









## SP 6 MICKIEWICZA

Lp.	Nazwa produktu	Zdjęcie poglądowe	Opis	Parametry	Ilość	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1	kuchnia gazowa, 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym, 20.5+5 kW, G30		<ul style="list-style-type: none"> <li>przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii</li> <li>system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania</li> <li>konfiguracja palników: 3.5+2x5+7 kW</li> <li>redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)</li> <li>wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce</li> <li>żeliwne ruszty</li> <li>płomień pilotowy</li> <li>zabezpieczenie przeciwwypływowe</li> <li>dostępność w wersji gazowej G27 i G31</li> <li>drzwi piekarnika szklane</li> <li>wymiary piekarnika gazowego statycznego GN 2/1 - 660x545x285 (WxDxH)</li> <li>trzy poziomy prowadnic</li> <li>zapalarka piezoelektryczna do piekarnika</li> <li>odległość między półkami 60 mm</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 700</li> <li>Wysokość [mm]: 850</li> <li>Moc gazowa [kW]: 25.5</li> <li>Szerokość [mm]: 800</li> <li>Rodzaj gazu: G30 (3B/P) 37mbar</li> <li>Rodzaj zasilania: gaz</li> </ul>	1			
2	taboret gazowy, pojedynczy, Top line, 9 kW, G30		<ul style="list-style-type: none"> <li>konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy)</li> <li>płomień pilotowy</li> <li>zabezpieczenie przeciwwypływowe</li> <li>redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)</li> <li>przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l</li> <li>w zestawie dysze gazu ziemnego (G20)</li> <li>regulowane nóżki ~ 20 mm</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 605</li> <li>Wysokość [mm]: 380</li> <li>Moc gazowa [kW]: 9</li> <li>Szerokość [mm]: 565</li> <li>Rodzaj gazu: G30 (3B/P) 37mbar</li> <li>Rodzaj zasilania: gaz</li> </ul>	2			
3	patelnia uchylna, elektryczna, 6.3 kW		<ul style="list-style-type: none"> <li>przeznaczona do smażenia i duszenia potraw</li> <li>ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju</li> <li>powierzchnia robocza 0.27m2</li> <li>płynna regulacja temperatury</li> <li>termostat zabezpieczający z ręcznym resetem</li> <li>obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>wydajność ok. 100 kotletów/h</li> <li>pojemność misy ok. 40 l.</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 786</li> <li>Wysokość [mm]: 912</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 6.3</li> <li>Temperatura max. [°C]: 300</li> <li>Szerokość [mm]: 700</li> <li>Częstotliwość [Hz]: 50</li> <li>Rodzaj zasilania: prąd</li> <li>Napięcie [V]: 400</li> </ul>	1			
4	maszynka do mielenia mięsa, P 0.8 kW, U 230 V		<ul style="list-style-type: none"> <li>podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej</li> <li>lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium</li> <li>taca wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>gardziel wykonana z odlewu żeliwa</li> <li>ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium</li> <li>rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka</li> <li>praca ciągła do 8 godzin</li> <li>antypoślizgowe nóżki</li> <li>w komplecie sitka: 6 i 8 mm (średnica oczek)</li> <li>sitko o średnicy 82.3 mm (szer. gardzieli maszynki)</li> <li>średnica wsadu ~ 53 mm</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 328</li> <li>Wysokość [mm]: 517</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 0.8</li> <li>Szerokość [mm]: 410</li> <li>Napięcie [V]: 230</li> </ul>	1			

5	szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej, wewnętrzne z ABS, V 129 I		<ul style="list-style-type: none"> <li>nowoczesna konstrukcja</li> <li>nośność półek min. 7 kg</li> <li>cichy agregat</li> <li>wymuszony obieg powietrza</li> <li>obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>w komplecie 3 półki</li> <li>elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury</li> <li>wbudowany zamek na klucz</li> <li>automatyczne odszranianie</li> <li>wymiary półek WxD: 505x365 mm</li> <li>minimalna odległość pomiędzy półkami to ok 7 cm</li> <li>wnętrze szafy zostało wykonane z tworzywa sztucznego</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 600</li> <li>Wysokość [mm]: 850</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 0.1</li> <li>Temperatura max. [°C]: 10</li> <li>Pojemność [l]: min. 75</li> <li>Pojemność netto [l]: min. 75</li> <li>Szerokość [mm]: 600</li> <li>Klasa Energetyczna: B</li> <li>Napięcie [V]: 230</li> </ul>	1				
6	naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej, P 0.055 kW, U 230 V		<ul style="list-style-type: none"> <li>urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży</li> <li>można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320mm x350 i wysokości do 40 mm</li> <li>czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund</li> <li>automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady</li> <li>kratka wykonana ze stali chromowanej</li> <li>wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 430</li> <li>Wysokość [mm]: 280</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 0.05</li> <li>Szerokość [mm]: 425</li> <li>Częstotliwość [Hz]: 50</li> <li>Napięcie [V]: 230</li> </ul>	1				
7	szafa chłodnicza lakierowana, wewnętrzne z ABS, V 361 I		<ul style="list-style-type: none"> <li>nośność półek min. 7 kg</li> <li>cichy agregat</li> <li>wymuszony obieg powietrza</li> <li>urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo</li> <li>elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury</li> <li>wbudowany zamek na klucz</li> <li>automatyczne odszranianie</li> <li>w komplecie min. 3 półki</li> <li>wymiary półek WxD: 505x410 mm</li> <li>minimalna odległość pomiędzy półkami ok 7 cm</li> <li>wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 600</li> <li>Wysokość [mm]: 1850</li> <li>Materiał wykonania: stal malowana proszkowo</li> <li>Ilość drzwi: 1</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 0.13</li> <li>Temperatura max. [°C]: 8</li> <li>Pojemność brutto [l]: 361</li> <li>Pojemność netto [l]: 265</li> <li>Szerokość [mm]: 600</li> <li>Klasa klimatyczna: 4</li> <li>Klasa Energetyczna: C</li> <li>Rodzaj zasilania: prąd</li> <li>Napięcie [V]: 230</li> </ul>	2				
8	zmywarka wyparzarka, uniwersalna, dozownik płynu myjącego, pompa zrzutowa, P 3.4/4.9 kW, U 230/400 V		<ul style="list-style-type: none"> <li>zmywarka z funkcją wyparzania</li> <li>sterownie elektromechaniczne</li> <li>czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania / odpowiednio pochylony panel</li> <li>przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1</li> <li>maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm</li> <li>precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego</li> <li>cykl mycia 120 s lub 180 s</li> <li>wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h</li> <li>pompa zrzutowa i/lub pompa wspomagająca płukanie</li> <li>kontrolki temperatury pracy bojlera i komory</li> <li>2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)</li> <li>zużycie wody 2,5 l/cykl</li> <li>moc grzałki komory - 2 kW</li> <li>moc grzałki bojlera - 3 kW lub 4,5 kW</li> <li>kosz 500x500 mm</li> <li>w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce</li> <li>uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400V</li> <li>opcjonalnie możliwość zastosowania filtra powierzchniowego</li> <li>urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody</li> <li>Okres gwarancji: 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Głębokość [mm]: 685</li> <li>Wysokość [mm]: 835</li> <li>Materiał wykonania: stal nierdzewna</li> <li>Moc elektryczna [kW]: 3.4/4.9</li> <li>Szerokość [mm]: 565</li> <li>Częstotliwość [Hz]: 50</li> <li>Rodzaj zasilania: prąd</li> <li>Napięcie [V]: 230/400</li> </ul>	1				
9	Lodówka na próbki żywności				1				
10	Piec konwekcyjny		<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektryczny</li> <li>Pojemność: min 6 pojemników GN 1/1</li> <li>Automatyczny system myjący</li> <li>Sterowanie elektroniczne</li> <li>Możliwość podtrzymywania potrawy w zadanej temperaturze</li> <li>Sonda temperatury</li> <li>6 blach GN w komplecie</li> <li>Uzdatniacz do wody</li> <li>Podstawa - stół</li> <li>Gwarancja 24 miesiące</li> </ul>		1				