









SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa pozycji	Nazwa komponentu	Wymagania minimalne
PRACOWNIA GASTRONOMICZNA		
Analizator składu mleka [1 sztuka]		Ultradźwiękowe urządzenie do badania mleka o niskim zużyciu energii, ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego. Posiadająca minimalnie trzy kanały kalibracyjne oraz technologię ultradźwiękową. Do działania wymagana jest niewielka próbka mleka. Próbka mleka: minimum 20 ml. Pamięć na minimum 500 pomiarów. Czas pomiaru: 18 sec. (+-10%). Posiadająca pompę perystaltyczną. Samokalibracja bez komputera. Co najmniej 1 złącze RS232. Co najmniej 1 x połączenie USB z komputerem. Obsługa drukarek ESC POS. Wbudowana klawiatura i wyświetlacz graficzny. Temperatura próbki: od 1° do 45°C. Wilgotność otoczenia: od 0 do 80% RH. AC Napięcie sieciowe: od 95 do 250V. DC. Napięcie zasilacza: minimum 12V. Wymiary: 14/22/23 cm (+-5%).
Konew na mleko ze stali nierdzewnej – [1 zestaw zawierający 2 sztuki]		Konew na mleko ze stali nierdzewnej o wymiarach: pojemność: 30 L (+-5%), wysokość: 50 cm (+-5%), średnica u dołu: 32 cm (+-5%), średnica wlewu: 18 cm (+-5%), posiadająca szeroki wlew na mleko oraz szczelną pokrywę z uszczelką gumową.
Kocioł serowarski połączony z pasteryzatorem mleka [1 sztuka]		Kocioł wykonany ze stali nierdzewnej z możliwością wymiany wkładów na mleko, z możliwością regulacji temperatury pasteryzacji mleka oraz ustawienia czasu pasteryzacji, możliwością szybkiego schładzania mleka. Max. Pojemność: 30 litrów Min. Pojemność 5 litrów Max. Temperatura 90 ° C Rodzaj ogrzewania: elektryczny Moc grzałki: minimum 2,5 kW Zasilacz: minimum 230 V / 50 Hz Złącze gumowe, elastyczne, uniwersalne Średnica wylotu wody minimum 2 cm



<p>Wkład wewnętrzny do kotła serowarskiego [1 sztuka]</p>		<p>Dodatkowy wkład (pojemnik) do kociołka ze stali nierdzewnej, pojemność max. 30 l, z przeznaczeniem do kotła serowarskiego z pasteryzatorem.</p>
<p>Jogurtownica [1 sztuka]</p>		<p>Jogurtownica przeznaczona do różnych produktów mleczarskich - jogurt, kefir, serek. Możliwość regulacji czasu pracy – w zakresie 1 - 48 h. Możliwość regulacji temperatury – w zakresie 20 °C - 55 °C Zakres czasu pracy [h] od 1 do 48. Pojemność minimalna 1.5 l. Jogurtownica z kontrolą temperatury pracy oraz kontrolą czasu pracy. Zakres temperatury pracy [°C] od 20 do 55</p>
<p>Wirówka do mleka [1 sztuka]</p>		<p>Wirówka wykonana ze stali nierdzewnej, z możliwością regulacji zawartości tłuszczu w śmietance, o mocy min. 70 W, zasilaniu min. 230 V oraz możliwości mocowania do blatu.</p>
<p>Maselnica [1 sztuka]</p>		<p>Maselnica wykonana ze stali nierdzewnej, z zaworem spustowym do maślanki, o obojętności napełniania maselnicy od 1 litra do 3,5 litra śmietanki, z mocą min. 550 Watt, 230 V.</p>
<p>Prasa mechaniczna do sera [1 sztuka]</p>		<p>Prasa wykonana ze stali kwasoodpornej z możliwością regulacji docisku, z rusztem ociekowym pod blatem roboczym o wymiarach 110x60x190cm (+- 5%), wysokość krawędzi: 5cm. Odptyw serwatki umiejscowiony jest w narożniku stołu. Stół wyposażony antypoślizgowe, nierdzewne, regulowane stopy.</p>







<p>Forma serowarska perforowana - cilindrico [1 sztuka]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana. O wymiarach: średnica 10,8 cm (+-5%), wysokość 11 cm (+-5%), waga 0,5 kg (+-5%)</p>
<p>Forma serowarska perforowana - bola [1 sztuka]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, o wymiarach: średnica wewnętrzna – 10,5 cm (+-5%), wysokość – 18 cm (+-5%). Masa sera min. 0,5 kg</p>
<p>Forma serowarska perforowana – bola [1 sztuka]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, o wymiarach: średnica wewnętrzna – 11,6 cm (+-5%), wysokość – 17 cm (+-5%). Masa sera min. 1 kg</p>
<p>Forma serowarska perforowana -gouda [2 sztuki]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, o wymiarach: średnica wewnętrzna – 10,8 cm (+-5%), wysokość – 11,5 cm (+-5%). Masa sera min. 0,5 kg</p>
<p>Forma serowarska perforowana – barra [1 sztuka]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, o wymiarach: średnica wewnętrzna – 10,8 cm (+-5%), wysokość – 11,5 cm (+-5%). Masa sera min. 0,5 kg</p>
<p>Forma samoprasująca kwadratowa [3 sztuki]</p>		<p>Wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, o wymiarach: 22x10 cm (+-5%), wysokość 18 cm (+-5%). Masa sera min. 2 kg</p>

<p>Zestaw form basztowych samoprasujących – różne kształty i wymiary [1 zestaw]</p>		<p>Forma wykonana z materiału atestowanego, PP lub PE, mikroperforowana, okrągła o wymiarach (średnica górna formy / średnica dna formy x wysokość formy)</p> <ul style="list-style-type: none">- 16 - 16 cm / 15 cm x 16 cm (+5%); gramatura sera: ~ 1,5 kg – 1,8 kg (+5%)- 18 - 18 cm / 17 cm x 16 cm (+5%); gramatura sera: ~ 1,8 kg – 2,2 kg (+5%) <p>„Serce małe”, „serce duże”</p> <p>Małe serce: 5 cm x 5 cm (+5%); wys. 5 cm (+5%); gramatura sera: ~ 60-80 gram (+5%)</p> <p>Duże serce: 12 cm x 12 cm (+5%); wys 12 cm (+5%); gramatura sera: ~ 400-500 gram (+5%)</p> <p>Forma do sera owal</p> <ul style="list-style-type: none">- 15 - 15,3 cm / 10 cm x 16,4 cm (+5%); gramatura sera: min. 1 kg- 18 - 18 cm / 14,5 cm x 16 cm (+5%); gramatura sera: min. 1,5 kg <p>Forma prostokątna o wymiarach: (długość formy x szerokość formy x wysokość formy)</p> <ul style="list-style-type: none">- 20 cm x 13 cm x 11 cm (+5%) i gramaturze sera: min. 1,5 kg <p>Forma do sera camembert o wymiarach 115 mm x 115 mm x 130 mm (+5%).</p>
<p>Formy drewniane do oscypków [3 zestawy]</p>		<p>Wykonana z drewna lipowego.</p> <p>Oscypek – forma duża o wymiarach: średnica w środku: około 7,5 cm (+5%)</p> <p>Oscypek - forma mała o wymiarach: średnica w środku: około 6,5 cm (+5%)</p> <p>„Oscypiorka” kształt walca o wymiarach: średnica w środku około 6 cm (+5%), długość około 7,5 cm (+5%)</p> <p>Redykołka o wymiarach: wysokość: 4 cm (+5%), długość: 12,5 cm (+5%), szerokość: 4,5 cm (+5%).</p>



<p>Formy do masła - różne kształty i rodzaje – zestaw [3 zestawy]</p>		<p>Formy wykonane z drewna lipowego. Prostokąt o wymiarach: wysokość (głębokość): 3,5 cm (+-5%), szerokość: 10,5 cm (+-5%), długość: 17 cm (+-5%) i pojemności min. 0,25 kg masła</p> <p>Baranek o wymiarach: wysokość: 5,5 cm (+-5%), szerokość: 4 cm (+-5%), długość: 10 cm (+-5%).</p> <p>Forma podhalańska o wymiarach: wysokość (głębokość): 3 cm (+-5%), szerokość: 9 cm (+-5%), długość: 12 cm (+-5%).</p>
<p>Chusty serowarskie bawełniane [3 zestawy]</p>		<p>Chusty obszyte bawełną o wymiarach minimum 50 cm x 50 cm (3 sztuki).</p>
<p>Chusty serowarskie tetrowe [2 zestawy]</p>		<p>Tetra wykonana z bawełny o wymiarach minimum 40x40 cm (2 sztuki).</p>
<p>Chusty serowarskie lniane oraz z PE [3 zestawy]</p>		<p>Chusta wykonana z lnu, o rozmiarach 50x50cm (+-10%) oraz 100x100cm (+-10%).</p>

<p>Minutnik elektroniczny [1 sztuka]</p>		<p>Minutnik z mocowaniem przy pomocy magnesu, z funkcją alarmu, po zakończeniu odmierzenia ustawionego czasu, o zakresie czasu max. 99min 59sek i wymiarach: szerokość: 5.0cm (+5%), głębokość: 1.0cm (+5%), wysokość: 7.0cm (+5%).</p>
<p>Termometry - elektroniczny, serowarski, szpikulcowy [1 zestaw]</p>	<p>Elektroniczny, precyzyjny szpilkowy termometr z wyświetlaczem LCD</p> 	<p>Sonda wykonana ze stali nierdzewnej. Termometr o zakresie temperatury: od -50 st. C do +300 st. C (-58F do 572F), tolerancja: +/- 1 st. C oraz dokładność: +/- 0,1 st. C. Termometr z wyświetlaczem LED, o wymiarach: szerokość: 3cm (+-10%), głębokość: 2cm (+-10%), wysokość: 25cm (+-10%). Zasilanie bateryjne.</p>
	<p>Termometr serowarski</p> 	<p>Termometr służący do sprawdzania temperatury podczas procesu przygotowywania serów. Wykonany ze stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę. Dane techniczne: zakres pomiaru: od 0 do 100°C, średnica tarczy: 5,3cm (+-10%), długość sondy: 19,8cm (+-10%).</p>
<p>Testery do pH mleka i sera wraz z zestawem kalibracyjnym [1 zestaw]</p>		<p>pH-metr z wymienną elektrodą, elektroniczny pomiar i cyfrowy wyświetlacz, z dokładnością: rozdzielczość +/-0.01 pH, skala 0,00 do 14,00 pH, dokładność +/- 0,2 pH</p> <p>Tester z wymienną sondą, kalibracją ręczną i elektrodą HI 1270. Parametry testera: zasilanie 2x 1,5 V (+-10%), wymiary: 66 x 50 x 25 mm (+-10%), waga 50g (+-10%).</p>
<p>Roztwór do mycia elektrod PH-metru [1 sztuka]</p>		<p>Roztwór czyszczący i dezynfekujący. Opakowanie zawierające minimum 25 szt po minimum 20 ml.</p>






<p>Zestaw drobnych narzędzi do kursu serowarskiego (solomierz, próbnik do sera, łopatki, miarki, nabieraki, mieszadła, łyżki cedzakowe, chochle, noże, przecinaki) [1 zestaw]</p>	<p>Solomierz</p> 	<p>Solomierz wyskalowany w temperaturze 20°C, atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Próbnik do sera</p> 	<p>Próbnik (tester) do sera o długości minimalnie 17 cm, atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Nabierka do skrzepu</p> 	<p>Nabierka do skrzepu wykonany z tworzywa sztucznego, o rozmiarze 18x6, 24 x 8,5 cm (+-5%), atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Mieszadło różgowe</p> 	<p>Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej o rozmiarze: 40 cm (+-5%) i 50 cm (+-5%), atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Miarka kuchenna</p> 	<p>Miarka kuchenna o pojemności minimalnej 0,5l, atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Chochla</p> 	<p>Chochla pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej, posiadająca ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania, o wymiarach:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chochla 0,75 l - średnica: 145 mm, pojemność: 0.75 l, długość: 395 mm (+-5%) 2. Chochla 2 l - średnica: 200 mm, pojemność: 2 l, długość: 480 mm (+-5%)






		Atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.
	<p>Cedzak</p> 	Cedzak z tworzywa sztucznego z siatką na dnie, atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością. Posiadający dwie rączki.
	<p>Łyżka cedzakowa</p> 	<p>Łyżka cedzakowa szumówka, o wymiarach</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Średnica: 120 mm, długość: 360 mm (+5%) 2. Średnica: 160 mm, długość: 415 mm (+5%) <p>Wykonane z atestowanego materiału dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p>
	<p>Sitko gęste</p> 	Sitko gęste ze stali nierdzewnej o średnicy 20 cm (+10%), atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością. Zaczep po przeciwnej stronie od rączkości.
	<p>Sitko podłużne</p> 	Sitko podłużne wykonane ze stali nierdzewnej, o wymiarach 18x22 cm (+10%). Długość sitka z rączką 41,5 cm (+10%). Atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.
	<p>Nóż serowarski</p> 	<p>Nóż serowarski do krojenia skrzepu, wykonany ze stali nierdzewnej. Atestowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością. Wymiary noża:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 cm ostrze + 14 cm rączkość (+10%), • 35 cm ostrze + 14 cm rączkość (+10%).
	<p>Przecinak do skrzepu</p>	Przecinak do skrzepu wykonany ze specjalnego tworzywa sztucznego przystosowanego do kontaktu z żywnością, o wymiarach szerokość cięcia: 2 cm (+10%).




		<p>długość całkowita: 38 cm (+-10%). Element tnący o wymiarach 26 x 11 cm (+-10%).</p>
<p>Ruszty ociekowe wraz z regałem do ociekania serów [1 sztuka]</p>		<p>Regał wykonany ze stali nierdzewnej wraz z perforowanymi rusztami ociekowymi, o wymiarach: dł. 160cm (+-10%), szer. 40cm (+-10%), wys. 200cm (+-10%). Regał wyposażony jest w antypoślizgowe, nierdzewne, regulowane stopy.</p>
<p>Stół serowarski ociekowy [1 sztuka]</p>		<p>Stół ze stali kwasoodpornej, z otworem zlewowym, o wymiarach 110x75 cm (+-10%), a rant 4 cm (+-10%), na kołach nierdzewnych.</p>
<p>Błat ociekowy serowarski [3 sztuki]</p>		<p>Błat wykonany ze stali kwasoodpornej, o wymiarach: 99 x 53 cm (+-10%) i głębokości 46 cm (+-10%). Podklejony gumą, aby zapobiec zarysowaniom.</p>
<p>Wanna solankowa [1 sztuka]</p>		<p>Wanna wykonana ze stali kwasoodpornej, posiadająca zawór odpływowy, nierdzewny oraz koła skrętne. Wymiary wanny: 99 x 53 cm (+-10%), głębokości 46 cm (+-10%).</p>
<p>Specjalistyczne podkłady serowarskie – zestaw [5 zestawów]</p>		<p>Podkład wykonany z materiału posiadającego atest do kontaktu z żywnością, wielokrotnego użycia, o wymiarach: 20x20 cm (+-5%); wymiary oczek 2x2mm (+-5%).</p>



<p>Pojemnik do dojrzewania serów [3 sztuki]</p>		<p>Pojemnik wykonany z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością, z pokrywą, o wymiarach 41x31 cm (+-10%), i wysokości 10 cm (+-10%), Pokrywa do pojemnika na ser 41/31cm (+-10%).</p>
<p>Szczotki, pędzle kuchenne różnej wielkości i kształtu, kredki do znakowania serów [3 zestawy]</p>	<p>Szczotka do szorowania</p> 	<p>Szczotka wykonana z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością, posiadająca włosie odporne na chemikalia i wysoką temperaturę do 120°C, oraz posiadająca uchwyt.</p>
	<p>Szczotka do sera mała</p> 	<p>Z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością i twardością włosia. Kolor dowolny.</p>
	<p>Szczotka do sera duża</p> 	<p>Z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością. Kolor dowolny.</p>
	<p>Pędzel kuchenny okrągły</p> 	<p>Z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością. Długość pędzla: 19 cm (+-10%), w tym włosie 4,5 cm (+-10%). Średnica włosia 2 cm (+-10%).</p>
	<p>Pędzel kuchenny płaski</p>	<p>Pędzel wykonany z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością. Długość pędzla: minimum 20 cm, w tym włosie minimum 4 cm. Szerokość włosia minimum 3,5 cm</p>

		
	<p>kredka do znakowania serów</p> 	<p>Specjalistyczna kredka do znakowania serów, spełniająca dyrektywę 94/36/EG w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych. Rozmiar dowolny oraz kolor dowolny.</p>
<p>Wagi kuchenne: elektroniczna, precyzyjna waga łyżkowa, waga do podpuszczki [1 zestaw]</p>	<p>Łyżka kuchenna z wagą</p> 	<p>Łyżka kuchenna z wagą do 500 gramów, z dokładnością pomiaru: +/- 0,1, wyświetlaczem minimum 1,3" LCD, do pięciu liczb, zasilana na baterie. Dodatkowe funkcje: wstrzymywanie ekranu, tarowanie wagi, zamiana jednostek. Łyżka wykonana z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością</p>
	<p>Waga do kuchni</p> 	<p>Waga do kuchni, zasilana na baterie, ważąca maksymalnie 5 kg, z dokładnością pomiaru: +/- 0,1 g, wyświetlaczem LCD, podświetlanym. Dodatkowe funkcje: tarowanie wagi, zamiana jednostek, automatyczne wyłączenie, wskaźnik niskiego poziomu baterii. Wykonana z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością.</p>
<p>Zestaw do serwowania serów- tace, noże, krajalnice [3 zestawy]</p>		<p>Zestaw wytworzony z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością, Okrągła deska / taca do serwowania serów, wykonana z trwałego kamiennego łupka., posiadająca dwa boczne, wygodne uchwyty., o średnica 30 cm (+-10%) W zestawie z deską/ tacą minimum 4 noże do krojenia, wykonane ze stali nierdzewnej. Noże do sera wykonane ze stali nierdzewnej (ostrze), ręczka (plastik), o wymiarach: długość ostrza (cm): minimum 15, długość (cm): minimum 25, szerokość (cm): minimum 3,5 Krajarka do krojenia i podawania sera wykonana ze stali nierdzewnej (ostrze) oraz</p>






		plastiku (rączka), o wymiarach: długość (cm): minimum 20, szerokość (cm): minimum 7.
Pakowarka próżniowa komorowa do serów [1 sztuka]		Pakowarka z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością. Pakowarka razem z zestawem akcesoriów eksploatacyjnych zawierającym butelkę oleju do pompy próżniowej, zapasową uszczelkę pokrywy komory próżniowej, zapasowe elementy listwy grzewczej oraz taśmę grzewczą i taśmę ochronną z tkaniny teflonowej. Pobór mocy minimum 370 W, wydajność cykli/min od 1 do 2, wydajność pompy próżniowej minimalnie 10 m ³ /h
Podpuszczka naturalna jagnięca [2 sztuki po 0,5 kg]		Podpuszczka w proszku, koagulant składający się z enzymów wytwarzanych przez żołądki jagniąt, przeznaczona do przemysłu mleczarskiego do produkcji sera świeżego i dojrzewającego, z dawkowaniem 5g na 100 L mleka.
Kultury startowe bakterii do sera, pleśni, bakterii jogurtowych, sól serowarska niejedowana warzona, lipaza, chlorek wapnia serowarski, barwnik, воск plastyczny, węgiel, pasta, mieszanki przypraw [2 zestawy]	Czyste kultury bakterii, pleśni	W zestawie: - Kultury starterowe Cheese-Tek, seria: SL, typ: Termofilne, nazwa: M - Kultury starterowe Cheese-Tek, seria: MS, typ: Mezofilne, nazwa: MSE - Skoncentrowana, liofilizowana kultura starterowa pleśni Geotrichum candidum do bezpośredniego zaszczepienia mleka (DVI) - Skoncentrowana, liofilizowana kultura starterowa pleśni Penicillium candidum do bezpośredniego zaszczepienia mleka (DVI) - Bakterie startowe do jogurtu + probiotyk - Bakterie startowe do kefiru - Sól serowarska niejedowana warzona 5 kg - Barwnik (norbiksyna) wytwarzany jest przez ekstrakcję pigmentu z nasion drzewa annato - Lipaza w proszku - Chlorek wapnia spożywczy - Powłoka serowarska – pasta - Воск plastyczny (parafina) do serów - Pomidor z bazylią i czosnkiem - Pomidor z czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim - Swojskie maselko – przyprawa - Zioła prowansalskie
Zestaw garnków stalowych [1 zestaw]		Garnki wykonane ze stali nierdzewnej. W skład zestawu wchodzi: garnek gastronomiczny stalowy o objętości 20,9l (+10%), oraz garnek gastronomiczny stalowy, o objętości 36,6 l (+10%).







		
Kontener na serwatkę [1 sztuka]		Kontener wykonany z materiału atestowanego do kontaktu z żywnością z pokrywą, wyposażony w pokrywę, łatwy w czyszczeniu dzięki gładkim powierzchniom.
Skrzynia transportowa [3 sztuki]		Skrzynka transportowa o objętości minimum 40l, wykonana z plastiku, bezpieczna dla żywności, łatwa w czyszczeniu dzięki gładkim ściankom wewnętrznym i zewnętrznym.
Płyny do dezynfekcji powierzchni produkcyjnych [2 zestawy]		Neutralny środek do mycia i dezynfekcji, płyn z przeznaczeniem do powierzchni produkcyjnych, urządzeń i akcesoriów, wykazujący działania bakteriobójcze i grzybobójcze, opakowanie minimum 0,75 kg spray'u.
Pojemnik na odpady wraz z pokrywą i podstawą [1 sztuka]		Pojemnik przemysłowy na śmieci, z pokrywą, o objętości minimum 120 l, wykonany z plastiku, posiadający koła. Kolor dowolny.

WĘDLINIARSTWO




<p>Odzież ochronna do kursu WĘDLINIARSKIEGO - bluza, fartuch, obuwie, ochronne, nakrycie głowy, spodnie, rękawice i fartuchy przeciwskaleczeniowe metalowe - zestaw dla każdego uczestnika kursu [10 kompletów]</p>	<p>bluza ochronna</p> 	<p>prosty krój, zapinana na napy, podkrój szyi wykończony kołnierzem, jedna kieszeń wewnętrzna, długie rękawy wykończone obrębem z regulacją, zapinki wewnątrz rękawów do podwinięcia, dół wykończony obrębem, długa w kolorze białym, zaprojektowana i uszyta zgodnie z wytycznymi HACCP, przystosowane do prania w pralniach przemysłowych - charakteryzują się niską kurczliwością.</p>
	<p>fartuch rzeźniczy (masarski)</p> 	<p>Fartuch masarski o wymiarach 130x90cm, na zapinkę bardzo lekki, a jednocześnie wytrzymały wykonany z poliuretanu, lub materiału o podobnych właściwościach, niewielka waga fartucha pozwalająca na komfortową pracę</p>
	<p>Fartuch roboczy</p> 	<p>obustronnie powlekany, lekki, wodoodporny, odporny na działanie tłuszczów, detergentów i różnic temperatur. Tkanina: Poliamid obustronnie powleczony poliuretanem. Grubość: 0,24 mm. Gramatura: 220 g/m². Przeznaczenie dla przemysłu mięsnego i spożywczego.</p>
	<p>obuwie ochronne</p>	<p>Kaloszki w różnych rozmiarach od 37 do 48 cechujące się następującymi cechami: łatwość w utrzymaniu higieny, zdolność do zachowania ciepła i elastyczności w niskich temperaturach, odporność na działanie: minerałów, tłuszczu roślinnych i zwierzęcych, środków odkażających, nawozów, rozpuszczalników, antypoślizgowa, absorbująca drgania, samoczyszcząca się podeszwę, być</p>










		wodoodporne i antystatyczne, wykonane z PU-poliuretanu.
	Buty 	Buty z podnoskiem białe syntetyczna skóra rozm. 36-48, cholewka wykonana z syntetycznej skóry z mikrofibry hydrofobowej, oddychającej oraz podeszwa odporna na paliwa, antystatyczna, podnosek o kompozytowej antyuderzeniowej do 200 J i 15 kN ciśnienia, podszewka o wysokiej oddychalności oraz wyściółka wymienialna, anatomiczna, wyprofilowana, antybakteryjna, wchłaniająca wilgoć.
	nakrycie głowy ochronne 	Czapka furażerka
	czapka z daszkiem 	Materiał 100% bawełna, stosowana w gastronomii i przemyśle spożywczym jako ochronne nakrycie głowy
	spodnie ochronne	spodnie ochronne do pasa, męskie, zapinane na guziki, gumka w pasie umożliwiającą lepsze dopasowanie, dwie kieszenie na nogawkach zapinane na rzepy i jedna z tyłu, odpowiednie do prania przemysłowego (maksymalna temperatura 95°C), stosowane do pracy



		<p>w laboratoriach, idealne dla branży kosmetycznej, medycznej, jak i chemicznej, tkanina 65% poliester, 35% bawełna, gramatura 250 g/m²</p>
	<p>Rękawica ochronna</p> 	<p>rękawica ochronna - skład materiału: stal nierdzewna, spełnia wymagania normy EN1082-1, pasuje na prawą i lewą rękę, przeznaczona do operacji cięcia, w których noże skierowane są w kierunku ciała, regulacja za pomocą metalowej klamry dla lepszego dopasowania rękawicy, przeznaczona do pracy w systemie HACCP, stosowana podczas oddzielania mięsa od kości, przetwórstwa tworzyw sztucznych, skóry i podobnych materiałów</p>
	<p>Fartuch ochronny przedni. Kolczuga</p> 	<p>kolczuga wykonana ze stali nierdzewnej, spełnia wymagania normy EN13988 (poziom 2) średnica oczek - 7 mm, przeznaczony dla operacji cięcia, w których noże skierowane są w kierunku ciała, stosowany podczas oddzielania mięsa od kości, przetwórstwa tworzyw sztucznych, skóry i podobnych materiałów, przeznaczony do pracy w systemie HACCP</p>
	<p>Mocowanie rękawicy metalowej</p>	<p>Naciągacze PCV do podtrzymania rękawicy metalowej. Wykonane z termokurczliwego poliuretanu o grubości 300 mikronów, opakowanie 100 sztuk</p>

		
	<p>Metalowa rękawica ochronna</p> 	<p>Metalowa rękawica ochronna skonstruowana jest ze stalowych kótek o średnicy 3,9 mm. długość 190 mm cuff z klamrą rozm. XS S M L XL, stosowana w przemyśle mięsnym w celu zabezpieczenia dłoni przed ranami kłutymi, ciętymi lub innymi urazami podczas pracy z ostrymi narzędziami typu np. noże ręczne. Posiada metalową klamrę, dzięki której nie ma potrzeby stosowania żadnych dodatkowych klamer i przycisków. Łatwa w utrzymaniu czystości. Wykrywalna przez detektor metali. Przeznaczona do prac w systemie HACCP. Zgodna z normą DIN EN 1082-1 / ISO 13999-1.</p>
	<p>Rękawice bawełniane</p> 	<p>Rękawice bawełniane RDZ dziane, ze ściągaczem w uniwersalnym rozmiarze, w opakowaniu 24 szt.</p>
<p>noże masarskie, ostrzałki do noży - zestaw dla każdego uczestnika [5 kompletów]</p>	<p>Noże masarskie</p>	<p>wykonane ze stali chromo-molibdenowej, z wysokiej jakości stopu X55CrMo14, a także z poliamidu o podwyższonej odporności mechanicznej, odporne na korozję.</p> <p>w zestawie znajduje się 6 noży:</p> <ul style="list-style-type: none">- wąski i prosty, sztywny nóż do trybowania, z ostrzem długości 13 cm,

		<ul style="list-style-type: none">- rzeźniczy nóż ubojowy, masarski, do nakłuwania, ostrze długość 15 cm,- nierdzewny nóż masarski do sortowania lub przycinania, długość 18 cm,- rzeźniczy nóż ubojowy, masarski, do nakłuwania, ostrze długość 18 cm,- rzeźniczy nóż blokowy, masarski, nierdzewny, o ostrzu długości 18 cm,- rzeźniczy nóż blokowy, masarski, nierdzewny, o ostrzu długości 23 cm,
	<p>Ostrzałka ręczna do noży masarskich, rzeźniczych</p> 	<p>Profesjonalna, bardzo łatwa w obsłudze ostrzałka ręczna do szybkiego podostrzania i polerowania noży wykonanych ze stali nierdzewnej.</p> <p>Przenośna lub przymocowana - może być przytwierdzona na stanowisku pracy, druty ostrzące z wysokiej jakości stali nierdzewnej, łatwa obsługa urządzenia</p>
	<p>Pręt do ostrzenia noży 26 cm, diament</p> 	<p>Ostrzałka diamentowa, waga 0,31 kg, długość pręta 26 cm, plastikowa rękojeść z otworem do zawieszenia.</p>
sterylizatory do noży [1 sztuka]	<p>Sterylizator UV do noży</p> 	<p>Sterylizator do noży moc 0,03kW napięcie 230V wymiary 510x160x610mm, do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk. Wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi.</p> <p>Wyposażony w uchwyt noży ze stali nierdzewnej. Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV. Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach. Wbudowany timer z regulacją do 60 minut</p>


wózki oraz pojemniki na mięso [5 sztuk]	<p>skrzynka (pojemnik) na mięso</p> 	<p>Skrzynki na mięso do zastosowania w przemyśle mięsnym i spełniają ścisłe wymogi EHI. Gładka powierzchnia wewnętrzna łatwa do czyszczenia Przystosowane do mycia w zmywarce Zgodne z normą DIN 55423, wymiary zewnętrzne 60 x 40 x 20 cm, wymiary wewnętrzne 56,7 x 36,8 x 19,5 cm, materiał HD-PE, ciężar 2 kg</p>
	<p>wózek transportowy kompaktowy</p> 	<p>Wysoka stabilność, nośność 250 kg, wymiar podstawowy 60 x 40, umożliwia transport dwóch pojemników o wielkości 40 x 30 cm, gumowe lub poliamidowe kółka, kółka stałe lub skrętne, hamulec ustalający i osłonka.</p>
stoły ze stali nierdzewnej [3 sztuki]		<p>Duża powierzchnia robocza 200 x 60 cm, 2-pozioma budowa umożliwiająca przechowywanie sprzętu oraz przyborów kuchennych. Dolna półka (197 x 47 cm), odstęp między poziomami 60 cm. Możliwość regulacji nóżek (20 mm)</p> <p>Trwała stal nierdzewna, odporna na korozję, odznacza się odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz matowienie, łatwy do utrzymania w czystości, nie wchodzi w reakcje z żywnością.</p> <p>Wytrzymałość – nośność 195 kg (160 kg – górny blat, 35 kg – dolny), Pojemność – 2-poziomowa konstrukcja, Trwałość – wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej, Stół roboczy - stal szlachetna - 200 x 60 cm - 195 kg</p>
teflonowe blaty na stoły [3 sztuki]	<p>Blat na stół rozbiórowy</p>	<p>Wykonany z wysokiej klasy płyt, przeznaczone dla masarni, rzeźni, ubojni, zakładów gastronomicznych, kebabów, firm przemysłu rybnego oraz wszędzie tam gdzie przetwarzana jest żywność. Blaty rozbiórowe z polietylenu odporne</p>






		<p>na cięcie nożem oraz tasakowanie, wysoka udarność (przy tasakowaniu zarówno w niskich, jak i wysokich temperaturach, materiał nie powinien pękać)</p> <p>Grubość blatu: od 1 mm do 100 mm, Szerokość: maksymalnie 1250 mm, Długość: maksymalnie 3000 mm,</p> <p>Rodzaj: podwyższona odporność na ścieranie, Posiada atest z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością</p>
<p>maszynka do rozdrabniania mięsa - wilk [1 sztuka]</p>		<p>Profesjonalne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do rozdrabniania mięsa. Konstrukcja maszynki do mięsa pozwala wykorzystywać ją do pracy ciągłej. Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia, Stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym, Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym.</p> <p>Wykończenie: Obudowa silnika i taca załadownicza wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej, Dostępne rozmiary sitek — 3, 4, 6, 8mm,</p> <p>Wymiary zewnętrzne (mm) 510 × 260 × 480</p> <p>Napięcie (V) 230</p> <p>Waga (kg) 25</p> <p>Wydajność (kg/h) do 150</p> <p>Moc elektryczna (kW) 0,75</p> <p>Rozstaw nóżek (mm) 380 × 250</p> <p>Średnica sitka (mm) 70</p> <p>Prędkość obrotów (obr/min) 150</p> <p>Poziom hałasu (dB) ≤ 75</p>





<p>maszyna do mieszania mięsa - kuter [1 sztuka]</p>		<p>Urządzenie wyposażone w demontowalną dzieżę wykonaną z kwasoodpornej stali nierdzewnej. Demontowalna dzieża pozwala na łatwe utrzymanie czystości. Sprzęt posiada trzy ostre noże. Konstrukcja oraz poszycie wykonane z wysokogatunkowych stopów metali nierdzewnych. Produkt wyprodukowany zgodnie z normami UE, posiada znak CE, deklaracje zgodności WE, atest SANEPID-u. Pulpit sterowniczy oraz zabezpieczenia zgodne z wymogami BHP.</p> <p>Pojemność: 14 litrów</p> <p>Moc: 0,75 kW,</p> <p>Wydajność produkcyjna: 230 kg/h,</p> <p>Napięcie: 230V, waga 54 kg,</p> <p>Długość: 770 mm, Wysokość: 440 mm, Szerokość: 525 mm,</p>
<p>maszyna do nadziewania - nadziewarka [1 sztuka]</p>		<p>Nadziewarka do kiełbas pionowa o pojemności 3 l. Obudowa ze stali nierdzewnej. Łożysko i układ przekładni ze stali hartowanej. Nadziewarka wyposażona w układ dwóch prędkości napełniania - łatwy i szybki w obsłudze.</p> <p>Waga brutto 12 kg</p> <p>Waga netto 11 kg</p> <p>Pojemność 3 l</p> <p>Wymiary (dł; szer; wys) 30.4 x 30.4 x 52.5 cm</p> <p>W wyposażeniu 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm.</p>

<p>maszyna do nastrzykiwania mięsa igłami [1 sztuka]</p>		<p>Profesjonalna nastrzykiwarka elektryczna z jednoigłową głowicą roboczą. Wykonana ze stali nierdzewnej oraz nowoczesnego, higienicznego i wytrzymałego tworzywa sztucznego, zasilana napięciem 230 V.</p> <p>Szerokość całkowita: 210 mm. Długość/ Głębokość: 410 mm. Wysokość całkowita: 290 mm, Napięcie zasilania: 230 V/ 1N/ 50-60 Hz, Maksymalny pobór prądu: 0,86 A., Moc elektryczna urządzenia: 90 W/ 0,09 kW., Moc maksymalna pompy ciśnieniowej: 3,0 bar., Nominalne ciśnienie pompy/ robocze: 2,0 - 2,4 bar., Prędkość obrotowa pompy: 1400 obr./ min., Poziom emisji/ natężenia hałasu: <80 dB (A)., Zgodność z normami: 2006/42/EG, EN 60204, EN 1672-2, EN ISO 12100., Klasa zabezpieczenia: IP 54., Waga produktu: 9 kg.</p>
<p>stojaki do zawieszania szynek i kiełbas [5 sztuka]</p>		<p>Stojak na kije wędzarnicze - obrotowy uchwyt na 4 kije wędzarnicze, zwiększający wydajność pracy, zajmujący minimum miejsca.</p>
<p>kije metalowe i drewniane do zawieszania wędlin [20 sztuk]</p>	<p>Kij wędzarniczy metalowy [10 sztuk]</p> 	<p>Zaokrąglone końcówki kija nie uszkodzające jelit oraz zapewniające wzrost tempa ich zawieszania. Łatwe do utrzymania w czystości, o wielokrotnie dłuższej żywotności od kija aluminiowego.</p> <p>Materiał - stal nierdzewna, gat. AISI, Długość kija - min. 1000 mm</p>
	<p>Kij wędzarniczy drewniany [10 sztuk]</p>	<p>Drewniane o średnicy min. 20mm, wykonane z drewna liściastego.</p>





		
<p>cembry- wózki do farszu [1 sztuka]</p>		<p>Wózek do transportu wewnętrznego w zakładach przemysłu mięsnego, do rozładunku lub załadunku surowca, do maszyn typu wilk, kuter itp. Wykonany ze stali nierdzewnej cyMBER zapewnia trwałość i higieniczność.</p> <p>Wymiary minimum:</p> <p>Długość zewnętrzna wózka: 580 mm, Szerokość zewnętrzna: 580 mm, Wysokość całkowita: 595 mm.</p> <p>Grubość ścianek: 2 mm.</p> <p>Grubość dna wózka: 5 mm.</p> <p>Promień gięcia: R75.</p> <p>Średnica kółek: 160 mm.</p> <p>Pojemność zbiornika: 120 litrów.</p> <p>Waga całkowita: 30,0 kg.</p>
<p>pojemniki na odpady i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego [1 sztuka]</p>		<p>Polipropylenowy kontener na odpady przeznaczony do zakładów przemysłowych. Wyposażony w pokrywę plastikową oraz podwozie z czterema kółkami skrętnymi o średnicy 76 mm, wyposażony w dwa zaczepy ułatwiające manipulację.</p> <p>Wymiary minimum: wysokość 75 cm, szerokość 55 cm, pojemność 68 l, materiał tworzywo sztuczne, masa 5,9 kg, przeznaczenie - odpady zmieszane</p>
<p>siatki i nici wędliniarskie na szynki [10 zestawów]</p>	<p>Siatka wędliniarska [1 sztuka]</p>	<p>Bardzo dobrze rozciągająca się siatka, łatwa w aplikacji na szynki. Idealna do mniejszych szynek. Dzięki tej siatce szynka będzie miała tradycyjny wygląd oraz kształt. Siatki zachowują swoje walory w temperaturze do 125 stopni C.</p>




		<p>Siatka powinna być przeznaczona do tradycyjnych, około 1-1,5 kg szynek (do nadziewania ręcznego lub przy użyciu rury o kalibrze 125mm).</p> <p>Rozmiar siatki: 16/32/3/EB</p> <p>Kolor siatki: biały</p> <p>Długość: 3 metry</p>
	<p>Siatka ozdobna do dużych szynek oraz boczków [1 sztuka]</p> 	<p>Siatka idealna na duże szynki ok 2 kg oraz płyty boczków, posiada „uszy” za które łatwo jest powiesić ją na kijku wędzarniczym. Oczka siatki w kształcie rombu, bardzo ładnie eksponują szynkę.</p> <p>Rozmiar: 26/28/660</p> <p>Siatka przeznaczona jest do tradycyjnych, dużych około 2 kg szynek (do nadziewania ręcznego). Siatki zachowują swoje walory w temperaturze do 125 stopni C.</p> <p>Zalety siatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bardzo łatwo włożyć szynkę do siatki (nie trzeba używać nadziewarki do szynek tuby) - siatka nadaje się do wędlin długo dojrzewających.
	<p>Nici wędliniarskie [1 sztuka]</p> 	<p>Nici do przewiązywania wędlin podczas wędzenia, aby nadać kształt i utrzymać mięso w jednej formie, stosowane w przemyśle mięsny, bardzo mocne. Nić bawełniana z domieszką poliestru (90% bawełna, 10% poliestru).</p> <p>Średnica sznurka; 2mm</p> <p>Opakowanie 100 g.</p> <p>Wyprodukowano w Polsce.</p> <p>Posiada atest PZH.</p> <p>Grubość sznurka [tex]:1200</p> <p>Wytrzymałość: [daN]: 20+/-5%</p>

		Długość sznurka [m]: 60 +/- 2%
	<p>Nici wędliniarskie [1 sztuka]</p> 	<p>Nici do przewiązywania wędlin podczas wędzenia, aby nadać kształt i utrzymać mięso w jednej formie, stosowane w przemyśle mięsny, bardzo mocne. Nić bawełniane z domieszką poliestru (90% bawełna, 10% poliester).</p> <p>Posiada atest PZH.</p> <p>Grubość sznurka [tex]:1200</p> <p>Wytrzymałość: [daN]: 20+/-5%</p> <p>Długość sznurka [m]: 355 +/-2%</p>
	<p>Nici bawełniane [1 komplet]</p> 	<p>Nici wędliniarskie produkowane z najwyższej jakości przędz bawełnianych, przeznaczone są do zawieszania i przewiązywania wędlin. Wykorzystywane są szczególnie w przemyśle spożywczym, głównie mięsny oraz w gastronomii i gospodarstwie domowym.</p> <p>Rolka 100g długości około 75-80m.</p> <p>Rolka 250g długości około 180m.</p> <p>Rolka 500g długości około 380m.</p> <p>Grubość nici około 2mm i wykonana z bawełny. Nici odporne na wysoką temperaturę o wysokiej wytrzymałość na zrywanie. Posiada atest PZH oraz certyfikat ISO 9001.</p>
	<p>Pętelki wędliniarskie [1 sztuka]</p> 	<p>Pętelki do zawieszania wędlin, produkowane ze sznurka polipropylenowego. Do wieszania wędlin, które są poddawane dalszej obróbce termicznej. Odporne na wysoką temperaturę oraz na rozerwanie i wilgoć. Do stosowania przy klipsowaniu wędlin, ale także przy zwykłym wiązaniu wędlin. Różne kolory.</p> <p>Opakowanie spięte gumką 250 sztuk pętelek (+- 2 sztuki)</p> <p>Długość 10cm (+- 1cm)</p>


	<p>Igła masarska do przeciągania sznurka [1 sztuka]</p> 	<p>Narzędzie do przekłuwania boczków, szynki itp. w celu przeciągnięcia sznurka do powieszenia.</p> <p>Długość igły około 37 cm</p>
<p>osłonki naturalne i sztuczne na kiełbasy [10 zestawów]</p>	<p>Jelita naturalne baranie [1 pęczek]</p>	<p>Ostonka na kiełbasy naturalna. Kaliber jelit dobiera się w zależności od gatunku i rodzaju kiełbasy. Jelita do cienkich kiełbasek: frankfurterki, kabanosy. Dokument Identyfikacyjny. Minimum 12 miesięczny termin przydatności do spożycia.</p> <p>o kalibracji 18/20mm.</p> <p>długość: 15m</p>
	<p>Jelita wieprzowe [1 pęczek]</p> 	<p>Ostonka na kiełbasy naturalna. Jelita wieprzowe 28/32 do produkcji kiełbas parzonych, suszonych, wędzonych przeznaczonych do gotowania, grillowania bądź też do bezpośredniego spożycia. Najlepsze do tradycyjnej kaszanki. Jelita z dokumentem świadectwa pochodzenia: Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Minimum 12 miesięczny termin przydatności do spożycia.</p> <p>Kaliber: 28-32 Kaliber wodny po napełnieniu: 40-42 mm Długość jelit w pęczku: ok 91,5 mb (13 odcinków).</p>
	<p>Jelita wieprzowe [1 pęczek]</p>	<p>Ostonka na wędliny naturalna. Jelita do domowego wyrobu pysznych wędlin, między innymi kiełbas, pasztetowej czy kaszanki. Nadające się do gotowania, wędzenia i grillowania. Jelito na końcu posiada pętelkę ułatwiającą przygotowanie wyrobów. Dokument Identyfikacyjny. Minimum 12 miesięczny termin przydatności do spożycia.</p> <p>Opakowanie 2 szt. jelita z pętelką. Naturalne jelita wołowe (długość: ok. 30</p>



		cm, średnica: 45-50 mm - 1 szt.), środek konserwujący: sól
	<p>Ostonka białkowa [1 sztuka]</p> 	<p>Ostonka tradycyjna białkowa. Znajduje zastosowanie przy produkcji dużych kiełbas oraz innych wyrobów wędliniarskich wędzonych i parzonych, takich jak kiełbasa: krakowska pieczona, kaszubska, nadająca wyrobom naturalny wygląd, dobrze przepuszcza czynniki smakowe i zapachowe (przepuszczalna dla dymu i pary wodnej), wydajna w procesie produkcji, nadająca się do nadrukowania, wytrzymała przy napełnianiu i klipsowaniu.</p> <p>Kaliber: fi 55 mm (przekrój po napełnieniu), Szerokość rękawa złożonego: 85 mm, Opakowanie długość: 10 m</p>
	<p>Ostonka poliamidowa [1 sztuka]</p> 	<p>Ostonka, której główną zaletą jest barierowość/nie przepuszczalność względem powietrza i aromatów. Charakteryzuje się dobrą wytrzymałością mechaniczną i odpornością na wysokie temperatury, nieprzepuszczalnością dymu wędzarniczego. Są łatwo zdejmowalne z wyrobów, bezbarwne.</p> <p>Zastosowanie: do wędlin tj.: pasztet, salceson, metka świeża, kiełbasa parzona niewędzona, mięsa w galarecie.</p> <p>Przekrój po napełnieniu: 50 mm, Szerokość rękawa złożonego: 78 mm, Opakowanie: krążek długość 500 m</p>
	<p>Ostonka barierowa termokurczliwa [1 sztuka]</p>	<p>Ostonka o typowym zastosowaniu do produkcji kiełbas i innych produktów żywnościowych, poddawanych obróbce termicznej np. mielonka, mortadela, szynkowa.</p> <p>Zalety osłonki termokurczliwej barierowej: łatwo zdejmowalne, szczególnie wytrzymałe podczas napełniania i klipsowania wszystkich typów, bardzo dobra barierowość chroni wyroby przed utratą aromatu, wagi i koloru, bardzo dobrze utrzymują kaliber,</p>

		<p>odporne na pleśń, możliwość schładzania powietrzem lub oszczędnego schładzania wodą, doskonałe do plasterkowania poprzecznego i pakowania próżniowego.</p> <p>Średnica po wypełnieniu 65mm.</p> <p>Szerokość po złożeniu na Rolce 102mm.</p>
tacki do przygotowywania przypraw czosnku [5 kompletów]	Taca do żywności [1 sztuka] 	<p>Skrzynka E-75, która sprawdza się zarówno w niskich, jak i wysokich temperaturach. Wykonana z surowców najwyższej jakości, stosowana jest w ladach chłodniczych a także w procesie przedłużonego garowania.</p> <p>Wymiary zewnętrzne: 595 x 385 x 75 mm, Nośność: 8 kg</p> <p>Pojemność całkowita: 11 dm³</p>
	Deska do krojenia czerwona [1 sztuka] 	<p>Deska do krojenia z polietylenu, można myć w zmywarce do 60 °C</p> <p>Wymiary : 300 x 500 mm, wysokość 15 mm</p>
wagi na przygotowywanie przypraw i czosnku [1 sztuka]	elektroniczna waga 	<p>Elektroniczna waga kuchenna, idealna do ważenia przypraw i składników potraw. Posiadająca dotykowy panel sterowania. Szklana platforma wyposażona w wysokiej jakości czujniki z wyświetlaczem LCD.</p> <p>Funkcje: włączenie/ wyłączenie, automatyczne wyłączenie, tarowanie, zmiana jednostek (unit), wskaźnik wyczerpania baterii, Wymiary: 20 x 18 cm, Zakres pomiaru: 2-5000 g, Dokładność pomiaru: 1 g, Podświetlenie LED, Jednostki pomiaru: g, oz, lb, ml, cup,</p>

		Platforma z hartowanego szkła, Zasilanie: baterie w zestawie.
noże na przygotowywanie przypraw i czosnku [5 zestawów]	<p>Zestaw noży</p> 	<p>Zestaw noży kutych w pokrowcu. Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13. Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną. Rękojeści noży dopasowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscu łączenia.</p> <p>W skład zestawu wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - widelec do mięsa 32 cm - stalka 34 cm - nóż Santoku 33,6 cm - nóż kucharski 37 cm - nóż kucharski 33,3 cm - nóż do szynki 33,1 cm - nóż do chleba 33,3 cm - nóż do oddzielania kości 28,5 cm - nóż do obierania 19,3 cm
pojemniki na przyprawy [1 zestaw]		<p>Pojemnik ze stali nierdzewnej lub innego materiału łatwego do utrzymania w czystości, dopuszczonego do kontaktu z żywnością oraz odpornego na wilgoć. Min. 6 składników z pokrywą, o wymiarach min. 230x150x90 mm, zawierający min. sześć wyjmowanych pojemników o wymiarach min. 75x140x70 mm, z pokrywą, grubość materiału min. 0,6 mm.</p>
paczkowarka próżniowa i w atmosferze zmodyfikowanej do pakowania gotowych wędlin wraz z kompletem worków [1 sztuka]	<p>Paczkowarka</p> 	<p>Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego w przeznaczonych do tego celu komorze, zamykanej hermetycznie pokrywą. Służące do pakowania różnych produktów spożywczych, takich jak mięso, ryby, warzywa czy owoce, produkty sypkie, np. kawa. Produkty te mogą być pakowane w worki lub pojemniki przeznaczone do pakowania próżniowego. Wykonane ze stali</p>



		<p>nierdzewnej. Posiada higieniczną komorę z poliwęglanu z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającą utrzymanie czystości. Przycisk STOP umożliwiający awaryjne przerwanie procesu pakowania oraz manometr (wskaźnik ciśnienia), pozwalający na kontrolę próżni.</p> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none">- długość zgrzewu: 26 cm- szerokość zgrzewu: 1 cm- max. grubość zgrzewu: 0,1-0,5 mm- czas zgrzewania: 10-20 sec- komora o wielkości 39×28,5×10 cm
	<p>Worki moletowane</p> 	<p>Przeznaczone do próżniowego pakowania produktów spożywczych w listwowych zgrzewarkach próżniowych.</p> <p>Główne cechy produktu: bezpieczny dla zdrowia, przetestowany i dopuszczony do kontaktu z żywnością, wykonany z wytrzymałej folii, pozwalającej na pakowanie przy dużym podciśnieniu bez przebicia, posiada mocne zgrzewy, zapewniające szczelność opakowania, zawiera głębokie przetłoczenia warstwy moletowanej, ułatwiające szybkie odsysanie powietrza, zapewnia wysoki poziom barierowości, ogranicza do minimum przepuszczalność powietrza i pary wodnej, neutralny dla smaku i zapachu pakowanych potraw, wykonany z folii o wysokiej przezroczystości dla efektownej prezentacji produktu, przetestowany i kompatybilny z dostępnymi na rynku pakowarkami.</p> <p>grubość: 105 um, opakowanie: 50 sztuk, tłoczenie folii: jednostronne, rozmiar: 20 cm x25 cm, skład: poliamid.</p>

zestaw etykietek do wędlin [3 zestawy]	Etykiety samoprzylepne [1 komplet]		Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa. Przeznaczone do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne oraz posiadające miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji. Liczba etykiet na rolce: min. 500 szt.
	Owijki dla branży mięsnej i spożywczej [1 komplet]		Etykiety w formie owijek. Surowce dopuszczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Posiadają certyfikaty dopuszczające na bezpośredni kontakt z żywnością. Etykiety mogą być wycinane na wylot i konfekcjonowane w stopy – sprawdzają się jako owijki na wędliny, np. kabanosy, podsuszone kiełbasy i podobne produkty. Ozdobne, wielokolorowe, często uszlachetniane za pomocą cold-stampingu (złocenia, srebrzenia). Kleje z możliwością aplikacji bezpośrednio na produkty żywnościowe.




sprzęt do mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu drobnego na masarni [3 zestawy]	Płyn do mycia komór wędzarniczych	<p>Silnie pieniący preparat do mycia komór, wózków i kijów wędzarniczych, a także piekarników o szybkim i skutecznym działaniu oraz wysokiej penetracji. Usuwa przypalone zanieczyszczenia.</p> <p>Zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mycie komór wędzarniczych, wózków i kijów wędzarniczych - czyszczenie posadzek - usuwanie zanieczyszczeń smolistych, tłuszczowych, skrobiowych - usuwanie przypalonych pozostałości - czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej i ceramicznych - nie zalecany do kontaktu z aluminium, cynkiem i stalą ocynkowaną <p>Odczyn alkaiczny.</p> <p>Stężenie robocze 2-5%</p> <p>Stosowany w przemyśle spożywczym.</p> <p>Masa netto: 7 kg</p>
	wycierak posadzkowy	<p>Wycierak służący do ściągania wody, płynów z posadzek. Nienasiąkający wodą i nie pozostawiający smug.</p> <p>Długość: 35 cm</p>
	Pianowy płyn myjący o działaniu odtłuszczającym do mycia ręcznego o odczynie obojętnym.	<p>Produkt przeznaczony do powierzchni kontaktujących z żywnością.</p> <p>Zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usuwanie zanieczyszczeń tłuszczowych i białkowych z mocno zabrudzonych powierzchni - mycie maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym - mycie ścian, posadzek, glazury - mycie ręczne foremek, pojemników, narzędzi i drobnego sprzętu



		<p>- mycie powierzchni z tworzyw sztucznych, aluminium i stali nierdzewnej</p> <p>Stężenie robocze 1-3%.</p> <p>Masa netto: 5 kg</p>
	<p>Płyn do szybkiej dezynfekcji powierzchni, nie wymaga spłukiwania</p>	<p>Płyn jako mieszanina dezynfekująca o odczynie obojętnym, przeznaczona do stosowania w zakładach przemysłu spożywczego, zawierająca jako substancję czynną Propan-2-ol [zaw. 85% wag.]</p> <p>Wykazuje działanie bakteriobójcze i grzybobójcze.</p> <p>Dozownik: SPRAY</p> <p>Nie wymaga spłukiwania</p> <p>Stężenie robocze 100%.</p> <p>Masa netto: 0,75 kg</p>
	<p>szczotka ręczna miękka</p>	<p>Szczotka z rozszczepionym włosiem, zatrzymuje wodę i detergenty.</p> <p>Miękkie włosie nadaje się do mycia powierzchni podatnych na zarysowania tj. : stal nierdzewna, pleksi itp.</p> <p>Włosie miękkie, syntetyczne</p> <p>Szerokość szczotki: 6,5 cm</p> <p>Długość włosia: 4 cm</p> <p>Długość szczotki z uchwytem: 27 cm</p>
	<p>szczotka zamiatacz</p>	<p>Szczotka o włosiu miękkim, mieszanym.</p> <p>Szerokość szczotki: 50 cm</p> <p>Długość włosia: 7 cm</p>
	<p>czyściwo papierowe</p>	<p>Jednowarstwowe czyściwo papierowe do zadań podstawowych.</p> <p>Dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p> <p>Materiał: celuloza</p> <p>Długość roli: 120 m</p> <p>Szerokość roli: 21,5 cm</p> <p>Średnica roli: 14 cm</p>





		Warstwy: 1 System dozownika: M1
	szczotka szrober	Rodzaj włókna: syntetyk, średnio twarde Wymiary: 20 cm x 6 cm Długość włosia: 2,5 cm
	Kij do wycieraka podłogowego	Kij aluminiowy, Pasuje do wycieraka posadzkowego. Długość 125 cm
	skrobak ręczny z uchwytem	Do czyszczenia stołów warsztatowych i przenośników taśmowych, a także do opróżniania pojemników i wiader. Szerokość skrobaka: 7,5 cm Wysokość skrobaka: 21 cm Grubość skrobaka: 3,3 mm
	szczotka do rur	Szczotka do czyszczenia rur oraz bardzo wąskich przestrzeni, pomiędzy częściami maszyn / urządzeń. Włókna przymocowane do skrętki ze stali nierdzewnej, która wzmacnia odporność chemiczną i mechaniczną. Wymiary: Długość: 500 mm Średnica uchwyty: 25 mm Średnica włosia: 20 mm Długość szczeciny: 9 mm Waga: 0,079 kg Odporna na działanie temperatur do +121°C.
	szczotka ręczna	Włosie twarde, syntetyczne, do czyszczenia stołów, przenośników taśmowych, desek do krojenia, wiader, misek i sprzętu z trudno dostępnymi narożnikami i szczelinami. Włosie twarde, syntetyczne Szerokość szczotki: 20 cm Długość włosia: 3,6 cm
	ściągaczka stołowa	Ściągaczka stołowa z mini uchwytem, z pojedynczym ostrzem do usuwania nadmiaru wody i resztek jedzenia z




		<p>powierzchni do przygotowywania żywności. Miękkie i elastyczne ostrze formowane, zapewnia łatwe utrzymanie w czystości.</p> <p>Szerokość: 245 mm</p>
<p>wędzarnia tradycyjna wraz z drewnem [1 zestaw]</p>	<p>Zestaw</p> 	<p>W pełni wyposażona drewniana wędzarnia tradycyjna z paleniskiem. przeznaczoną do obróbki mięsa w procesie wędzenia. Opcjonalnie, urządzenie może służyć również do wędzenia ryb i serów. Urządzenie zapewnić możliwość wędzenia wyrobów mięsnych na gorąco przy użyciu różnych rodzajów drewna liściastego. Wędzarnia wykonana z materiałów trwałych, przystosowanych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiających utrzymanie urządzenia w czystości. Wykonana z sezonowanego i szlifowanego drewna iglastego o grubości około 2 cm. Materiał wykonania paleniska - stal piecowa grubości 1,5 mm pokryta farbą odporną na wysokie temperatury. Materiał elementów łączących palenisko z podstawą wędzarni oraz podstawy wędzarni - stal pokryta farbą odporną na wysokie temperatury. Do paleniska dołączony system stalowych rur i kołanek umożliwiający podłączenie do podstawy wędzarni. Pojemność komory wędzarniczej minimum 200 litrów, co odpowiada 15-25 kg wsadu produktów mięsnych do wędzarni. Wysokość komory wędzarniczej minimum 100 cm. Komora wędzarnicza wyposażona w drewniane drzwi umożliwiające wkładanie produktów do jej wnętrza oraz kontrolę procesu wędzenia. Drzwiczki paleniska powinny w dwustopniowy system cyrkulacji powietrza. Podstawa wędzarni posiada nogi umożliwiające jej stabilne osadzenie na podłożu.</p> <p>Komora wędzarnicza</p> <p>- przeznaczenie: obróbka termiczna mięsa w procesie wędzenia</p>





		<ul style="list-style-type: none">- wymiar zewnętrzny drewnianej komory wędzarniczej: 50 x 50 x 100 cm - bez daszku- wymiar daszku z kominkiem: 53 x 58 x 28,5 cm- deski: szlifowane i sezonowane drewno iglaste, o grubości około 2 cm- podane wymiary komory mogą wahać się +/- 0,5 cm
	Podstawa	<ul style="list-style-type: none">- wymiary podstawy: 50 x 50 cm- długość nóżek: 40 cm- podane wymiary mogą wahać się +/- 0,5 cm
	Palenisko i elementy połączeniowe	<ul style="list-style-type: none">- 2 szt. stalowych rur po: 0,5 m i fi 10 cm- kolanko: 90 stopni, fi 10 cm- rury i kolanko muszą być kompatybilne z paleniskiem oraz podstawą pod komorę wędzarniczą- elementy zestawu malowane są farbą odporną na wysokie temperatury- palenisko wykonane jest z grubej blachy piecowej - ok. 1,5 mm- drzwiczki paleniska wyposażone są w dwustopniowy system cyrkulacji powietrza
	Pozostałe	<p>Oprócz wędzarni z paleniskiem, w skład zestawu powinny wchodzić przynajmniej:</p> <ul style="list-style-type: none">- termometr wędzarniczy analogowy kompatybilny z komorą wędzarniczą (powinien zapewniać pomiar temperatury w zakresie 0 do 250 stopni Celsjusza.- co najmniej 6 drewnianych belek do zawieszania produktów mięsnych kompatybilnych z komorą wędzarniczą- zestaw co najmniej 5 haków wędzarniczych typu "S" kompatybilnych z komorą wędzarniczą- opakowanie drewna liściastego do paleniska wędzarniczego

wędzarnia elektryczno - parzelnicza typu atmos [1 zestaw]	Zestaw 	Zestaw zawiera w pełni wyposażoną wędzarnię elektryczną przeznaczoną do obróbki mięsa w procesie wędzenia. Urządzenie zapewnia możliwość wędzenia wyrobów mięsnych na zimno, na ciepło, na gorąco oraz wędzenia z podpiekaniem. Wędzarnia wykonana z materiałów trwałych, przystosowanych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiających utrzymanie urządzenia w czystości. Materiał wykonania - kwasoodporna stal nierdzewna. Wędzarnia co najmniej 65 litrów pojemności (co umożliwia obróbkę ok. 8 kg wsadu). Urządzenie wyposażone w szczelne drzwi z uszczelką zamykane na klamrę oraz zawias umożliwiający regulację docisku drzwi. Dodatkowo, drzwi wędzarni wyposażone w żaroodporną szybę umożliwiającą kontrolę wzrokową procesu wędzenia. Wędzarnia posiada regulowane nóżki ułatwiające stabilne ustawienie na dowolnym podłożu.
	Pozostałe	Oprócz wędzarni, w skład zestawu powinny wchodzić przynajmniej: <ul style="list-style-type: none">- cyfrowy panel kontrolny sterownika umożliwiający precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory wędzarniczej i ustawianie czasu wędzenia (zakres temperatury: przynajmniej 38-135°C, regulacja czasu: od 00:01 do 24:59 h)- kominek wentylacyjny długości co najmniej 30 cm z regulowanym dopływem powietrza- generator dymu z adapterem, pompką i wężykami (mieszczący ok. 450 g zrębków, co zapewnia ok. 3-4 godz. pracy). Generator dymu powinien być dostosowany do użytkowania zrębków różnych gatunków drzew liściastych- tackę ociekową- tackę ociekową tylną- ruszt




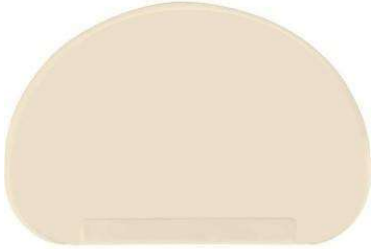
		<ul style="list-style-type: none"> - belki stalowe (przynajmniej 4 szt.) - haki wędzarnicze typu S (przynajmniej 5 szt.) - zrębki wędzarnicze (co najmniej 2 opak.) różnych gatunków drzew liściastych - szpikulcowy termometr kulinarny z elektronicznym wyświetlaczem i sondą (długości co najmniej 11 cm oraz średnicą 0,4 cm), umożliwiający pomiar temperatury wewnątrz wyrobów mięsnych w zakresie od -50°C do +200°C (dokładność pomiaru: +/- 1°C) - pokrowiec - instrukcję obsługi w języku polskim
<p>sprzęt drobny masarski - haki, termometry, igły, aplikatory do siatek, klipsownica, klipsy, noże do żeberek, kloc masarski [1 zestaw]</p>	<p>Haki wędzarnicze</p> 	<p>Haki typ "S" przystosowane do zawieszania wyrobów mięsnych w wędzarniach. Zestaw zawiera 15 sztuk haków wykonanych z drutu o średnicy 6 mm ze stali nierdzewnej. Haki łatwe w utrzymaniu czystości. Haki jednostronnie zastrzone w sposób umożliwiający łatwe zagłębienie haka w mięsie. Mniejsze zagięcie haka pozwala zawiesić hak na kiju o maksymalnej średnicy do 25 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj: podwójny typu "S" - przeznaczenie: uniwersalny - materiał: stal nierdzewna - długość: 16 cm +/- 0,5 cm - średnica: 6 mm - ilość w zestawie: 10 szt.
	<p>Termometr wzorcowy</p>	<p>Termometr elektroniczny typu DT 34 z sondą pomiarową na trwale połączoną z miernikiem. Sonda przeznaczona do pomiaru temperatury środków spożywczych w przemyśle spożywczym. Termometr cyfrowy zapewnia pomiar temperatury cieczy, gazów lub ciał stałych w zakresie temperatur od -30oC do 120oC. Termometr posiada Świadectwo</p>




		<p>Wzorcowania. Urządzenie łatwe w utrzymaniu czystości.</p> <ul style="list-style-type: none">- rodzaj: elektroniczny- przeznaczenie: pomiar temperatury w środkach spożywczych
	<p>Igły</p> 	<p>Zestaw dwóch igieł przystosowanych do nastrzykiwania mięsa podczas peklowania. Igieł wykonane z kwasoodpornej stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością, łatwe w utrzymaniu czystości. Zestaw igieł zawiera po jednej sztuce w rozmiarze 3mm średnicy x 150mm długości oraz 3mm średnicy x 120mm długości. Ściany boczne igły wyposażone w co najmniej 10 otworów bocznych. Koniec igły wbijany do mięsa zaokrąglony oraz ślepo zakończony. Drugi koniec igły wyposażony w gwint w rozmiarze dostosowanym do większości nastrzykiwarek dostępnych na rynku.</p> <ul style="list-style-type: none">- długość całkowita 150 mm oraz 120 mm- średnica igły 3 mm- mocowanie za pomocą wewnętrznego gwintu w uniwersalnym rozmiarze- dolny otwór zaślepiiony i zaokrąglony- co najmniej 10 otworów bocznych
	<p>Aplikator do siatek</p> 	<p>Urządzenie wykonane z materiałów gwarantujących trwałość oraz umożliwiających łatwe utrzymanie aplikatora w czystości. Aplikator przystosowany do mycia w zmywarce. Urządzenie wyposażone w zestaw co najmniej dwóch metalowych zacisków wyposażonych w krążki antypoślizgowe, umożliwiających stabilne przykręcenie do powierzchni (np. blatu). Dodatkowo, aplikator posiada dwa miejsca do montażu zacisków, dzięki czemu można używać go w pozycji poziomej lub pionowej. Urządzenie</p>







		<p>przystosowane do użytkowania siatek wędliniarskich o średnicy od 12 cm. Aplikator zawiera w zestawie w kompatybilną siatkę do wędlin o długości co najmniej 3 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj: urządzenie ręczne - przeznaczenie: umieszczenie mięsa w siatce przed dalszą obróbką np.: pieczeniem czy wędzeniem - średnica urządzenia: 11 cm - użytkowanie siatek wędliniarskich o średnicy od 12 cm
	<p>Klipsownica</p> 	<p>Urządzenie przystosowane do zaciskania specjalistycznych klipsów na osłonkach białkowych, osłonkach poliamidowych oraz siatkach wędliniarskich. Urządzenie wykonane z materiałów gwarantujących trwałość oraz umożliwiających łatwe utrzymanie w czystości. Urządzenie wyposażone w głowicę dopasowaną do klipsa. Urządzenie posiada osłonki antypoślizgowe na rączkach, co zapewni odpowiedni chwyt. W skład zestawu razem z klipsownicą wchodzi co najmniej 60 klipsów.</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj: urządzenie ręczne - przeznaczenie: do zaciskania specjalistycznych klipsów na osłonkach białkowych, osłonkach poliamidowych oraz siatkach wędliniarskich - wysokość produktu: 17 cm - szerokość produktu: 5 cm - głębokość produktu: 2 cm
	<p>Klipsy</p> 	<p>Klipsy wykonane z materiałów trwałych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, przystosowane do zaciskania jelit naturalnych, kolagenowych, osłonek białkowych, siatek wędliniarskich przy zastosowaniu klipsownic ręcznych. Dodatkowo zapewniać trwałe spięcie wędlin np. podczas pieczenia lub wędzenia.</p>

		<p>Zestaw powinien zawierać co najmniej 60 szt. klipsów.</p> <ul style="list-style-type: none">- przeznaczenie: do ręcznych zaciskarek wędliniarskich- ilość: co najmniej 60 szt. klipsów w zestawie- szerokość klipsa: 2 mm- wysokość klipsa: 18 mm- głębokość klipsa: 7 mm
	<p>Nóż do żeberek</p> 	<p>Urządzenie przystosowane do wycinania żeberek z mięsa. Urządzenie wykonane z materiałów trwałych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, a także umożliwiających łatwe utrzymanie w czystości. Nóż posiada uchwyt antypoślizgowy umożliwiający bezpieczne użytkowanie produktu. Urządzenie dostosowane do wymiennych ostrzy rozmiaru co najmniej 14 mm.</p> <ul style="list-style-type: none">- rodzaj: urządzenie ręczne- przeznaczenie: do wycinania żeberek z mięsa- rozmiar ostrza: co najmniej 14 mm
	<p>Ostrza do żeberek</p> 	<p>Zestaw ostrzy kompatybilnych z nożem do żeberek. Ostrza wykonane z materiału trwałego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, a także umożliwiającego łatwe utrzymanie w czystości. Noże w rozmiarze co najmniej 14 mm kompatybilne z nożem do żeberek. Zestaw powinien zawierać co najmniej 5 ostrzy.</p> <ul style="list-style-type: none">- rodzaj: urządzenie ręczne- przeznaczenie: do wycinania żeberek z mięsa- rozmiar ostrza: co najmniej 14 mm (kompatybilne z nożem do żeberek)
	<p>Kłoc masarski</p>	<p>Urządzenie wykonane z twardego polietylenu, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zapewniającego trwałość oraz</p>

		<p>łatwe utrzymanie w czystości. Kloc przystosowany do mycia w zmywarkach.</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeznaczenie: do obróbki mięsa - materiał: polietylen - wymiary: co najmniej 8x60x60 cm
	<p>Piła do mięsa</p> 	<p>Ręczna piła masarska do cięcia kości, wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Piła łatwe w utrzymaniu czystości. Piła posiada wymienny brzeszczot. Brzeszczot wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej hartowanej indukcyjnie, która zapewnia mu długą żywotność.</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj: urządzenie ręczne - przeznaczenie: do cięcia mięsa i kości - wymiar brzeszczotu: 21" 530 mm - materiał: stal nierdzewna
CUKIERNICTWO		
<p>Zestaw narzędzi do kursu temperowania czekolady oraz wyrobu pralin i mini deserów (skrobak, szpachelka, pędzel, wybierak, worki do wyciskania itp.) [1 komplet]</p>	<p>Stalowa szpachelka</p> 	<p>szpachelka o wymiarach: powierzchnia robocza 99x20 mm (+ 5%), długość całkowita L 240 mm, H 60 mm (+ 5%), szerokość uchwytu 38 mm (+ 5%), z rączką posiadającą otwór do zawieszenia</p>
	<p>Skrobka</p> 	<p>wykonana z polipropylenu o wymiarach: szerokość 160 mm W (+ 5%), głębokość 103 mm D (+ 5%)</p>

	<p>Szpachelka</p> 	<p>wykonana ze stali nierdzewnej z drewnianą rączką o wymiarach: długość 215 mm L (+- 5%), szerokość 100 mm W (+- 5%)</p>
	<p>Pędzelek silikonowy</p> 	<p>uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej sam pędzel z silikonu (końcówka), o odporności termicznej do 230 C, łatwy w utrzymaniu czystości, nie pochłaniający zapachów, o wymiarach: długość 280 mm L (+- 5%), szerokość 50 mm W (+- 5%)</p>
	<p>Szpaczła nierdzewna</p> 	<p>Wykonana ze stali nierdzewnej, z plastikową rączką, o wymiarach: szerokość 100 mm (+- 5%), długość 245 mm (+- 5%)</p>
	<p>Wybierak do ciasta</p>	<p>Wykonany z silikonu (końcowa i rączka), o wymiarach: długość 250 mm L (+- 5%)</p>



		
	<p>Worki do wyciskania w rolce</p> 	<p>Worki jednorazowe o wymiarach: długość 300 mm L (+- 5%), grubość folii to minimum 75 qm , w opakowaniu minimum 100 szt.</p>
	<p>Worki do wyciskania w rolce</p> 	<p>Worki jednorazowe o wymiarach: długość: 460 mm L (+- 5%), grubość folii min. 75 qm, ilość w opakowaniu minimum 100 szt.</p>
<p>waga pomocnicza [6 sztuk]</p>		<p>Waga przenośna, z wbudowanym wyświetlaczem wskazującym m.in. gramaturę, z możliwością wielokrotnego tarowania, zasilanie bateryjne (baterie AA) lub z zasilacza sieciowego, automatyczne wyłączenie, zakresy pomiaru to g, lb, oz, ozt, dwt, czas pracy na zasilaniu bateryjnym to minimum 300 godzin, czas stabilizacji pomiaru wynoszący 2s, zakres pomiaru to 5,2g a dokładność odczytu to 1g. Waga posiadająca wymiary: głębokość 205 mm D, wysokość 41 mm H, jej waga 0,4 kg M.</p>

<p>Mikser ręczny profesjonalny [2 sztuki]</p>		<p>Mikser przeznaczony do przygotowywania napowietrzonych emulsji (nie rozpluwających się na talerzu), minimum 2 końcówki w komplecie (areomix, nóż tnący), posiadający regulację prędkości obr. 1500-14000 obr/min, napięcie 230V (U), moc elektryczna 0,22 kW, prędkość obrotów 1500.14 obr/min (+- 5%), obudowa wykonana w całości z metalu zapewniająca wytrzymałość, urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej, długość różgi minimum 165 mm</p>
<p>Komplet misek kuchennych: stalowych, plastikowych w różnych wielkościach [1 komplet]</p>	<p>Miska kuchenna stalowa [3 sztuki, po jednej z każdego rozmiaru]</p> 	<p>Komplet mis wykonanych ze stali nierdzewnej w różnych wielkościach (1L, 2L, 3,5L), posiadających zawiniętą blachę na krawędzi miski, miski o wymiarach:</p> <p>1L: średnica zew. z rantem 175 mm (+-5%), średnica wew. bez rantu 160 mm (+-5%), wysokość 75 mm H (+-5%)</p> <p>2L: średnica zew. z rantem 215 mm średnica wew. bez rantu 200 mm, wysokość 90 mm H</p> <p>3,5L: średnica 240 mm, wysokość 110 mm H</p>
	<p>Miska kuchenna plastikowa [2 sztuki]</p> 	<p>Miska posiadająca dzióbek ułatwiający wylewanie oraz uchwyt do trzymania, mogąca mieć kontakt z żywnością, wykonana z polipropylenu, o wymiarach:</p> <p>pojemność 10L: średnica 328 mm (+-5%), wysokość 167 mm (+-5%),</p> <p>Kolor miski dowolny.</p>
<p>Pistolet do kremów i sosów wraz z kompletem końcówek stalowych różnych rozmiarów i</p>	<p>Pistolet do kremów i sosów w komplecie z końcówkami</p>	<p>Przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady, możliwość wykorzystania go do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw, wykonany ze stali nierdzewnej o</p>

kształtów pasujących do
pistoletu [10 sztuk]



minimalnych wymiarach: średnica 200 mm,
wysokość 270 mm H.

Końcówka do pistoletu -
wstążka



Końcówka wykonana ze stali nierdzewnej,
wykonujących kształt wstążki, o
wymiarach:




- szerokość 16 mm W, głębokość 2 mm D
- szerokość 12 mm W, głębokość 1,5 mm D

Końcówka do pistoletu - liść



Zestaw końcówek wykonanych ze stali
nierdzewnej, wykonujących kształt liścia, o
wymiarach:

- szerokość 10 mm W, głębokość 2 mm D,
- szerokość 8 mm W, głębokość 1 mm D

	<p>Końcówka do pistoletu - śnieżka</p> 	<p>Zestaw końcówek wykonanych ze stali nierdzewnej wykonujących kształt śnieżki, o wymiarach:</p> <ul style="list-style-type: none">• szerokość 13 mm W, głębokość 3mm D
	<p>Końcówka do pistoletu - róża</p> 	<p>Zestaw końcówek wykonanych ze stali nierdzewnej wykonujących kształt róży, o wymiarach:</p> <ul style="list-style-type: none">• średnica: 6 mm• średnica: 5 mm
	<p>Końcówka do pistoletu – gwiazdka</p> 	<p>Zestaw końcówek wykonanych ze stali nierdzewnej wykonujących kształt gwiazdki, o wymiarach:</p> <ul style="list-style-type: none">• średnica: 18 mm• średnica: 15 mm• średnica: 13 mm• średnica: 11 mm• średnica: 8 mm• średnica: 6 mm• średnica: 4 mm• średnica: 2 mm
	<p>Końcówka do pistoletu - okrągła</p>	<p>Zestaw końcówek wykonanych ze stali nierdzewnej, kształt okrągły, o wymiarach:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • średnica: 10 mm • średnica: 8 mm • średnica: 4 mm • średnica: 2 mm
<p>Wycinarki gładkie do wyrobu mini deserów [4 sztuki]</p>		<p>Wycinarki gładkie, o wysokości 30 mm (+- 10%), o średnicy od 3,4 cm (+- 5%) do 9 cm (+- 5%), wykonane ze stali nierdzewnej, kolor dowolny.</p>
<p>Komplet pierścieni cukierniczych, kucharskich różnej średnicy [1 komplet]</p>		<p>Pierścienie cukiernicze, kucharskie, wykonane ze stali nierdzewnej, o wymiarach:</p> <ul style="list-style-type: none"> • średnica 80 mm, wysokość 45 mm H • średnica 100 mm, wysokość 45 mm H • średnica 120 mm, wysokość 45 mm H
<p>Mata do wypieków [20 sztuk]</p>		<p>Mata do wypieków wykonana z silikonu, perforowana, o wymiarach 40x30 cm (+- 20%), antypoślizgowa i nieprzywierająca, odporna na temperaturę minimum +230 °C, kolor maty dowolny.</p>

Kompresor do zamszowania czekoladą – zestaw z pistoletem [1 sztuka]



Kompresor do celów spożywczych wraz z pistoletem przeznaczony do malowania czekoladą, posiadający dyszę o długości minimum **1,2mm**, w kompresorze stosowana technologia bezolejowa, pojemność zbiornika: **24 l (+- 10%)**, silnik o mocy minimum **750W**, głośność silnika: **60 dB (+-10%)**, głośność przy maksymalnym obciążeniu: **69 dB (+- 10%)**, posiadający zewnętrzny **filtr powietrza**, maksymalne ciśnienie robocze: **7 bar**, kompresor posiadający wzmacniany minimum **5m** wąż, zakończony z dwóch stron **szybk-złączką**

Dodatkowo pistolet z dużym zbiornikiem minimum 200ml.

Drukarka spożywcza z zestawem czyszczącym [1 sztuka]





Drukarka wykonująca wydruk na papierze opłatkowym, papierze opłatkowym TOP, papierze cukrowym oraz tak zwanych "Chocotransferach" (przy pomocy folii transferuje się zdjęcie na czekoladę).

Specyfikacja drukarki oraz dodatkowe funkcje: funkcja dopasowania do całej strony A4, funkcja kopiarki, drukowanie przy użyciu samej drukarki bez podłączenia do komputera, funkcja skalowania zdjęć, funkcje wydruku zdjęć w kolorze, czarno-białych oraz sepia, przeznaczona do wydruku produktów spożywczych, mająca dostęp do programu pomagającego projektować wydruki. W zestawie przedmioty do czyszczenia podajnika papieru, tusze o pełnej wydajności, papier jadalny, tusze czyszczące do czyszczenia oraz dezynfekcji głowicy.

<p>Jadalny papier: cukrowy, skrobiowy bez cukru i glutenu, opłatkowy [1 zestaw]</p>	<p>Jadalny papier cukrowy</p> 	<p>Papier jadalny w arkuszach (duże prostokąty), o wymiarach A4 ~ (297mm x 210mm), grubość: 0,6mm (+-10%), opakowanie zawierające minimum 25 arkuszy, papier nadający się do wydruków jadalnych cukrowych oraz drukowania zdjęć na torty, możliwość wykorzystania papieru w drukarkach cukierniczych. Papier niezawierający składnika E171.</p>
	<p>Jadalny papier skrobiowy bez cukru i glutenu</p> 	<p>Papier jadalny w arkuszach (duże prostokąty), bezglutenowy, bezcukrowy, o wymiarach A4 ~ (297mm x 210mm), grubość: 0,5 mm (+-10%) , opakowanie zawierające minimum 25 arkuszy, papier nadający się do wydruków jadalnych cukrowych oraz drukowania zdjęć na torty, możliwość wykorzystania papieru w drukarkach cukierniczych.</p>
	<p>Jadalny papier opłatkowy</p> 	<p>Papier jadalny w arkuszach (duże prostokąty), o wymiarach A4 ~ (297mm x 210mm), grubość: 0,5mm (+-10%), opakowanie zawierające minimum 25 arkuszy, papier nadający się do wydruków jadalnych cukrowych oraz drukowania zdjęć na torty, możliwość wykorzystania papieru w drukarkach cukierniczych.</p>
<p>Zestaw cartridge'y z tuszem do drukarki spożywczej [1 sztuka]</p>		<p>Zestaw cartridge'y z tuszem jadalnym do drukarki spożywczej, mający zastosowanie do opłatków, różne kolory (dowolne), pozwalający na uzyskanie najwyższej jakości wydruków.</p>



		
<p>Pistolet do aerografu z 2 iglicami [1 sztuka]</p>		<p>Specjalistyczny pistolet do aerografu, wykonany w całości z nierdzewnego metalu, gwint przyłączeniowy 1/8 cala, komplet dyszy (iglic) o grubości minimum: 0,2mm; 0,3mm; 0,5mm. Do stosowania z barwnikami o różnej gęstości. Aerograf dwufunkcyjny pozwalający na regulowanie przepływu powietrza oraz ilości farby.</p>
<p>Termometr cyfrowy [10 sztuk]</p>		<p>Termometr wykonany ze stali nierdzewnej oraz wytrzymałego plastiku, odporny na parę oraz wilgoć, z zakresem temperatur od - 50 do 300 °C. Termometr posiadający wyświetlacz wskazujący temperaturę potrawy. Przeznaczony do mierzenia temperatury czekolady a także mas cukierniczych oraz potraw kulinarnych.</p>
<p>Mata silikonowa do makaroników [10 sztuk]</p>		<p>Maksymalny zakres temperatur od -40°C do +280°C, w których można używać maty, mata zapobiegająca przywieraniu, nadają się do pieczenia i mrożenia. Posiadająca specjalne okrągłe wypustki do tworzenia makaroników. Wymiary maty 58,5x38,5 cm (+- 20%)</p>

Schładzarka szokowa [1 sztuka]		Schładzarka posiadająca cyfrowy panel sterowania, wsad minimum 14 kg na cykl schładzania szokowego a minimum 11k= kg na cykl zamrażania szokowego. Schładzanie szokowe odbywające się w temperaturze od +70°C do +3°C, a zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C. Ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonane są ze stali nierdzewnej. Warstwa izolacyjna wykonana została ze spienionego poliuretanu. Wymiary: długość 750 mm (+-20%), szerokość 740 mm (+-20%), wysokość 760 mm (+-20%). Moc całkowita minimum 1,3k. Napięcie 230V (+-10%).
Zestaw narzędzi cukierniczych do dekorowania oraz do nowoczesnych tart, ranty perforowane, formy silikonowe, foremki, zestawy grzebieni, zestaw pędzli cukierniczych [1 zestaw]	Rant perforowany i forma silikonowa 	Zestaw do tart składa się z dwóch elementów: pierścieni wykonanych z nieodkształcalnego kompozytowego materiału termoplastycznego, nadających się do zastosowania w piecu do wykonania podstawy i silikonowej formy, co pozwala ułożyć na cieście ozdobny element z kruchego ciasta, pianki, galaretki lub innego produktu spożywczego. Pierścienie są nieprzywierające, nierdzewne, umożliwiają homogeniczne gotowanie i wysoką stabilność termiczną.
	Folia transferowa do czekolady	Wymiary arkusza 30x40 cm (+-5%), o różnych, dowolnych wzorach. Opakowanie zawierające minimum jeden arkusz.



Foremki [po 1 szt. z każdego
rodzaju formy - łącznie 20 sztuk]



Ad. 1) Forma silikonowa wykonana z silikonu, zakres temperatur od od -60 do +230 °C (+-10%).

Ad. 2) Forma silikonowa do tworzenia ażurowych dekoracji eklerów wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -40 do +250 °C. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 3) Forma silikonowa do tworzenia ażurowych dekoracji monoporcji wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -40 do +250 °C. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 4) Foremka silikonowa do lizaków czekoladowych o wymiarach: średnica lizaka: 3,5cm (+-10%), głębokość formy: 1cm (+-10%), foremka składająca się z minimum 12 lizaków. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 5) Forma silikonowa do ciast i deserów o zakresie temperatur od -60°C do +230°C., średnicy jednego deseru: 70 mm, wysokości: 30 mm, pojemność: 6 x 85 ml. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 6) Forma silikonowa do ciast i deserów o zakresie temperatur od -60°C do +230°C, Średnicy jednego deseru: 68 mm, wysokości: 42,5 mm. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 7) Forma silikonowa 300/400 mm o owalnym, spłaszczonym kształcie z falistym brzegiem, wykonana z silikonu. Zakresie



temperatur od -40°C do $+250^{\circ}\text{C}$, średnicy jednego deseru: 66 mm, wysokości: 34 mm, pojemności minimum 93 ml. Forma zawierająca miejsce na wykonanie minimum 12 porcji. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Forma odporna na chłodzenie i zamrożenie. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 8) forma silikonowa do nowoczesnych monoporcji o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$, średnicy jednego deseru: 45 mm, wysokości: 35,5 mm. Możliwość chłodzenia i mrożenia. Kształt owalny. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 12 szt. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 9) Forma silikonowa 3D o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$, średnicy jednego deseru: 30 mm, wysokości: 39 mm. Pojemność minimum 30 ml jednej porcji. Możliwość chłodzenia i mrożenia. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 15 szt. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 10) Forma do monoporcji silikonowa kula o zakresie temperatur od -40°C do $+250^{\circ}\text{C}$, średnicy jednego deseru: 60 mm. Pojemność minimum 100 ml jednej porcji. Możliwość chłodzenia i mrożenia oraz pieczenia na wysokich temperaturach. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 20 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Wzór formy to kula, trufla. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 11) forma silikonowa do nowoczesnych eklerów z wykrojnikiem wykonana z płynnego silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 75 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 8 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Kształt formy jest wydłużony. Przeznaczona do kontaktu z



żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 12) forma silikonowa do nowoczesnych monoporcji wykonana z płynnego silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 100 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 6 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 13) Forma silikonowa do trójwymiarowych trufl, deserów i dekoracji, wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 5 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 35 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Kształt formy to kula, trufla. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 14) forma silikonowa do elementów dekoracyjnych o klasycznych kształtach i niewielkich rozmiarach. wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 5 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 35 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Kształt formy to serce. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 15) forma silikonowa do elementów dekoracyjnych wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 5 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 35 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Kształt formy jest okrągły. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 16) forma silikonowa do mini monoporcji (desery mrożone, czekoladki)



wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 10 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 15 szt. Do użycia co najmniej w piekarniku, lodówce i mikrofalówce. Kształt formy to mini magdalenki/ mini muszelki. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 17) forma silikonowa stożki wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 8 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 15 szt. Kształt formy to stożki z wyżłobieniami. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 18) Forma silikonowa ŁYŻECZKI wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 6 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 7 szt. Kształt formy to łyżeczka. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.

Ad. 19) Forma silikonowa wykonana z silikonu przeznaczona do czekolady, kostek lodu, ciastek i ciasteczek. Pojemność minimum 8 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 12 szt. Kształt formy to kształt nowoczesnej, przestronnej kostki do gry. Przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Ad. 20) Forma silikonowa wykonana z silikonu o zakresie temperatur od -60°C do $+230^{\circ}\text{C}$. Pojemność minimum 6 ml jednej porcji. Minimalna ilość porcji w jednej formie to 40 szt. Kształt formy to kształt pastylek, dysków, cukierków, mini ciasteczek. Przeznaczona do kontaktu z żywnością. Przeznaczona do pieczenia, chłodzenia i mrożenia.



Zestaw grzebieni






Narzędzia dwustronne do rozprowadzania kremu na torcie tworząc fale, grzbiety i wiry. Gumowany uchwyt zapewniający stabilność podczas pracy. Rozmiar grzebieni: 7,6 x 22,8 cm (+-5%). Wykonane z tworzywa sztucznego (plastik) przystosowany do kontaktu z żywnością.





Zestaw pędzli cukierniczych

Pędzle miękkie, syntetyczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością. Zestaw



		<p>zamierający minimum 5 sztuk pędzli różnej dowolnej wielkości i dowolnego kształtu włosia.</p>
<p>Komplet narzędzi do wyrobu deserów lodowych, formy, patyczki [1 komplet]</p>	<p>Forma silikonowa do lodów</p> 	<p>Wymiary pojedynczego deseru minimum 73 mm x 38 mm x 18mm o pojemności minimum 148 ml. Minimum 4 miejsca na deserki. Formy wykonanie z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Produkt do użycia co najmniej w piekarniku, lodówkach i mikrofalówkach. Możliwość użytkowania w temperaturach od -60°C do +230°C.</p>
	<p>Forma silikonowa do lodów</p> 	<p>Wymiary pojedynczego deseru minimum 3,5 cm x 7 cm. Minimum 4 miejsca na deserki. Formy wykonanie z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Produkt do użycia co najmniej w piekarniku, lodówkach i mikrofalówkach. Możliwość użytkowania w temperaturach od -60°C do +230°C.</p>
	<p>Patyczki do Lodów i Cakesicles</p>	<p>Wymiary patyczków: minimum 72 x 8 mm, grubość: 2 mm (+- 50%). Opakowanie zawierające minimum 100 szt. Patyczki</p>



		można użyć w piekarniku w temperaturze do 180°C. Patyczki wykonane z drewna.
Wałek [10 sztuk]		Wałek wykonany z drewna, posiadający łożyska kulkowe, o wymiarach: długość robocza 395 mm (+-10%), długość rączki 130 mm (+-10%), średnica 85 mm (+-10%)
Zestaw pęset do serowania i aranżacji deserów [10 zestawów]		Pęseta z przeznaczeniem do aranżacji dań, wykonana ze stali nierdzewnej, o długości 250 mm (+-10%).
		Pęseta z przeznaczeniem do aranżacji dań, wykonana ze stali nierdzewnej, o długości 210 mm (+-10%).