

## 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 x 430 x 240 mm, tolerancja wymiaru +/- 10% odpływ i przelew w komplecie, zestaw montażowy w komplecie.	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego
2	Chłodnia	Wysokość [cm]84, Głębokość [cm]61, Szerokość [cm]54, Wymiary (WxSxG) [cm]84 x 54 x 61,5 cm, Parametry techniczne: Pojemność [l]102, Poziom hałas [dB]41, Zdolność zamrażania [kg/24h]7.5, Zdolność utrzymania temperatury bez zasialania [h]16 h, Ilość pojemników3, Klasa klimatycznaSN-T	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego
3	Reflektor	Klasyczny reflektor halogenowy wąskostrumieniowy. Solidna, metalowa obudowa ze wspornikami instalacyjnymi, Transformator bezpieczeństwa, 30 mm 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 dużych gabarytach np wazonów, przystosowana do zasilania wodą o temp. +9/+35 °C, bezpośrednio (z sieci) napełnianie zbiornika, drzwi wyposażone w bezpiecznik, komora gospodarcza montowana do ściany, pompa wzmacniająca w standardzie, zbiornik i bojler z nastawnym termostatem,	1	florysta	Pracownia projektowania wyrobów florystycznych, Pracownia materiałoznawstwa florystycznego

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 stali nierdzewnej na ręczniki pojedyncze 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 odstożnikiem	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.	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 nierdzewna lub biały. Nastawna.	1	Technik dentystyczny	Polimeryzatornia.
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, wysokość komory 300 mm.	1	Technik ogrodnik	Pracownia ogrodnicza
31	Chłodziarka	jednokomorowa, o zakresie temperatur od 0 do +100C, pojemność 95 – 120 l.	1	Technik usług kosmetycznych	Pracownia kosmetyki
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-15 do+ 110 stopni	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczno-chemiczna

35	Chłodziarka	jednokomorowa o zakresie temperatur od 0 do +10 0C, poj. 95 – 120 l	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczno-chemiczna
36	Umywalka	Ceramiczna z baterią, jednokomorowa, podwieszana, wymiary: Głębokość: 41 cm Szerokość: 50 cm tolerancja wymiaru +/- 10%	1	Technik usług kosmetycznych	II. Pracownia biologiczno-chemiczna
37	Trzon kuchenny z piekarnikiem	kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym; zasilanie (kuchnia/ piekarnik) 230V; moc piekarnika 3,5 kW. Szerokość maks. cm 90, Termoobieg, Grill (opiekacz), Emalia łatwoczyszcząca - wewnątrz piekarnika,	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: 600 W, tolerancja wymiaru +/- 10%, obudowa: stal szlachetna, pojemnik do miksowania, praca pulsacyjna, regulacja obrotów.	9	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej

41	Sokowirówka	moc 700W, pojemność pojemnika na miąższ 2 litry, regulacja obrotów mechaniczna-skokowa, liczba poziomów obrotów- 2, pojemnik na sok, wymowany zbiornik na miąższ, możliwość mycia elementów w zmywarce.	6	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
42	Frytownica	Moc- 3250W, napięcie 230 V, zakres temperatur 140-1950C, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej lub moc:1200W, napięcie: 230 V, 50 Hz, pojemność: 1,5l tłuszczu, pojemność pojemnika na produkty: ok. 500g, obudowa Cool-Touch, kompaktowa obudowa ze stali nierdzewnej tolerancja wymiarów +/- 10%	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
43	Waga pomiarowa	Waga elektroniczna, zakres ważenia do 5kg, dokładność 1g, zasilanie 230V lub bateryjne, wyświetlacz ciekłokrystaliczny, 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	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
45	Zmywarka do naczyń	moc 3,45 kW, zasilanie 230V, element grzewczy bojlera 2,8 kW, 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

46	Piec konwekcyjno-parowy	Parametry : –wymiary:750x753x843cm, 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 wielopunktowa, 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 zmiękczac wody.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
47	Kuchenka mikrofalowa	parametry : moc 0,4kW, zasilanie 230V, temperatura 90 0C, pojemność min 30 talerzy, max. średnica talerzy 300 mm, obudowa i wnętrze ze stali szlachetnej, moc kuchenki: 900W, talerz obrotowy szklany śr. 250mm, pojemność: 23 litry	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
48	Podgrzewacz do talerzy	Stalowy model: drzwi suwane z lakierowanej na szaro kutej stali, regulacja temperatury do 80oC, lampka kontrolna, odpowiedni do 36 talerzy x Ø 320 mm, średnica 430 mm, wysokość 585 mm, moc/napięcie (W / V) 600 / 230.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
49	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	zasilanie 50 W/230 V; szufladowy na 30 jaj; wym. 46x38x18,4 cm; wykonany ze stali nierdzewnej; liczba lamp UV- 4 sztuki; trwałość promienników: 7500 godz.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
50	Sous Vide – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach	wymiary: 33x60x30 cm; pojemność: 20 l; 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

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, listwa zgrzewająca 300mm, wydajność pompy 6 m3/h	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
52	Kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	kuchenka indukcyjna z piekarnikiem; indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami, piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegami, moc 10 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.	1	Technik żywienia i usług gastronomicznych	pracownia technologii gastronomicznej
55	Zamrażarka półkowa-szufladowa	Zamrażarka szufladowa: liczba szuflad/pótek 5-6, wym. 125x60x62,2 cm/ 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	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
56	Szafa chłodnicza	zużycie energii 3,2 kWh/24 h, zasilanie 230V; wym. 60x80x200cm; wykonanie ze stali galwanizowanej; pojemność 700/600l; wymuszony obieg powietrza w komorze; zakres temperatur od 0 do +8°C; wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny systemy sterowania)	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

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	Szatkwonica do warzyw, wymiary : Wymiary (mm):500x250x(H)460; obroty/na minutę ok. 300 Moc elektryczna (W): 550 Napięcie (V) 230	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
59	Prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj (owoskop)	Parametry : zasilanie 230V; moc 60W; wymiary: 82x235mm (szer., wys.); waga 0,65 kg.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
60	Naświetlacz do dezynfekcji jaj	zasilanie 50W/230V; wykonany ze stali nierdzewnej; liczba lamp UV- 4 sztuki; trwałość promienników: ok. 7500 godz.; czas trwania naświetlania: 90 sekund; licznik czasu pracy.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
61	Maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonych przystawek	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; napięcie 400V; tarcze w komplecie. Szybkie siekanie, mielenie mięsa, ugniatanie. Tzw. wilk wieloczynnościowy.	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, długość : 300mm, prędkość 2.000-15.000 obrotów/min., moc/napięcie: 500W / 230 V.	9	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

63	Wózek kelnerski do flambrowania	Wózek do flambrowania 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, napięcie 230V, zakres temperatur 50-195 0C, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
65	Grill gastronomiczny	Elektryczna płyta grillowa gładka: wym. 58x31x20cm; wym. płyty 58x31 cm; zasilanie 230V/50Hz, moc 8kW; zakres temp. 0–300°C; płyta robocza wykonana z trudnościeralnej stali; grubość płyty roboczej 12mm; kontrolka pracy i grzania; wyłącznik główny; wykonanie nierdzewne; szuflada na tłuszcz, łopatką; 2x podgrzewana powierzchnia; oddzielne sterowanie każdej połowy; powierzchnia płyty dolnej gładka.	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 kosza: 13,5 x 9,8 x 13,5 cm lub 1x duży; kran spustowy; regulacja temperatury 30-100oC; termostat zabezpieczający 130oC; wymiary: 33x60x29cm; 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.	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	wymiary (szer.xgł.xwys.): 43x51x58,5cm; pojemność zbiornika na wodę: 3,5l; pojemność zbiornika na ziarno: (2x650g, lub 1 X 1000g); moc: 1350W; zasilanie: 230V; waga: 18,4kg; regulowany moduł naparzania ilości dozowania kawy (5-16 g); regulowana wysokość dozownika kawy; wylewka kawy o regulowanej wysokości (79-145mm); powiadomienie o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy; nie kolbowy	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	obudowa ze stali nierdzewnej, wymiary AxBxH 46,5x51,5x70, rozmiar kosza (cm) 40x40x12, zużycie wody na cykl 2 l czas mycia 2min., temperatura mycia 65stC, temperatura wyparzenia 95 st. C, moc grzałek zbiornika 1,8kW, moc grzałek bojlera 2,6kW, 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.	3	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE
74	Pralnica przemysłowa z suszarką"	wielkość wsadu: 2 x 8kg; pojemność bębna: 2x201 litrów; sterowanie: mikroprocesor; zasilanie: elektryczne; gabaryty: 730x820x1990 mm; zasilanie: 230 lub 400 V. Dopuszczalne jest dostarczenie kompletu - pralka plus suszarka.	2	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE

75	Waga magazynowa	Parametry : szerokość W: 360mm, głębokość D: 580mm, wysokość H: 765 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,	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 90°. 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.	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. 400x400x(H)250 mm, Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40x40 mm, Półka wzmocniona profilem stalowym Z rantem 40 mm z baterią i Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów.	4	Technik żywienia i usług gastronomicznych	WARSZTATY SZKOLNE