

Nazwa zadania: Zakup i dostawa z montażem wyposażenia dwóch kuchni w ramach projektu „Posiłek w szkole i w domu”

Lp.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek		
1.	<p><b>Zamrażarka</b></p> <p>szafa mroźnicza lakierowana, V 620 l cichy agregat urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała) elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem wbudowany zamek na klucz półki mrożące wymiary półek WxD: 655x515 mm odstęp między półkami wynoszą ok 22 cm Czynnik chłodniczy : R600a(130g) Pojemność netto : 469 l Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi : Tak Temperatura max. : -18 °C Strefa klimatyczna : 4 Dobowe zużycie energii : 2.709 kWh/dzień Roczne zużycie energii : 989 kWh/rok Klasa energetyczna : B Napięcie - U : 230 V Szerokość - W : 775 mm Głębokość - D : 695 mm Wysokość - H : 1900 mm Pojemność - V : 620 l Moc elektryczna : 0.3 kW</p>	1		
2.	<p><b>Lodówka</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cichy agregat</li><li>• posiada wymuszony obieg powietrza</li><li>• urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)</li></ul>	2		


	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem</li> <li>• wbudowany zamek na klucz</li> <li>• nowoczesna konstrukcja</li> <li>• automatyczne odszranianie</li> <li>• w komplecie 3 półki</li> <li>• wymiary półek WxD: 505x365 mm</li> <li>• minimalna odległość pomiędzy półkami - ok 7 cm</li> <li>• wewnątrz szafy zostało wykonane z tworzywa sztucznego</li>   <li>• Czynnik chłodniczy : R 600 a / 75 g</li> <li>• Pojemność netto : 265 l</li> <li>• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi : Tak</li> <li>• Temperatura max. : 8 °C</li> <li>• Strefa klimatyczna : 4</li> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Szerokość - W : 600 mm</li> <li>• Głębokość - D : 600 mm</li> <li>• Wysokość - H : 1850 mm</li> <li>• Pojemność - V : 265 l</li> <li>• Moc elektryczna : 0.13 kW</li> <li>• Temperatura min. : 0 °C</li> </ul>			
3.	<p><b>Mikser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• do lekkich ciast i ubijania piany</li> <li>• w komplecie wyjmowana dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek</li> <li>• średnica dzieży 320 mm</li> <li>• części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej</li> <li>• dzieża zawieszona na ruchomych ramionach</li> <li>• osłona bezpieczeństwa</li> <li>• korpus urządzenia wykonany z aluminium</li> <li>• Zakres obrotów : 113 / 168 / 400 obr/min</li> <li>• Średnica : 320 mm</li> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Szerokość - W : 470 mm</li> <li>• Głębokość - D : 430 mm</li> <li>• Wysokość - H : 785 mm</li> <li>• Waga - M : 56 kg</li> <li>• Pojemność - V : 20 l</li> </ul>	1		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moc elektryczna : 0.75 kW</li> </ul>			
4.	<p><b>Piekarnik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych nie wymagających funkcji zaparowania komory</li> <li>urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego</li> <li>3 tryby pracy:grzałka górna 3 kW (funkcja opiekacza), grzałka wentylator 3.5 kW (funkcja konwekcja), grzałka wentylatora i grzałka górna razem ( funkcja konwekcja plus opiekacz)</li> <li>timer 120 min z funkcją pracy ciągłej</li> <li>opcjonalnie możliwość zestawienia trzech pieców</li> <li>wymiary komory pieca 660x445x285 mm, blacha 600 x 400 i GN 1/1</li> <li>trzy poziomy prowadnic</li> <li>ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie</li> <li>kontrolki pracy oraz zasilania</li> <li>front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej i szkła</li> <li>obudowa wykonana ze stali ocynkowanej</li> <li>regulowane nóżki ~ 20 mm</li> </ul> <p>zakres regulacji temp 30-300 stopni C trzy tryby pracy piekarnika statycznego : grzałka górna grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Szerokość - W : 800 mm</li> <li>Głębokość - D : 640 mm</li> <li>Wysokość - H : 600 mm</li> <li>Częstotliwość : 50 Hz</li> <li>Moc elektryczna : 6.54 kW</li> <li>Piętrowanie : Tak</li> </ul>	1		
5.	<p><b>Kuchenka mikrofalowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sterowanie elektroniczne</li> <li>3 poziomy mocy</li> <li>możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach</li> <li>zakres zegara 1 h 40 min</li> <li>możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h=65÷150 mm</li> <li>komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>pojemność komory 25 litrów</li> <li>wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm</li> </ul> <p>moc mikrofal 1000 W</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Napięcie - U : 230 V</li> <li>Szerokość - W : 520 mm</li> </ul>	1		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Głębokość - D : 442 mm</li> <li>• Wysokość - H : 312 mm</li> <li>• Waga - M : 17.9 kg</li> </ul>			
6.	<p><b>Kuchnia gazowa</b></p> <p>6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym.  Wymiary: 1200x730x850 mm (wymiar linii 730 mm dostosowany do urządzeń z projektu)  Moc gazowa min 33,9 kW  Moc piekarnika min 5,5 kW  Zasilanie 400V  zakres reg. temp. piekarnika 70 – 270  Palniki: jednokoronowe (nie dopuszcza się wielokoronowych) moc 3x4,15 kW, 3x7,15 kW (+- 5%)  Wyjmowane misy podpalnikowe  Demontowany kominek – możliwość mycia w zmywarce.  Płomień palnika pilotowego  System łączenia „na włos”  Solidne, masywne, żeliwne ruszty.  Osłonięte dysze i piloty palników.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komora piekarnika w rozmiarze GN2/1. Wyposażona 1 ruszt GN2/1 oraz wkład żeliwny dla zwiększenia akumulacyjności cieplnej piekarnika.</li> <li>• 3 tryby grzania w piekarniku: dół, góra, dół-góra.</li> </ul>	1		
7.	<p><b>Taboret gazowy</b></p> <p>Wymiary: 566x266x385 mm +- 5%  Moc min 13 kW  Regulacja mocy palnika od tzw. pozycji ekonomicznej (przepustowość 25%), aż do całkowitego otwarcia zaworu  Palnik z płomieniem kontrolnym.  Solidny, masywny, żeliwny, zdejmowany ruszt.  W komplecie Maskownica przestrzeni instalacyjnej pomiędzy taboretami a kotłami warzelnymi, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wg projektu.</p>	1		
8.	<p><b>Mikser ręczny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 50 litrów</li> <li>• zespół silnikowy ze stali nierdzewnej</li> <li>• łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie</li> </ul>	1		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• długość ramienia 363 mm</li> <li>• nowy dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej</li> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Moc elektryczna : 0.44 kW</li> <li>• Prędkość obrotów : 9500 obr/min</li> </ul>			
9.	<p><b>Piec konwekcyjno - parowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Napięcie - U : 400 V</li> <li>• Szerokość - W : 750 mm</li> <li>• Głębokość - D : 773 mm</li> <li>• Wysokość - H : 772 mm</li> <li>• Waga - M : 67 kg</li> <li>• Moc elektryczna : 7.1 kW</li> <li>• panel sterowania Manual</li> <li>• nawilżanie komory STEAM.Plus</li> <li>• maksymalna temperatura 260°C</li> <li>• 2 prędkości wentylatora o zmiennym kierunku obrotów</li> <li>• pojemność: 5 x GN 1/1</li> <li>• odległość między półkami 67 mm</li> <li>• oświetlenie halogenowe</li> <li>• używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej</li> <li>• opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi</li> <li>• posiada system usuwający parę z komory pieca Dry.Plus</li> <li>• system obiegu powietrza Air.Plus</li> <li>• system Protec.Safe - doskonała izolacja pieca</li> </ul> <p>Dedykowana podstawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1</p> <p><b>Automatyczny zmiękcacz wody</b>  wymiary w mm: 280x410x535  Wydajność filtra 20°F: 30l/min  pojemność (l): 6,5</p>	1		
10.	<p><b>Frytkownica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• system "zimnej strefy" - automatyczne filtrowanie oleju</li> <li>• precyzyjna regulacja temperatury 0, min,90,110,130,150,170,max</li> <li>• termostat bezpieczeństwa</li> </ul>	1		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury</li> <li>• zawór do zlewania frytury</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Szerokość - W : 265 mm</li> <li>• Głębokość - D : 450 mm</li> <li>• Wysokość - H : 360 mm</li> <li>• Pojemność - V : 8 l</li> <li>• Moc elektryczna : 3.6 kW</li> </ul>			
11.	<p><b>Gofrownica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• płyty grzewcze wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem grzewcza</li> <li>• zakres regulacji termostatu 50÷300°C</li> <li>• obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>• timer do 5 min</li> <li>• nienagrzewający się uchwyt pokrywy</li> <li>• antypoślizgowe nóżki</li> <li>• grzałka górna moc ~ 700W, dolna moc ~ 800W</li> <li>• wymiary płyty roboczej 250 x 250 mm</li> <li>• wymiary gofra 100 x 165 mm</li> <li>• Temperatura max. : 300 °C</li> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Szerokość - W : 320 mm</li> <li>• Głębokość - D : 380 mm</li> <li>• Wysokość - H : 240 mm</li> <li>• Waga - M : 9.8 kg</li> <li>• Częstotliwość : 50 Hz</li> <li>• Moc elektryczna : 1.5 kW</li> <li>• Temperatura min. : 50 °C</li> </ul>	1		
12.	<p><b>Łyżka stołowa- fason „zestaw restauracyjny” uzupełnienie posiadanego- Zaproponowany zestaw musi posiadać taki sam wzór</b></p> <p>Stal 18/10 Długość 195 mm</p>	120		

				
13.	<p><b>Podgrzewacz do potraw.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polecany do zup</li> <li>• kremów i sosów</li> <li>• elektryczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury</li> <li>• regulacja temperatury 65°C - 95°C regulacja co 1°C</li> <li>• wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę</li> <li>• obudowa wykonana ze stali malowanej</li> <li>• grzałka z termostatem</li> <li>• Średnica : 395 mm</li> <li>• Napięcie - U : 230 V</li> <li>• Wysokość - H : 340 mm</li> <li>• Pojemność - V : 9 l</li> <li>• Moc elektryczna : 0.4 kW</li> </ul>	1		
14.	<p><b>Warnik</b></p> <p>2 sztuki: 9 + 18 litrów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody</li> <li>• podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii</li> <li>• niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń )</li> </ul>	2		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>zakres regulacji termostatu od 30°do 110°C</li> <li>wskaźnik poziomemu napoju w zbiorniku</li> <li>termostat bezpieczeństwa</li> <li>wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik</li> <li>urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej</li> <li>zabudowana grzałka</li> <li>kontrolka zasilania</li> <li>kontrolka zakamieniania</li> <li>Średnica : 241 mm / 288 mm</li> <li>Napięcie - U : 230 V</li> <li>Wysokość - H : 480 mm / H : 602 mm</li> <li>Pojemność - V : 9 l / 18 l</li> <li>Moc elektryczna : 2.4 kW / 2,4 kW</li> </ul>			
15.	<p><b>Patera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3-stopniowa</li> <li>talerze płaskie</li> <li>średnica talerzy: 215 mm, 260 mm, 295 mm</li> <li>odległość pomiędzy talerzami 140 mm</li> <li>Wysokość - H : 310 mm</li> </ul>	5		
16.	<p><b>Maszynka do mięsa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej</li> <li>taca wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka</li> <li>praca ciągła do 8 godzin</li> <li>w komplecie sitka: 5 i 8 mm (średnica oczek)</li> <li>średnica sitka - 68 mm</li> <li>lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium</li> <li>gardziel wykonana z odlewu żeliwa</li> <li>ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium</li> <li>regulowane antypoślizgowe nóżki</li> <li>prędkość 200 obr./min.</li> <li>Wydajność na godzinę : 220 kg/h</li> <li>Napięcie - U : 230 V</li> <li>Szerokość - W : 517 mm</li> <li>Głębokość - D : 328 mm</li> <li>Wysokość - H : 410 mm</li> </ul>	1		





	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moc elektryczna : 0.8 kW</li> </ul>			
17.	<p><b>Szatkownica do warzyw CL 50</b></p> <p>Szatkownica do warzyw z kompletem 6 tarcz (plastry 2 mm; plastry 5 mm; wiórki 1,5 mm; słupki 2x10 mm; zestaw do kostek: tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)  asynchroniczny silnik  magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy  automatyczny start po zamknięciu popychacza  malowana komora robocza i pokrywa  blok silnika z poliwęglanu  dwa otwory wsadowe 139 cm<sup>2</sup>, Ø 58 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wydajność na godzinę : 500 kg/h</li> <li>Napięcie - U : 400 V</li> <li>Szerokość - W : 300 mm</li> <li>Głębokość - D : 350 mm</li> <li>Wysokość - H : 555 mm</li> <li>Moc elektryczna : 0.6 kW</li> </ul> <p>Prędkość obrotów : 375 obr/min</p>	1		
18.	<p><b>Zmywarka kapturowa</b></p> <p>2 cykle mycia 90 / 180 sekund.  Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.  Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kw.  Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 6 kw.  Moc pompy myjącej: 0.6 kw.  Zużycie wody do płukania: 3,0 l/cykl.  Dolne i górne ramiona myjące i płuczące  Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego i myjącego  Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody  System filtrowania ze stali nierdzewnej  Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N.  Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power)  w 230V / 1+N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW  Wymiary: 675 x 675 x 1440  Wysokość wsadu 420 mm  Moc 11,1 kW  Wbudowana pompa spustowa.</p>	1		

	<p><b>Automatyczny zmiękcacz wody</b>  wymiary w mm: 280x410x535  Wydajność filtra 20°F: 30l/min  pojemność (l): 6,5</p>			
19.	<p><b>Garnek wysoki z pokrywą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej</li> <li>• sprzedawany w komplecie z pokrywą</li> <li>• technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła</li> <li>• kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję</li> <li>• nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 400 mm</li> <li>• Wysokość - H : 400 mm</li> <li>• Pojemność - V : 50.3 l</li> <li>• Przystosowane do kuchni indukcyjnej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni ceramicznej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni gazowej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni elektrycznej : Tak</li> <li>• Mycie w zmywarce : Tak</li> </ul>	1		
20.	<p><b>Garnek średni z pokrywą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej</li> <li>• sprzedawany w komplecie z pokrywą</li> <li>• technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła</li> <li>• kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję</li> <li>• nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 400 mm</li> <li>• Wysokość - H : 300 mm</li> <li>• Pojemność - V : 37.7 l</li> <li>• Przystosowane do kuchni indukcyjnej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni ceramicznej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni gazowej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni elektrycznej : Tak</li> <li>• Mycie w zmywarce : Tak</li> </ul>	1		

21.	<p><b>Garnek niski z pokrywą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej</li> <li>• sprzedawany w komplecie z pokrywą</li> <li>• technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła</li> <li>• kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję</li> <li>• nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 400 mm</li> <li>• Wysokość - H : 250 mm</li> <li>• Pojemność - V : 31.4 l</li> <li>• Przystosowane do kuchni indukcyjnej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni ceramicznej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni gazowej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni elektrycznej : Tak</li> <li>• Mycie w zmywarce : Tak</li> </ul>	2		
22.	<p><b>Patelnia nieprzywierająca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła</li> <li>• kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna pokryta teflonem</li> <li>• Średnica : 280 mm</li> <li>• Wysokość - H : 48 mm</li> <li>• Przystosowane do kuchni indukcyjnej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni ceramicznej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni gazowej : Tak</li> <li>• Przystosowane do kuchni elektrycznej : Tak</li> <li>• Mycie w zmywarce : Tak</li> </ul>	2		
23.	<p><b>Patelnia do naleśników</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patelnia aluminiowa pokryta oryginalnym Teflonem z logo DUPONT</li> <li>• trzywarstwowa powłoka teflonowa zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania</li> <li>• rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej</li> <li>• zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną</li> <li>• dobrze i szybko rozprowadza ciepło po całej powierzchni</li> <li>• można smażyć z niewielką ilością tłuszczu</li> </ul>	4		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiał wykonania : aluminium</li> <li>• Wewnętrzna średnica : 255 mm</li> <li>• Średnica : 290 mm</li> <li>• Wysokość - H : 17 mm</li> </ul>			
24.	<p><b>Sito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 300 mm</li> <li>• Długość - L : 430 mm</li> <li>• Rączka drewniane</li> </ul>	1		
25.	<p><b>Wiadro ze stali nierdzewnej</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• średnica zewnętrzna górna 294</li> <li>• wysokość z uchem 317 mm</li> <li>• podziałka wewnątrz wiadra</li> <li>• średnica podstawy 200 mm</li> <li>• można piętrować</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 275 mm</li> <li>• Wysokość - H : 285 mm</li> <li>• Pojemność - V : 10 l</li> </ul>	2		
26.	<p><b>Łyżka cedzakowa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>• część robocza wyprofilowana do użytku z naczyniami o mniejszych średnicach</li> <li>• duże otwory do szybkiego ociekania</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Średnica : 160 mm</li> <li>• Długość - L : 350 mm</li> </ul>	1		
27.	<p><b>Nóż stołowy- fason „zestaw restauracyjny” uzupełnienie posiadanego</b></p> <p>Stal AISI 420 Długość 210 mm</p>	140		

				
28.	<p><b>Maszynka do ostrzenia noży.</b></p> <p>max. kąt ostrzenia 28 stopni, proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody, diamentowy kamień ostrzący, nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza, możliwość ostrzenia noży ceramicznych, pojemnik na opiłki</p> <p>Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W : 226 mm  Głębokość - D : 98 mm  Wysokość - H : 100 mm  Moc elektryczna : 0.09 kW  Prędkość obrotów : 6600 obr/min</p>	1		
29.	<p><b>Łyżeczka do herbaty - fason „zestaw restauracyjny” uzupełnienie posiadanego (jak w pozycji 27)</b></p> <p>Stal 18/10  Długość 137 mm</p>	140		
30.	<p><b>Waza do zupy cała zastawa z jednego fasonu (uzupełnienie posiadanej zastawy jak w poz. 31)</b></p> <p>Pojemność 3,5 l, z pokrywą  Wykonanie z białej, grubej porcelany gastronomicznej, możliwość mycia w zmywarce</p>	5		
31.	<p><b>Talerz płytki cała zastawa z jednego fasonu (uzupełnienie posiadanej zastawy)</b></p> <p>śr. 265 mm  Wykonanie z białej, grubej porcelany gastronomicznej, możliwość mycia w zmywarce</p>	140		

				
32.	<b>Talerz głęboki śr.225</b> cała zastawa z jednego fasonu (uzupełnienie posiadanej zastawy jak w poz. 31) Wykonanie z białej, grubej porcelany gastronomicznej, możliwość mycia w zmywarce	140		
33.	<b>Talerz deserowy śr. 190 mm</b> cała zastawa z jednego fasonu (uzupełnienie posiadanej zastawy jak w poz. 31) Wykonanie z białej, grubej porcelany gastronomicznej, możliwość mycia w zmywarce	140		
34.	<b>Nóż kuchenny</b> Linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC, antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu. Nóż kuchenny 255	1		
35.	<b>Nóż</b> Linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC, antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu. Nóż do jarzyn 60mm	2		
36.	<b>Nóż</b> Linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC, antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu. Nóż do pieczenia 230mm	1		
37.	<b>Nóż</b> Linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC, antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu. Nóż do obierania 95 mm - 2 szt Nóż do pomidorów 100mm – 1szt	3		
38.	<b>Deska do krojenia HACCP</b>	6 szt.		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kolorystyka dostosowana do systemu oznaczania wg HACCP</li> <li>• posiada atest PZH</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiał wykonania : polipropylen</li> <li>• Grubość - G : 13 mm</li> <li>• Szerokość - W : 450 mm</li> <li>• Głębokość - D : 300 mm</li> </ul> <p>Stojak na deski</p>			
39.	<p><b>Tłuczek do mięsa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozmiar części roboczej 40x40 mm</li> <li>• długość do rączki 120 mm</li> <li>• Materiał wykonania : aluminium</li> <li>• Długość - L : 230 mm</li> </ul>	2		
40.	<p><b>Widelec stołowy - fason „zestaw restauracyjny” uzupełnienie posiadanego jak w poz. 27</b></p> <p>Stal 18/10 Długość 192 mm</p>	120		
41.	<p><b>Salaterki</b> Ø 160 mm <b>cała zastawa z jednego fasonu (uzupełnienie posiadanej zastawy jak w poz. 31)</b> Wykonanie z białej, grubej porcelany gastronomicznej, możliwość mycia w zmywarce</p>	60		
42.	<p><b>Krajalnica do wędlin i serów</b></p> <p>z powłoką nieprzywierającą, nóż Ø 250</p> <p>podstawa wykonana z lakierowanego aluminium osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium osłona noża z wgłębieniami pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów ostrzałka wyposażona w nieprzywierający nóż Szerokość - W : 380 mm Głębokość - D : 490 mm</p>	1		

	<p>Wysokość - H : 380 mm  Moc elektryczna : 0.32 kW 230V</p>			
43.	<p><b>Taca kelnerska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>3xokrągła</u></b></li> <li>• antypoślizgowa</li> <li>• czarna</li> <li>• Średnica : 355 mm</li> <li>• Wysokość - H : 25 mm</li> <li>• <b><u>3 x owalna</u></b></li> <li>• antypoślizgowa</li> <li>• czarna</li> <li>• Szerokość - W : 510 mm</li> <li>• Głębokość - D : 635 mm</li> <li>• Wysokość - H : 25 mm</li> </ul>	6		
44.	<p><b>Zestaw 4 elem. do przypraw</b>  w skład zestawu wchodzi: solniczka i pieprzniczka, 2 pojemniki na przyprawy płynne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szerokość - W : 120 mm</li> <li>• Głębokość - D : 115 mm</li> <li>• Wysokość - H : 180 mm</li> </ul>	8		