załącznik nr do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia dla Pakietu Gastronomia/AGD. Pakiet D						
Lp	**Nazwa doposażenia**	**Specyfikacja**	**Ilość**	**kształcenie w zawodzie dla którego przewidziano doposażenie**	**nazwa pracowni w której będzie używane doposażenie**	
1	Zlewozmywak (komora gospodarcza montowana do ściany)	wymiary: 470 do 520 x 345 do 430 x głębokośc komory 185 do 240 mm, odpływ i przelew w komplecie, zestaw montażowy w komplecie. Przedmiotem dostawy jest komplet zlewozmywak + bateria.	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego	
2	Chłodnia	Wymiary (WxSxG) [cm]84 x 54 x 61,5 cm, Parametry techniczne: Pojemność [l]100 - 110, Poziom hałasu [dB]41, Zdolność zamrażania [kg/24h]7.5, Zdolność utrzymania temperatury bez zasialania [h]16 h, Ilość pojemników3, Klasa klimatycznaSN-T tolerancja wymiarów +/- 15%	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego	
3	Reflektor	Klasyczny reflektor halogenowy wąskostrumieniowy. Solidna, metalowa obudowa ze wspornikami instalacyjnymi, Transformator bezpieczeństwa, 3-5 m kabla połączeniowego, Połączenie 230 V/AC. Stojący ze statywem.	4	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego	
4	Zmywarka do sprzętu	zmywarka gastronomiczna dostosowana do przedmiotów o duzych gabarytach np wazonów, przystosowana do zasilania wodą o temp. +9/+35 °C, bezpośrednie (z sieci) napełnianie zbiornika, drzwi wyposażone w bezpiecznik, komora gospodarcza montowana do ściany, pompa wzmacniająca w standardzie, zbiornik i bojler z nastawnym termostatem, z dozownikami płynu myjącego i nabłyszczającego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie, wymiar 565/685/835 mm (tolerancja wymiarów +-5%), moc 4,9 kW/400V, zmywarka przystosowana do tac GN 1/1, czas trwania cyklu 120 i 180 sek., zużycie wody 2,5 l/cykl, maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm.	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego	m

5	Umywalka	Podwieszana, ceramiczna z baterią, standardowa, jednokomorowa, wymiary:Głębokość: 41 cm Szerokość: 50 cm dopuszcza się +10% każdego wymiaru	2	fryzjer	I. Pracownia komunikacji w języku obcym II. Pracownia fryzjerska
6	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej
7	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręczniki m pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej
8	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej
9	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Ortodoncji.
10	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze satali nierdzewnej na recznikim pojedyńcze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Ortodoncji.
11	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	1	Technik dentystyczny	Pracownia Ortodoncji.

12	Zlew z odstojnikiem	Zlew 2-komorowy nakładany z ociekaczem (lub bez), wymiary (szer. x głęb.) 800 x 500 mm, stal szlachetna, srebrny, pojemność komory głównej 20 litrów, zawór zatyczkowy 1,5 cala, odporność na wysokie temperatury. Podane wymiary dotyczą całego zlewu nie jego komór.iż przedmiotem dostawy jest komplet zlewozmywak + bateria + niezbędne elementy montażowe.	4	Technik dentystyczny	Polernia/gipsownia
13	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Polernia/gipsownia
14	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręcznikiem pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Polernia/gipsownia
15	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	1	Technik dentystyczny	Polernia/gipsownia
16	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. , 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Odlewnia. Parter.
17	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręcznikiem pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Odlewnia. Parter.
18	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	1	Technik dentystyczny	Odlewnia. Parter.

19	Kuchenka 4 palnikowa	Kuchenka elektryczna 4 palnikowa: Pola grzewcze 4 pola elektryczne, mechaniczne - pokrętła na płycie grzewczej, stal nierdzewna wymiary 59 x 7,7 x 52 cm,tolerancja wymiaru +/- 10% kolor stal nierdzewnia lub biały. Nastawna.Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy zamiennej 2 szt. kuchenek 2- palnikowych nastawnych (nie do zabudowy), typu AGD zasilanych prądem przemiennym o napięciu 230 V.	1	Technik dentystyczny	Polimeryzatornia.	m
20	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Polimeryzatornia.	
21	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręczniki pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Polimeryzatornia.	
22	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	1	Technik dentystyczny	Polimeryzatornia.	
23	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
24	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręcznikiem pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
25	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	2	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	

26	Palnik	Palnik (podgrzewacz indukcyjny do nożyków JT – 28), zastępujący funkcję palnika gazowego.Sygnalizacja nagrzania instrumentu.	9	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
27	Dozownik mydła	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej, mydło uzupełniane z kanisterka, poj. 0,8l zamykany na kluczyk	1	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
28	Dozownik ręczników papierowych	Dozownik wykonany ze stali nierdzewnej na ręcznikiem pojedyncze typu Z, zamykany na kluczyk	2	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
29	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz wykonany ze stali nierdzewnej o poj. 27l	2	Technik dentystyczny	Pracownia Techniki Dentystycznej. Parter.	
30	Zlewozmywak	Wykonany ze stali kwasowej, przemysłowy, Stół z basenem jednokomorowym o wymiarach 800×600 mm, wolnostojący wysokość 850 cm, wysokośc komory 300 mm. Przedmiotem dostawy jest komplet zlewozmywak + bateria + niezbędne elementy montażowe.	1	Technik ogrodnik	Pracownia ogrodnicza	
31	Chłodziarka	jednokomorowa, o zakresie temperatur od 0 do +10C, pojemność 95 – 120 l.W przypadku braku dostępności na rynku zamawianego urządzenia Zamawiający dopuszcza dostawę urządzenia zamiennego z o zwiększonej pojemności 135 dm3. Dopuszcza się zmianę parametru w chłodziarce w zakresie temperatur „od 0 do +10C” na „od 0 do +7/8C”?	1	Technik usług kosmetycznych	Pracownia kosmetyki	m
32	Wanna do dezynfekcji	plastikowa, pojemność do 5 l, kolor jasny	6	Technik usług kosmetycznych	Pracownia kosmetyki	

33	Kosz na odpady	otwierany nożnie, pojemność 35 l	1	Technik usług kosmetycznych	Pracownia kosmetyki
34	Termometr	Szklany, wyskalowany w stopniach Celsjusza o zakresie temperatur od-30 do+ 110 stopni.	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczna-chemiczna
35	Chłodziarka	jednokomorowa o zakresie temperatur od 0 do +10 0C, poj. 95 – 120 l W przypadku braku dostępności na rynku zamawianego urządzenia Zamawiający dopuszcza dostawę urządzenia zamiennego z o zwiększonej pojemności 135 dm3. Dopuszcza się zmianę parametru w chłodziarce w zakresie temperatur „od 0 do +10C" na „od 0 do +7/8C"? Pozostałe parametry zgodnie z przedmiotem zamówienia.	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczna-chemiczna
36	Umywalka	Ceramiczna z baterią, jednokomorowa,podwieszana, wymiary: Głębokość: 41 cm Szerokość: 50 cm tolerancja wymiaru +/- 10%	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczna-chemiczna
37	Trzon kuchenny z piekarnikiem	kuchnia elektryczna 4 palnikowa (indukcja) z piekarnikiem (tzw. Elektrycznego trzonu kuchennego,stal nierdzewna, bez dodatkowej wneki obok piekarnika) elektrycznym; zasilanie (kuchnia/ piekarnik) 230V; moc piekarnika 3,5 kW, całkowita maksymalna moc urządzenia (piekarnik + 4 pola grzewcze) 7,0 kW. Szerokość maks. cm 90, Termoobieg, Grill (opiekacz), tolerancja wymiarów i parametrów +/-15%	8	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
38	Maszynka do mielenia	moc maksymalna [W]-1900, wydajność [kg/min]-1.5-2.3, minimalna średnica otworów [mm]-3, maksymalna średnica otworów [mm]-8, misa zasypowa plastikowa, chowanie przewodu schowek na przewód, zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
39	Robot kuchenny wieloczynnościowy	robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie; moc 1000 W	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej

40	Blender gastronomiczny	moc całkowita: 500 do 600 W, obudowa: stal szlachetna (nierdzewna), lub z wytrzymałe tworzywo sztuczne, część robocza oraz minimalnie fragmenty urządzenia mające kontakt z żywnością wykonane ze stali szlachetnej, pojemnik do miksowania, praca pulsacyjna, regulacja obrotów.	9	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
41	Sokowirówka	moc 700W, pojemność pojemnika na miąższ 2 litry, regulacja obrotów mechaniczna-skokowa, liczba poziomów obrotów- 2, pojemnik na sok, wyjmowany zbiornik na miąższ, możliwość mycia elementów w zmywarce.	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
42	Frytownica	Moc- 3250W +/- 10%, napięcie 230 V, zakres temperatur 140-195C+/- 15%, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej lub moc:1200W+/- 15%, napięcie: 230 V, 50 Hz, pojemność: 1,5l tłuszczu+/- 15%, pojemność pojemnika na produkty: 500g +/- 10%, obudowa Cool-Touch, kompaktowa obudowa ze stali nierdzewnej tolerancja wymiarów +/- 15%	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
43	Waga pomiarowa	Waga elektroniczna, zakres ważenia do 5kg, dokładność 1g, zasilanie 230V lub bateryjne, wyświetlacz ciekłokrystaliczny lub LCD, szalka ze stali nierdzewnej, wielokrotne tarowanie.	9	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
44	Chłodziarka z zamrażarką	klasa efektywności energetycznej A+, pojemność całkowita 270l, pojemność netto chłodziarki 170 l, pojemność netto zamrażarki 80l, zakres temperatur w chłodziarce 0-10 0C, zakres temperatur w zamrażarce -18 0C Tolerancja zmiany poarametrów +/- 20%	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
45	Zmywarka do naczyń	moc 3,45 kW +/- 15%, zasilanie 230V, element grzewczy bojlera 2,8 kW +/- 10%, zmywarka powinna być wyposażona w kosz do mycia talerzy, kosz do mycia szkła, pojemnik na sztućce.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m

46	Piec konwekcyjno-parowy	Parametry : −wymiary:750x753x843mm +/- 10%, zasilanie el.: 400 V, moc: 11,7 kW, waga: 85kg, pojemność: 7x GN 1/1, gorące powietrze 30-300 °C, funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C, funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, Ster.elektroniczne, Automat. system myjący + płyn do mycia pieca 10 l, Sonda wielopnunktowa, Wentylator z autorewersem, + podstawa do pieca + zestaw blach GN: GN 1/1 20 z powłoką nieprzywierającą 7 szt, GN 1/1 40 emaliowane 7 szt., GN 1/1 65 perforowane 7 szt+ automatyczny zmiękczacz wody.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
47	Kuchenka mikrofalowa	Zamawiający oczekuje dostawy profesjonalnej kuchenki mikrofalowej wykonanej ze stali nierdzewnej z sterowaniem elektronicznym o parametrach: • 3 poziomy mocy do 1kW • Możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach • Zakres zegara 1 h 40 min • Pojemność komory: 25 litrów • Wymiary komory: 340x345x230 mm toleracja parametrów i wymiarów 15%	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
48	Podgrzewacz do talerzy	Szerokość 465mm Długość 465 mm Wysokość 565 mm, Waga 25,4 kg Moc przyłączeniowa 0,6 kw Zakres temperatury do 80 stopni C Sterowanie Elektronicznie, Pokrętło Wysokość wewnętrzna dół 215 mm Częstotliwość 50Hz Średnica wewnętrzna 330mm Termostat Tak Rodzaj Drzwi Drzwi obrotowe Napięcie 230V Pojemność talerzy 30-40 Zakres temperatury od 30 stopni C Średnica talerza maks.320 mm Wysokość wewnętrzna góra 225 mm Regulacja temperatury Termostatycznie Wersja półki na całej powierzchni Włącznik/wyłącznik Tak Materiał Stal szlachetna Zawias drzwi Biegnące do wewnątrz Lampka kontrolna Wł/wył. Wymiary i parametry +/- 15%	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
49	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	zasilanie i moc 77W/230 V; szufladowy na 30 jaj; wykonany ze stali nierdzewnej; liczba lamp UV- 4 sztuki; trwałość promienników: 7500 godz., wymiary 360/530/245 +/- 10 %	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
50	Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	wymiary: 33x60x30 cm +/- 15%; pojemność: 20 l+/- 15%; regulacja temperatury do ok. 45÷90°C (co 0,5°C); elektroniczne sterowanie; cyfrowy timer; osłona panelu sterowania; pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; wentyl odpowietrzający w pokrywie	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m

51	Pakowarka próżniowa	konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej, 3 wkładki dystansowe w zestawie, wyświetlacz cyfrowy, automatyczna praca, możliwość regulowania próżni nawet do 99%, regulowany czas zgrzewania, wymiar 360/430/378mm+/- 15%, moc 0,63kW+/- 15%, dł. listwy zgrzewającej 250 do 290mm+/- 15%, możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym, możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka, wydajna pompa powietrzna 77 l/h.+/- 15%	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
52	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	kuchenka indukcyjna z piekarnikiem; indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami, piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem, moc do 11 kW Funkcje, Termoobieg, Grill (opiekacz), szerokość 60 cm. Programator Elektroniczny.	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
53	Stół z płytą roboczą	stoły wykonane są ze stali nierdzewnej, blaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym), tył i boki blatów z tzw. "rantem", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej, Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.) : 1200 x 600 x 870 mm.	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	
54	Witryna chłodnicza	Witryna chłodnicza wykonanie nierdzewne, elektroniczna jednostka sterująca, szklane higieniczne zamknięcie, temperatura komory chłodniczej +2°C/+8°C, pojemność 4x GN 1/3-gł. 150mm, czynnik chłodniczy: R134a, wymiary [cm]120 x 38 x 40, zasilanie el. [V/Hz] 230 V / 50 Hz Moc [kW] 0,34. Pojemniki GN, należy uwzględnić w zamówieniu i dostarczyć łącznie z witryną chłodniczą. Dopuszcza się zmiane rozmiarów +/- 15% oraz czynnika chłodniczego.	1	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej	m
55	Zamrażarka półkowa-szufladowa	Zamrażarka szufladowa: liczba szuflad/półek 5-6, wym. 1540 x 595 x 658, klasa efektywności energetycznej: A+, zużycie energii w ciągu 365 dni: 222 kWh-259 kWh, pojemność całkowita 186 l-198 l (pojemność całkowita brutto: 225 l), czas przechowywania w przypadku awarii: 30 godz., zdolność zamrażania w ciągu 24 godz.: 19 kg-20 kg. Tolerancja wymiarów urządzenia i pojemnośici +/- 15%.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE	

56	Szafa chłodnicza	SZEROKOSC 693 mm GŁĘBOKOŚĆ 826 mm WYSOKOŚC 2088mm POJEMNOŚĆ 700 l MOC CAŁKOWITA 0,251kw NAPIĘCIE 230V TEMPERATURA MINIMALNA -2 stopnie C TEMPERATURA MAKSYMALNA 8stopni C ILOŚĆ DRZWI 1 szt ROZMIAR GN GN 1/1 (530X325 mm) GN 2/1 (650x530 mm) MATERIAŁ stal nierdzewna ZASILANIE elektryczne RODZAJ DRZWI pełne KOLOR inox •Czynnik chłodniczy:R290Hydrocarbin(HC). •Zakres temperatury pracy od -2stopni C +8stopni C w IV klasie klimatycznej. •Zasilanie 230V 1+N-50Hz •Klasa energetyczna D •Zasilanie 230V 1+N -50Hz •Roczne zużycie energii 926kWh •Pojemność netto 437L tolerancja wymiarów i parametrów +/- 15%	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE	m
57	Płuczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw	wymiary gabarytowe: 1140x600x990 mm; jednorazowy wsad: 8 ÷ 10kg; wydajność: 250÷300kg/h; napięcie: 3 x 400 V, 50Hz.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE	
58	Urządzenia do rozdrabniania surowców	Szatkownica do warzyw, wymiary : Wymiary (mm):500x250x(H)460 +/- 15%; obroty/na minutę 300 +/- 15% Moc elektryczna (W): 550 +/- 15% Napięcie (V) 230	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE	m

59	Prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj (owoskop)	Parametry : zasilanie 230V; moc 60W+/- 15%; pozycja leżąca, moc tylko 3 W, wyprofilowane miejsce na jajo, nie grzeje podczas prześwietlania, wymiary 130/52/55 mm, tolerancja wymiarów +/- 10 %	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
60	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	zasilanie i moc 77W/230V; wykonany ze stali nierdzewnej; liczba lamp UV- 4 sztuki; trwałość promienników: ok. 7500 godz.; czas trwania naświetlania: 90 sekund; licznik czasu pracy, wymiary 360/530/245 +/- 10 %.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
61	Maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonych przystawek	Maszyna przeznaczona do mechanizacji wielu pracochłonnych czynności związanych z obróbką mięsa, warzyw, ciasta, kawy, wędlin itp., urządzenie posiada walcowy rodzaj połączenia z przystawką; długość 470 mm; szerokość 260mm; wysokość 400mm; maksymalna prędkość obrotowa 170 obr/min; moc całkowita 1.1 kW, wszytskie parametry +/- 15%, ; napięcie 400V; w komplecie tarcze do szybkiego siekania, mielenia mięsa, przygotowywania drobnego farszu, zawiesin, sosów, emulsji, ugniatania.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
62	Blender gastronomiczny	ramię i nóż ze stali nierdzewnej, zabezpieczenie przed przegrzaniem, w zestawie uchwyt do montażu na ścianie oraz noże, dł. ramienia 300 - 400 mm, prędkość obrotowa: minimalna w przedziale 2000-6000 obr./min, prędkość maksymalna w przedziale 13000 -16000 obr./min. elektroniczny panel sterowania (9 prędkości), moc 300- 500W, zasilanie 230V.	9	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
63	Wózek kelnerski do flambirowania	Wózek do flambirowania z kuchenką jednopalnikową. model standardowy wykonany z płyty laminowanej, wysuwana szuflada na sztućce, szafka na butlę gazową, kuchenka gazowa ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą, składana boczna półka z płyty, chromowana półka na butelki.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

64	Frytownica	Frytownica, parametry : moc 3250W+/- 10%, napięcie 230V, zakres temperatur 50-195 +/- 15% 0C, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
65	Grill gastronomiczny	obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, chromowana powierzchnia 9mm ułatwiająca czyszczenie, wyjmowana szuflada na tłuszcz, stopniowa regulacja temperatury do 300 stopni, ochrona przed przegrzaniem, antypoślizgowe nóżki, wymiar 550/420/240 mm, moc 2,4kW, zasilanie 230V. Tolerancja wymiarów +/- 15%.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
66	Urządzenie do gotowania makaronu z koszem do gotowania	Urządzenie do gotowania makaronu: podwójnie tłoczona wanna; wymiary koszy: 100X292X158 mm tolerancja +/- 5 % -2 sztuki koszy lub 1 kosz duży (podwójny); kran spustowy; regulacja temperatury 30-100oC; termostat zabezpieczający 130oC; wymiary: 33x60x38cm, tolerancja wymiarów +/-15%; zasilanie: 230 V / 50 Hz.	1	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
67	Chłodziarka podblatowa do „mise en place”	Chłodziarka podblatowa: poj. 130l; ze stali nierdzewnej; 3 rusztowe półki o nośności do 8kg każda; wymuszony wentylatorem obieg powietrza w komorze, wym. max. 60x60x85 cm; zasilanie 230V, moc 0,09kW; zakres temperatur od 0 do +10°C; układ chłodzenia dynamiczny, drzwi pełne z wbudowanym zamkiem na klucz. Tolerancja parametrów i wymiarów +/- 15%.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
68	Wychładzarka szokowa/ schładzarko - zamrażarka	Schładzarko - zamrażarka szokowa z sondą temperatury:pojemności 5xGN1/1; wykonana ze stali nierdzewnej; możliwość schładzania produktów z temp. +70°C do +3°C (do 15 kg) oraz zamrażania z temp. +70°C do -18°C (do 10 kg)	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
69	Salamandra elektryczna	Salamandra elektryczna z ruchomą płytą górną: wykonanie ze stali nierdzewnej; ruchoma płyta główna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości.; nienagrzewający się uchwyt górnej płyty; grzałki powlekane 2 x 2 kW; uchylne grzałki ułatwiające czyszczenie oraz konserwację; kontrola temperatury za pomocą regulatora w dwóch strefach grzewczych	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

70	Ekspres do kawy	dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz, wbudowany młynek do kawy 1 kg, pojemnik na świeżą wodę 6 l, ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 100-160 mm, regulowana moc kawy 7-14 g / porcja, regulowana pojemność napojów 15-240 ml, czasowa regulacja porcji pary 3-120 sek., zbiornik na zużytą wodę 1,8 l, automatyczny program myjący, moc 1,4kW, zasilanie 230V. Tolerancja wymiarów +/- 15%.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
71	Sokowirówka	moc 500W, pojemność pojemnika na miąższ 1,5 litry, regulacja obrotów mechaniczna-skokowa, liczba poziomów obrotów 2, pojemnik na sok, wyjmowany zbiornik na miąższ, możliwość mycia elementów w zmywarce.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
72	Zmywarka do szkła	Moc grzałki bojlera : 2.6 kW Moc grzałki komory : 1.6 kW Materiał wykonania : stal nierdzewna Napięcie - U : 230 V Szerokość - W : 465 mm Głębokość - D : 565 mm Wysokość - : 720 mm Moc elektryczna: 2.77 kW Długość cyklu pracy: 120/180 sek tolerancja parametrów +/- 15%., moc całkowita 3,5 kW.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
73	Warnik do wody	Parametry : pojemność / wymiary: 10 litrów (Ø 21,5 cm, h=42cm), wykonanie ze stali nierdzewnej; wskaźnik poziomu napełnienia nienagrzewające się uchwyty; moc: 2kW zasilanie: 230 V. Tolerancja parametrów +/- 15%.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

74	Pralnica przemysłowa z suszarką"	Napięcie (V) - 230 (1820Wat) Waga 84kg Wymiary Wys./Szer./Gł. (cm) - 85x 59,5 x 70,0 Wielkość otworu około 34cm - Bębna około szer./gł.50x36cm Technologia - Direct Drive Poziom hałasu dB(A) - 48 Pojemność bębna - 77 L 3 - komory detergentu Zawias lewostronny Pompa spustowa Podłączenie zimna woda Kluczowe opcje: Opóźnienie startu, Intensywne płukanie, Regulacja prędkości wirowania, Przycisk sygnału, Zamek drzwi, Wybór temperatury, Stopień zanieczyszczenia, Programy : Ubrania robocze, Mopy i Ręczniki, Bawełniane, Szybkie odplamianie, Antyalergiczny, Higiena, Pranie szybkie, Delikatne, Intensywne płukanie, wełniane OPIS SUSZARKI : Wsad 8 kg w klasie A++ Suszarka kondensacyjna z pompą ciepła Technologia 6-ty Zmysł oraz 3Dry System SoftMove System The Woolmark Company SteamCare Elektroniczna kontrola typu Czujnik wilgoci Opóźniony start Poziom hałasu 64 db (A) Napięcie (V) - 230 moc 850 Wat Waga 40kg Wymiary Wys./Szer./Gł. 85,5x 59,6 x 65,9cm Wielkość otworu około 37cm - Bębna około szer./ gł.56 x 44xcm Technologia - kondensator Poziom hałasu dB(A) - 64 Pojemność bębna - 121 L Materiał bębna - hybrydowa stal nierdzewna Programowanie czasu suszenia Duże rzeczy: pościel,kołdra, bawełna eko, mieszane, sportowe, jeans,cykle delikatne Proces suszenia - automatyczny stale monitorowany Redukcja zagnieceń - tak Średnie roczne zużycie energii elektrycznej 234 KWh/rok Proces suszenia - Automatyczna suszarka bębnowa Zużycie mocy w trybie czuwania 1 W Czas czuwania 15 min Średni czas trwania programu 161 min Czas trwania programu standardowego (pełen wkład) 194 min Czas trwania programu standardowego (połowiczny wkład) 135 min Klasa efektywności kondensacji B tolerancja parametrów +/- 10%	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
75	Waga magazynowa	Parametry : szerokość W: 350mm, głębokość D: 400mm, wysokość H: 522 mm, waga M: 12,3kg, zasilanie sieciowe lub akumulatorowe akumulator 6 V 3,3 Ah, zasilacz sieciowy ~230V, czas pracy na akumulatorze ok. 100 godzin, ruchomy wyświetlacz, tolernacja parametrów =/- 20%.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
76	Podgrzewacze do potraw	Podgrzewacze do potraw podgrzewany paliwem wykonany w całości ze stali chromowanej, pojemność 9l, pokrywa otwierana o 90º. W wyposażeniu: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
77	Kostkarka do lodu	Kostkarka do lodu budowa wykonana z wytrzymałego tworzywa ręczne uzupełnianie wody, elektroniczny panel sterowania, wydajność do 10kg na dobę, zbiornik na lód 1kg, zbiornik na wodę 2 l, chłodzona powietrzem,	1	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
78	Stoły kuchenne	Wykonane ze stali kwasowej, konstrukcja połączona śrubowo, zaokrąglone narożniki wysokość robocza, duża nośność, możliwość montażu dodatkowych pojedynczych szuflad, stołów z szufladami i koszy na śmieci, łatwe do czyszczenia. Nośność całkowita: max. 500 kg, Nogi z regulacją wysokości, , Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.) : 1200 x 600 x 870 mm. Stoły bez szuflad wersja podstawowa.	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

79	Szafki kuchenne wiszące	Wykonane ze stali kwasowej, szafki wiszące, 3 półki, rozmiar 120X40X65 cm, drzwi przesuwne. Przedmiotem dostawy są szafki zawierające 3 półki przestawne w środku korpusu.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
80	Zlewy	Wykonane ze stali kwasowej wraz z baterią, dwukomorowe, Cechy produktu: Komora wykonana ze stali kwasoodpornej, – zlew o wym. 400×400x(H)250 mm, Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40×40 mm, Półka wzmocniona profilem stalowym Z rantem 40 mm z baterią i Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów, stół ze zlewem 2- komorowym i półką o wymiarach gabarytowych 1200 x 600 x 880 mm (odpowiednio l x s x h) +/- 10%. wymiar stołu rzut z góry 1200X600 +/- 10%..	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE