury w zakresie do 300°C. Timer od 0 do 120 minut. Konwekcję powietrza gwarantują 2 wentylatory. W wyposażeniu 4 blachy. Wymiary 59,7 x 61,8 x 57cm, moc 2,67 kW
2.	Wilk do mięsa	Parametry techniczne: Maszynka do mielenia mięsa (wilk) do rozdrabniania mięsa surowego bądź gotowanego, ryb, ziemniaków i gotowanych warzyw. Orientacyjna wydajność 85 kg/godz. Podstawa urządzenia wykonana jest z anodowanego aluminium i ze stali nierdzewnej. Głowica oraz taca również są wykonane ze stali nierdzewnej.
3.	Patelnia elektryczna uchylna	Parametry techniczne: Patelnia elektryczna PE-040P do profesjonalnej gastronomii w całości wykonana ze stali nierdzewnej. Pojemność misy 64 l. Patelnia przeznaczona głównie do smażenia kotletów. Jednak dzięki regulacji temperatury od 50 do 275°C znajdzie szersze zastosowanie w kuchni. Grubość dna zapewnia równomierny rozkład temperatury. Solidna zabudowana podstawa gwarantuje stabilne ustawienie urządzenia. Misa i pokrywa misy wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 - zapewniają utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Patelnia ma ręczny przechył misy do 45° za pomocą korbki umiejscowionej na ścianie czołowej patelni. Konstrukcja zawiasu misy umożliwi ustawienie jej w każdym położeniu pod kątem w przedziale od 0 do 90°. o wymiarach 72 x 80x 87 cm, moc 9 kW
4.	Stół roboczy z półką sztuk 2	Parametry techniczne: Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 60x60x85 cm

		<p>wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p>Wykonanie: Standardowo stół jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z rantem lewym lub prawym.</p>
5.	Kuchnia elektryczna	<p>Parametry techniczne: kuchnia elektryczna 4-płytowa na podstawie otwartej z dolną półką. Wykonanie – stal nierdzewna. Rozmieszczenie płyt uniemożliwia przedostanie się wykipin do wnętrza kuchni, a odpowiednio głębokie przetłoczenie zapobiega również ich wylewaniu się poza obręb kuchni. Wymiary 80x70x85 cm, moc płyt 3 x 2,6 kW +1 x 2 kW.</p>
6.	Okap centralny nawiewno - wyciągowy	<p>Parametry techniczne: Okap centralny wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wychwytywania i odprowadzania zapachów, pary i nadmiaru ciepła z pomieszczenia kuchni. Okap montuje się centralnie nad blok urządzeń kuchennych zgromadzonych pośrodku pomieszczenia kuchennego.</p> <p>Standardowo okap jest wyposażony w tzw. łapacze tłuszczu, czyli filtry wychytujące tłuszcz (główny nośnik zapachów), kranik spustowy do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci oraz króćce przyłączeniowe.</p>
7.	Taboret gastronomiczny indukcyjny sztuk 2	<p>Parametry techniczne: Taboret elektryczny indukcyjny o mocy 5 kW wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja taboretu i duża średnica płyty (40 cm) pozwala na gotowanie na nim dużych ilości potraw w naczyniach o bardzo dużej pojemności – do 100 l bez konieczności podnoszenia ich. Wymiary 50 x 50 x 38 cm.</p>
8.	Stół roboczy z szafką	<p>Parametry techniczne: Stół roboczy o wymiarach 130x60x85 cm z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi</p>

		<p>sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p>Wykonanie: Standardowo stół jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z rantem lewym lub prawym, co umożliwi utrzymanie czystości w kuchni.</p>
9.	Krajalnica do wędlin	<p>Parametry techniczne: Aluminiowa krajalnica do wędlin i mięsa o średnicy noża 25 cm. Nóż wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <p>Oddzielne przyciski włącz/wyłącz zapewniają bezpieczne użytkowanie krajalnicy. Chłodzony powietrzem silnik umożliwia dłuższe okresy pracy krajalnicy.</p> <p>Odkręcana prowadnica ułatwia czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu, a osłona na nóż uniemożliwia przypadkowe skaleczenie się podczas obsługi krajalnicy. Krajalnica ma wbudowaną ostrzałkę noża.</p>
10.	Regał ociekowy	<p>Parametry techniczne: Regał ociekowy składany wykonany ze stali nierdzewnej, nogi wykonane z kątownika, półki perforowane. Wymiary 90 x 60 x180 cm.</p>
11.	Stół ze zlewem głębokim	<p>Parametry techniczne: Basen - zlew głęboki 1-komorowy wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 100x60x85 cm. Głębokość komory wynosi 40 cm. Basen jest przeznaczony do ręcznego mycia naczyń o dużej pojemności. Stelaż stołu z basenem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p>Wykonanie: Standardowo basen jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie basenu dodatkowo z rantem lewym lub prawym, co umożliwi utrzymanie czystości w kuchni.</p> <p>Otwór odpływu w komorze ma standardowo średnicę 5 cm.</p>
12.	Stół ze zlewem i półką	<p>Parametry techniczne: Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości 1 mm. Błat z wgłębieniem 1,9 cm po</p>

		obwodzie. Występ blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 3 cm i po bokach 1,5 cm, z tyłu 8 cm. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie o średnicy 3,3 cm. O wymiarach 60 x 120 x 85 cm.
13.	Szatkownica	<p>Parametry techniczne: Szatkownica do rozdrabniania surowych warzyw i owoców wykonana ze stopu aluminium. Wydajność teoretyczna około 40 kg/godz. Rozdrabniarka ma dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw o wymiarach 16x7,5 cm i okrągły, cylindryczny o średnicy 5 cm - do warzyw długich i delikatnych.</p> <p>W wyposażeniu szatkownicy znajdują się następujące tarcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarcza do wiórków 3 mm, 4.5 mm i 7 mm • tarcza do plastrów: 2 mm i 4 mm
14.	Stół roboczy z szafką	<p>Parametry techniczne: Stół roboczy o wymiarach 130x60x85 cm z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p>Wykonanie:</p> <p>Standardowo stół jest 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. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z rantem lewym lub prawym, co umożliwi utrzymanie czystości w kuchni.</p>
15.	Stół roboczy z półką	<p>Parametry techniczne: Stół roboczy z półką dolną o wymiarach 60x100x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszono płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymogi dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p>Wykonanie:</p>

		<p>Standardowo stół jest wykonywany z tzw. raniem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm, która zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadków z części roboczej w szczeliny przy ścianie kuchni. W zależności od ustawienia zaleca się zamawianie stołu roboczego dodatkowo z raniem lewym lub prawym.</p>
--	--	--