

## Wykaz i szczegółowy opis sprzętu/przedmiotów – kuchnia

**Magazyn brudnych warzyw**

L.p.	Nazwa urządzenia	Opis	Numeracja odpowiadająca pozycjom formularza ofertowego
1.	Regał magazynowy	Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b> Wymiary: Długość 120 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 180 cm +/- 3 % Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy min. 0,8 mm. Regał przeznaczony ma być do przechowywania żywności lub naczyń. Nośność min. 50 kg na każdej półce. Konstrukcja regału ma się opierać się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki mocowane na stałe.	14
2.	Regał magazynowy	Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b> Wymiary: Długość 90 cm +/- 3% Szerokość 40 cm +/- 3% Wysokość 180 cm +/- 3% Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy min. 0,8 mm. Regał przeznaczony ma być do przechowywania	15

		<p>żywności lub naczyń.          Nośność min. 50 kg na każdej półce.          Konstrukcja regału ma się opierać na kształtownikach o przekroju zamkniętym.          Półki mocowane na stałe.</p>	
--	--	--	--

### Obróbka brudna

L.p.	Nazwa urządzenia	Opis	
1.	Obieraczka do ziemniaków	<p>Parametry techniczne: <b>Obieraczka do ziemniaków</b> wykonana ze stali nierdzewnej. Jednorazowy wsad - min 10 kg ziemniaków. Wydajność min 80 kg/godz. Pokrywa z poliwęglanu lub innego nieprzewodzącego materiału z wyłącznikiem bezpieczeństwa. Czasomierz z regulacją.</p>	9
2.	Stół ze zlewem i półką	<p>Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach min 40 mm x 40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.          Wymiary:          Długość 120 cm +/- 3%          Szerokość 60 cm +/- 3%          Wysokość 85 cm +/- 3%</p>	17
3.	Stół ze zlewem 2 komorowy	<p>Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 2-komorowym</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Konstrukcja spawana. Półka dolna. Komory zlewu</p>	18

		<p>wykonane z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach min. 40mm x 40mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:  Długość 120 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p>	
4.	Naświetlacz do jaj szufladowy	<p>Parametry techniczne: Naświetlacz (sterylizator) przeznaczony do odkażania jaj i noży. Obudowa ze stali nierdzewnej. Krata na jajka wykonana ze stali chromowej. Jednorazowa dezynfekcja min 30 jaj lub min 6 noży.</p> <p>Wymiary:  Długość 52 cm +/- 3%  Szerokość 36 cm +/- 3%  Wysokość 24 cm +/- 3%</p>	10
5.	Stół roboczy z półką	<p>Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z półką dolną</p> <p>Wymiary:  Długość 130 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min 0,8 mm.</p> <p>Błat stołu wodoodporny i zmywalny.</p> <p>Stelaż stołu opierać się ma na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b>  Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p>	21

### Magazyn spożywczy

1.	Szafa chłodnicza (sztuk 2)	Parametry techniczne: Szafa chłodnicza o pojemności całkowitej min. 600 l. Szafa ma być wyposażona w min. 3 rusztowe półki o nośności min 8 kg każda. Wymiary zewnętrzne: Długość 78 cm +/- 3% Szerokość 70 cm +/- 3% Wysokość 185 cm +/- 3%	11
2.	Stół roboczy z półką	Parametry techniczne: <b>Stół roboczy z półką</b> dolną Wymiary: Długość 120 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3% Wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min. 0,8. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opierać się ma na kształtownikach o profilu zamkniętym. <b>Wykonanie:</b> Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.	22
3.	Zamrażarka skrzyniowa	Parametry techniczne: <b>Zamrażarka skrzyniowa min. 200 l</b> . Wnętrze – aluminium. Ręczne rozmrażanie. W wyposażeniu jeden kosz na produkty. System chłodzenia grawitacyjny. Wymiary: Długość 95 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3%	12

		Wysokość 80 cm +/- 3%	
4.	Regał magazynowy	<p>Parametry techniczne: <b>Regał magazynowy 4-półkowy</b></p> <p>Wymiary:  Długość 120 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 180 cm +/- 3 %  Wykonany ze stali nierdzewnej.  Grubość blachy min. 0,8 mm.  Regał przeznaczony będzie do przechowywania żywności lub naczyń.  Nośność min 50 kg na każdej półce.  Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym.  Półki mocowane na stałe.</p>	14

### Zmywalnia

1.	Stół ze zlewem i półką	<p>Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40 mm x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:  Długość 140 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p>	19
2.	Zmywarka kapturowa	Parametry techniczne: Gastronomiczna zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzenia	13

		przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń. Wykonana ze stali nierdzewnej, moc min 6 kW. Wymiary: Długość 70-80 cm Szerokość 60-70 cm Wysokość 140-150 cm	
3.	Szafa przelotowa	Parametry techniczne: <b>Szafa przelotowa</b> z drzwiami przesuwными – otwarta z dwóch stron (przód i tył) – wykonana ze stali nierdzewnej. Przeznaczona do przechowywania umytych naczyń, wyposażona w 2 półki montowane na stałe. Wymiary: Długość 90 cm +/- 3% Szerokość 70 cm +/- 3% Wysokość 180 cm +/- 3%	26

### Kuchnia

1.	Piece konwekcyjne (sztuk 3)	Parametry techniczne: <b>Piec konwekcyjny z grillem i nawilżaniem komory</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Sterowanie manualne lub elektroniczne. Minimalny wsad 4 blachy o wymiarach min 40x30 cm. Regulacja temperatury w zakresie do 300°C. Wyposażone w wyłącznik czasowy. W wyposażeniu min 4 blachy. Moc min 2,50 kW. Wymiary: Długość 62 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 58cm +/- 3%	1
2.	Wilk do mięsa	Parametry techniczne: <b>Maszynka do mielenia mięsa (wilk)</b> do rozdrabniania mięsa surowego	2

		bądź gotowanego, ryb, ziemniaków i gotowanych warzyw. Wydajność min 70 kg/godz. Konstrukcja urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.	
3.	Patelnia elektryczna uchylna	Parametry techniczne: <b>Patelnia elektryczna</b> w całości wykonana ze stali nierdzewnej. Pojemność misy min 50 l. Misa i pokrywa misy wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej. Patelnia ma umożliwiać przechył misy do 45°. Moc min 8 kW. Wymiary: Długość 80 cm +/- 3% Szerokość 70 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3%	3
4.	Stół roboczy z półką (sztuk 2)	Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z półką dolną Wymiary: Długość 60 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3% wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości min 0,8. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. <b>Wykonanie:</b> Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.	23
5.	Kuchnia elektryczna	Parametry techniczne: <b>kuchnia elektryczna 4-płytkowa</b> z dolną półką. Wykonanie – stal nierdzewna. Moc płyt 3 x min 2,5 kW +1 x min 2 kW. Wymiary:	4

		Długość 80 cm +/- 3% Szerokość 70 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3%	
6.	Okap centralny nawiewno wyciągowy -	Parametry techniczne: <b>Okap centralny</b> wymiary 250 cm x 170 cm x 45 cm (+/-3%) wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do wychwytywania i odprowadzania zapachów, pary i nadmiaru ciepła z pomieszczenia kuchni. Okap zamontowany będzie centralnie nad blok urządzeń kuchennych zgromadzonych pośrodku pomieszczenia kuchennego.	5
7.	Taboret gastronomiczny indukcyjny (sztuk 2)	Parametry techniczne: Taboret elektryczny indukcyjny o mocy min 5 kW wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja taboretu i średnica płyty ma pozwalać na gotowanie na nim dużych ilości potraw w naczyniach o bardzo dużej pojemności – min 80 l bez konieczności podnoszenia ich. Wymiary: Długość 50 cm +/- 3% Szerokość 50 cm +/- 3% Wysokość 38 cm +/- 3%	6
8.	Stół roboczy z szafką	Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka. Wymiary: Długość 130 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3% Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min 0,8. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż	24



		stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. <b>Wykonanie:</b> Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.	
9.	Krajalnica do wędlin	Parametry techniczne: <b>Aluminiowa krajalnica</b> do wędlin i mięsa o średnicy noża min 25 cm i mocy min 150 W. Nóż wykonany ze stali nierdzewnej.	7
10	Regał ociekowy	Parametry techniczne: Regał ociekowy składany wykonany ze stali nierdzewnej, nogi wykonane z kątownika, półki perforowane. Wymiary: Długość 90 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 180 cm +/- 3%	16
11	Stół ze zlewem głębokim	Parametry techniczne: <b>Basen - zlew głęboki 1-komorowy</b> wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary: Długość 100 cm +/- 3% Szerokość 60 cm +/- 3% Wysokość 85 cm +/- 3% Głębokość komory wynosi min 40 cm. Basen jest przeznaczony do ręcznego mycia naczyń o dużej pojemności. Stelaż stołu z basenem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym. <b>Wykonanie:</b> Basen ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.	20
12	Stół ze zlewem i półką	Parametry techniczne: <b>Stół ze zlewem 1-komorowym i półką dolną</b> wykonany ze stali	17

		<p>nierdzewnej. Komora zlewu po lewej stronie. Konstrukcja spawana. Komora zlewu wykonana z blachy o grubości min 1 mm. Błat z wgłębieniem po obwodzie. Nogi wykonane z profili kwadratowych o wymiarach 40x40 mm przy grubości minimalnej 1,2 mm. Otwór pod baterię usytuowany centralnie.</p> <p>Wymiary:  Długość 120 +/- 3%  Szerokość 60 +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p>	
13	Szatkownica	<p>Parametry techniczne: <b>Szatkownica</b> do rozdrabniania surowych warzyw i owoców wykonana z aluminium. Wydajność około 40 kg/godz.</p> <p>Rozdrabniarka ma dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw o wymiarach min 15 x 7 cm i okrągły, cylindryczny o średnicy min 5 cm - do warzyw długich i delikatnych.</p>	8
14	Stół roboczy z szafką	<p>Parametry techniczne: <b>Stół roboczy</b> z szafką z drzwiami suwanymi wykonany ze stali nierdzewnej. Wewnątrz szafki półka.</p> <p>Wymiary:  Długość 130 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b>  Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym –</p>	24

		listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.	
15	Stół roboczy z półką	<p>Parametry techniczne:<b>Stół roboczy</b> z półką dolną wykonany ze stali nierdzewnej z blachy o grubości 0,8-1 mm.</p> <p>Wymiary:  Długość 100 cm +/- 3%  Szerokość 60 cm +/- 3%  Wysokość 85 cm +/- 3%</p> <p>Błat stołu wodoodporny i zmywalny. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.</p> <p><b>Wykonanie:</b>  Stół ma być wykonany z tzw. rantem tylnym – listwą ogranicznikową o wysokości około 4 cm.</p>	25

Dodatkowe informacje:

1. Do każdego urządzenia należy dołączyć instrukcję obsługi.
2. Dostarczony sprzęt i wyposażenie muszą być fabrycznie nowe i wolne od wad.
3. Dostarczony sprzęt i wyposażenie powinno posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, świadectwa jakości oraz spełniać wszelkie wymogi norm.