

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA			
<u>GASTRONOMICZNE URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE</u>			
LP	ASORTYMENT	ILOŚĆ	JM.
1	<p><u>KOCIOŁEK DO ZUPY ELEKTRYCZNY</u></p> <p>Elektryczny kociołek do podgrzewania zup i dań jednogarnkowych o pojemności całkowitej 10 litrów. Wewnętrzny pojemnik na wodę wykonany z aluminium, wyjmowany pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 0,6 mm. W uchylnej pokrywie ze stali nierdzewnej otwór na chochlę. Obudowa kociołka odporna na korozję. Grzałka z termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 30° C do 80° C.</p>	6	SZT.
2	<p><u>LODÓWKA MAŁA</u></p> <p>Wewnątrz komory chłodzącej znajdują się szklane półki z możliwością regulacji wysokości oraz balkoniki na drzwiach. Lodówka rozmraża się automatycznie. Panel sterujący. Wnętrze lodówki pokryte specjalnym antybakteryjnym materiałem chroniącym przechowywane w niej produkty przed pleśnią, bakteriami i mikroorganizmami, nie dopuszczając do powstawania nieprzyjemnych zapachów. Klasa energetyczna o możliwie jak najniższym zużyciu energii.</p> <p>Pojemność część chłodząca: 70-90 litrów Pojemność część zamrażająca: 10-14 litrów</p>	2	SZT.
3	<p><u>KONTAKT GRILL PODWÓJNY RYFLOWANY</u></p> <p>Grill opiekacz wykonany ze stali nierdzewnej. Solidne obustronne ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury. Dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy. Temperatura regulowana termostatem w zakresie minimum 50-300°C. Termostat bezpieczeństwa. Włącznik pracy wraz z kontrolką zadanej temperatury. Żaroodporny uchwyt. Rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania. Zasilany energią elektryczną. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p> <p>Moc: 3,6-3,8kW Napięcie 230 V Szerokość: 570 mm (+/-10%) Głębokość: 360 mm (+/-10%) Wysokość: 200 mm (+/-10%)</p>	1	SZT.
4	<p><u>NALEŚNIKARKA PODWÓJNA</u></p> <p>Naleśnikarka wykonana z stali nierdzewnej z dwoma płytami żeliwnymi z powłoką nieprzywierającą. Temperatura na każdej z płyt regulowana osobnym termostatem. Regulacja w zakresie od 50 do min.270°C. W</p>	2	SZT.

	<p>zestawie z łopatką do obracania ciasta i wałkiem do rozprowadzania ciasta. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Moc: 4,8-6 kW Napięcie 230 V Średnica 1 płyty grzewczej: 350mm-400mm</p>		
5	<p><u>GOFROWNICA</u> Gofrownica z obudową wykonaną z stali nierdzewnej, płyty grzewcze wykonane z odlewu aluminium powlekane powłoką nieprzywierającą. Regulacja termostatu od 50° C do 300° C. Timer do 5 min. Wyjmowaną rynienką na pozostałości ciasta, przeznaczony do przygotowania dwóch gofrów. Antypoślizgowe nóżki. Zasilana energią elektryczną. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Napięcie 230 V Moc: min.1,5 kW do 1,6 kW Szerokość: 320 mm (+/- 10%) Głębokość: 380 mm (+/- 10%) Wysokość: 240 mm (+/- 10%)</p>	2	SZT.
6	<p><u>TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY</u> Toster przelotowy wykonany ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do pracy ciągłej, dwa oddzielne elementy grzewcze o mocy 1300 w każdy. Taca wydawcza przednia i tylna. Regulacja prędkości piekania. Czas piekania regulowany płynnie min.20 s. do max.2 min. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Napięcie: 230 V Moc: 2,1-2,4 kW Długość taśmy: 280 mm (+/- 10%) Szerokość taśmy 250 mm (+/- 10%) Szerokość: 418 mm (+/- 10%) Wysokość: 387 mm (+/- 10%) Głębokość: 368 mm (+/- 10%)</p>	1	SZT.
7	<p><u>TOSTER – NA 6 KROMEK</u> Toster obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada 6 otworów na kromki chleba. Regulowany czas piekania. Opcjonalnie szuflada na okruszki, i sygnał dźwiękowy przypominający o gotowym pieczywie. Wykonany zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Napięcie: 230 V Moc: min.2,0 do 2,5kW</p>	1	SZT.
8	<p><u>EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY</u></p>	3	SZT.

	<p>Automatyczny ekspres ciśnieniowy z systemem spieniania mleka.</p> <p>Funkcje dodatkowe: regulacja mocy kawy, ilości zaparzonej kawy, wbudowany młynek, dotykowy ekran, parzenie dwóch kaw jednocześnie, osobny pojemnik na mleko.</p> <p>Moc: 1500 W (+/-20%)</p> <p>Ciśnienie: 15 bar(+/-20%)</p> <p>Klasa energetyczna: lepsza od A</p> <p>Waga: max. 9,5 kg(+/-20%)</p> <p>Wymiary:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szerokość 240 - 265 mm, - głębokość 448 mm (+/-20%), - wysokość 383mm(+/-20%) 		
9	<p><u>ROLKOWY OPIEKACZ DO PARÓWEK</u></p> <p>Wykonane ze stali nierdzewnej Moc urządzenia wynosi min.1400 W (zapewnia to szybkie nagrzewanie). Rolki pokrytych jest teflonem. Obraca się 360°C. Równomierne podgrzewanie kiełbasek. Temperatura regulowana do 250°C. Kontrolki informujące o działaniu sprzętu. Duża wytrzymałość na obicia, zarysowania i inne uszkodzenia mechaniczne. Sprzęt energooszczędny. Możliwość przygotowania min.10 porcji jednocześnie. Parametry:</p> <p>Kolor: srebrny</p> <p>Napięcie: 230 V</p> <p>Moc: min.1400 W</p> <p>Odstęp pomiędzy rolkami: 12 mm (+/-3%)</p> <p>Szklana osłona: tak</p> <p>Długość rolek: 450 mm (+/-20%)</p> <p>Długość: 34.5 cm (+/-20%)</p> <p>Szerokość: 58 cm (+/-20%)</p> <p>Wysokość: 40,5 cm (+/-20%)</p>	2	SZT.
10	<p><u>WARNIK DO WODY 10L</u></p> <p>Warnik przeznaczony do gotowania lub podgrzewania wody i jej dystrybucji do celów konsumpcyjnych. Wykonany ze stali nierdzewnej. Posiadający wskaźnik poziomu płynu, regulator temperatury. Zakres temperatur od 30 – 100 °C. Wyposażony w bez kroplowy kranik wykonany z tworzywa, dwa oddzielne systemy nagrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymywania temperatury.</p> <p>Wyprodukowany zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa.</p> <p>Pojemność: 10 L</p> <p>Moc: od 1300-2400W</p>	6	SZT.

11	<p><u>CZAJNIK ELEKTRYCZNY</u></p> <p>Czajnik ze stali nierdzewnej wyposażony w: przycisk otwierający pokrywę, podświetlany włącznik, obrotową podstawę, wspomaganie otwierania pokrywy, automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody, automatyczne wyłączenie po zdjęciu z podstawy, zabezpieczenie przed włączeniem pustego czajnika, schowek na przewód, podświetlany włącznik, filtr zatrzymujący osady, obustronny wskaźnik poziomu wody. Grzałka płaska (zakryta).</p> <p>Moc: 2000 -2200 W</p> <p>Pojemność: 1,7 L+/-20%</p> <p>Kolor: inox</p> <p>Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	5	SZT.
12	<p><u>WAGA ELEKTRONICZNA</u></p> <p>Waga elektroniczna o trzech zakresach odczytu. Zasilanie sieciowe. Waga posiada legalizację i może służyć do rozliczeń handlowych. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności. Sprzęt przewidziany do kontaktu z żywnością.</p> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obciążenie maks. 15 kg, - obciążenie min. 100 g, - dokładność odczytu 2,5 g. 	2	SZT.
13	<p><u>WÓZEK BANKIETOWY GRZEWCZY 15x GN1/1</u></p> <p>Wózek bankietowy grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej, wytrzymała konstrukcja przystosowana do przewozu piętnastu pojemników GN 1/1, posiadający cztery skrętne kółka z których minimum 2 posiadają hamulce i blokadę bezpiecznego stania. Wyposażony w dwustronną blokadę pojemników. Odstępy między półkami min. 115mm. Ogrzewanie wewnętrzne. Zakres temperatur: 30° C do 90° C. Wyświetlacz cyfrowy, regulowana temperatura umożliwiająca doskonałą dystrybucję ciepła. Łatwy do utrzymania w czystości.</p> <p>Wymiary zewnętrzne:</p> <p>Szerokość: 502 mm (+/-10%)</p> <p>Głębokość: 768 mm (+/-10%)</p> <p>Wysokość: 1470 mm (+/-10%)</p> <p>Moc: min .1,5 kW</p> <p>Przyłącze elektryczne: 230V</p>	3	SZT.
14	<p><u>WÓZEK BANKIETOWY CHŁODNICZY 17 PROWADNIC</u></p> <p>Wózek bankietowy z czterema kółkami i dwoma hamulcami, chłodzony, jednodrzwiowy, do transportowania uprzednio przygotowanych dań. Utrzymuje właściwą temperaturę w zakresie od +2° C do +8° C. Dobrze</p>	3	SZT.

	zaizolowane ściany redukujące przenikanie ciepła. 17 przewodnic do GN. Moc min. 285 W.		
15	<p><u>MŁYNEK DO KAWY</u></p> <p>Młynek z obudową wykonaną z wytrzymałego tworzywa sztucznego. Wnętrze młynka wykonane z stali nierdzewnej z dwuskrzydłowym ostrzem. Zabezpieczenie przed pracą bez pokrywy. Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p> <p>Moc: 180-200W</p> <p>Pojemność: od 75-90g</p>	6	SZT.
16	<p><u>OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY</u></p> <p>Maszynka elektryczna do ostrzenia noży. Bezpieczna dla materiału, dokładna.</p> <p>Zastosowanie: ostrza gładkie, ostrza zaokrąglone, ostrza ze szlifem falistym. Stopnie ostrzenia: szlifowanie, polerowanie precyzyjne. Tryb pracy: elektroniczny, ręczny. Przewidziane miejsce na opiłki powstających podczas szlifowania. Antypoślizgowe nóżki . Diamentowy kamień ostrzący, kamień ceramiczny. Napięcie 240V. Włącznik/ Wyłącznik.</p> <p>Długość: 120 - 140 mm</p> <p>Szerokość: 180-200 mm</p> <p>Do użytku profesjonalnego: kuchnie, stołówki, przetwórstwo żywności.</p>	2	SZT.
17	<p><u>WAGA ELEKTRONICZNA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ</u></p> <p>Kolor srebrny/szary. Czytelny wyświetlacz LCD z podświetleniem. Waga pomostowa. Zasilanie sieciowe i wbudowany akumulator. Nierdzewna szalka. Poziomiczka. Wskaźnik naładowania akumulatora. Złącze RS 232. Długość pracy na baterii min. 40h. Regulowane stopy. Certyfikat bezpieczeństwa CE. Waga posiada legalizację i może służyć do rozliczeń handlowych. Urządzenie jest kalibrowane wzorcami posiadającymi Świadectwo Wzorcowania. Do profesjonalnego użytkowania.</p> <p>Parametry:</p> <p>Kolor: srebrny lub szary.</p> <p>Zakres ważenia: 300 kg</p> <p>Dokładność ważenia: 100g</p> <p>Klasa dokładności: III</p> <p>Masa wagi: 18 kg</p> <p>Obudowa miernika z tworzywa sztucznego ABS</p> <p>Wbudowany akumulator: 6V/4Ah</p> <p>Interfejs: RS232</p>	2	SZT.