**Załącznik nr 1 do SIWZ**

Opis przedmiotu zamówienia/Zestawienie cenowe

(Doposażenie pracowni gastronomicznych)

* + - 1. **Dane dotyczące Zamawiającego:**

**Powiat Rycki**

ul. Leona Wyczółkowskiego 10A, 08-500 Ryki,

NIP 5060019023, REGON 431019448,

Poczta elektroniczna [e-mail]: starostwo@ryki.powiat.pl

Adres internetowy [URL]: www.spryki.bip.lubelskie.pl

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa urządzenia** | **Ilość** | **Charakterystyka** | **Cena jednost. netto** | **Cena jednost. brutto** | **Łączna Wartość netto** *(kol.3 x kol.5)* | **Łączna Wartość brutto**  *(kol.3 x kol.6)* |
| **Kol.1** | **Kol.2** | **Kol.3** | **Kol.4** | **Kol.5** | **Kol.6** | **Kol.7** | **Kol.8** |
| 1. | **Piec konwekcyjno-parowy** | 1 | **Parametry techniczne:**  Wysokość: min. 1115 mm  Szerokość: min. 895 mm  Głębokość: min. 860 mm  Moc: ok. 19 kW  Pojemność: 10×1/1 GN  Średnica przyłącza wody: R3/4″  Średnica odpływu wody: DN 50  Przyłącze do sieci: 3NAC 400 V  **Opis urządzenia:**  Generator pary z czujnikiem zakamienienia  Automatyczne opróżnianie generatora po 24 godzinach pracy  Półautomatyczny system odkamieniania  Rewersyjny wentylator  System Cool-down szybkiego schładzania komory pieca  System umożliwiający równomierne rozprowadzenie powietrza w komorze  Wielopunktowa sonda temperatury  8-calowy panel dotykowy TFT za powłoką ze szkła  5 programów mycia  Ilość trybów gotowania: 4 + regulacja wilgotności  Opóźnienie czasu gotowania  Gotowanie Delta-T  Funkcja blokady termicznej  System wykrywania błędów i system diagnostyczny  Rejestracja przebiegu procesu obróbki termicznej HACCP  Rejestracja błędów  Konfiguracja prędkości wentylatora i mocy grzania: 3 prędkości / 2 poziomy mocy  Ręczny wtrysk wody  HACCP  Tryby: serwisowy, prezentacyjny, kalibracyjny  Samozwijający prysznic do mycia komory pieca  Stopień wodoszczelności IPX-5 |  |  |  |  |
| 2. | **Wychładzarka szokowa** | 1 | możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min.) od +70° C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temp.  obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,  regulowane nóżki ze stali nierdzewnej,  pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x blachy 600x400 mm,  wymiary: min. 750 x 740 x 1620 mm, wymiary wew. komory: min. 610x410x760 mm,  7 par prowadnic z odstępem co 105 mm,  wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg,  wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg,  moc: ok. 1,5 kW, zasilanie: 230V,  **Charakterystyka urządzenia:**  urządzenie służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw,  komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie,  izolacja gwarantująca wysoki współczynnik izolacji termicznej,  górna pokrywa zdejmowana,  automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną,  elektroniczny panel sterowania i kontroli danych,  sonda w zestawie,  system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem,  środek chłodniczy: R404A/R507, |  |  |  |  |
| 3. | **Piec konwekcyjno-parowy z dodatkowym wyposażeniem** | 1 | Wymiary (mm): min. 930x860x780  Moc (kW): ok. 10  Pojemność (GN): 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1  Pojemność (kg): 33  Wytwarzanie pary: natrysk  **Charakterystyka:**  VISION PERFECT COOKING/ VISION DESIGN/ VISION CONTROLS/ SMART INVESTMENT  Ekonomiczne mycie automatyczne, Mycie automatyczne Active Cleaning  Sonda 1-punktowa i prysznic |  |  |  |  |
| 4. | **Kocioł warzelny wolnostojący** | 1 | Urządzenie służące do podgrzewania i gotowania produktów przeznaczonych do spożycia  Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia  Wymiary [mm]: min. 1000x1000  Moc [kW]: ok. 18  Zasilanie [V]: 400  Pojemność kotła [l]: 150  Średnica zbiornika warzelnego [mm]: 600  Średnica obudowy [mm]: 900  Wysokość kołnierza [mm]: 900  Przyłączenie wody ciepłej i zimnej  Najwyższe ciśnienie pary wodnej [MPa]: 0,05 |  |  |  |  |
| 5. | **Pralka przemysłowa** | 1 | System kontrolujący poziom piany  System korekcji wagi oraz ochrona przed przepełnieniem  Program czyszczenia  Trzy komory na detergenty  Bęben z stali nierdzewnej o średnicy min. 550mm  Prędkość obrotowa: 1200 obr./min.  Klasa efektywności prania: min. A  Klasa efektywności odwirowania: 55%  Objętość bębna: min. 100 L  Napięcie: 230V/150 Hz  Wymiary W x Sz x Gł.: min. 1000 x 810 x 680 mm |  |  |  |  |
| 6. | **Zmywarka do szkła barmańskiego**  (**zmywarka do szkła i naczyń z funkcją wyparzania)** | 1 | - zmywarka z funkcją wyparzania - sterowanie elektromechaniczne - zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1 - czas trwania cyklu 120/180 sek. - kontrolki temperatury pracy bojlera i komory - 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół) - zużycie wody 2,5 l/cykl  - kosz 500x500 mm - w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce - zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia |  |  |  |  |
| 7. | **Ekspres do kawy** | 1 | profesjonalny ekspres przeznaczony do kawiarni hoteli i restauracji  pojemność: 6 l,  moc: 2,8 kW,  zasilanie: 230 V,  sterowanie elektroniczne,  możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup,  automatyczne dopuszczanie wody,  przystawka do cappucino,  miedziany bojler na wodę,  automatyczne płukanie grupy,  1 zawór do pary, 1 zawór do gorącej wody, |  |  |  |  |
| 8. | **Zmywarka do naczyń kuchennych** | 1 | przeznaczenie: do naczyń  sterowanie: elektroniczne  wymiar kosza: 550 x 665  wymiary w mm: min. 650x750(+480)x(H)1690/2070 mm  Ilość cykli mycia: 5/ 120s, 240s, 360s, 480s, 600s  wydajność: 0/15/10/7,5/6 koszy/h +50C, 17/15/10/7,5/6 koszy/h +10C  maksymalna wysokość mytych naczyń: 805 mm lub GN 530x325 lub 600x400 tace  zużycie wody na 1 cykl mycia: max. 5 l  temperatura wody myjącej: +55°C  temperatura wody płuczącej: +85°C  bojler (pojemność/moc): 10 l/ 6 kW  wanna (pojemność/moc): 35 l/ 2,7 kW,  moc i wydajność pompy myjącej: 2 kW, 810 l/min  moc i wydajność pompy odpływowej (PS): 0,25 kW  moc (W): 8 kW  napięcie (V): 400  filtr powierzchniowy w komorze mycia  dozownik detergentu  dozownik nabłyszczacza  pompa wspomagająca płukanie |  |  |  |  |
| 9. | **Szafa przelotowa** | 1 | |  |  | | --- | --- | | długość: | 1400 mm | | szerokość: | 600 mm | | wysokość: | 1800 mm | | materiał: | stal nierdzewna | | rodzaj drzwi: | suwane | | kolor: | inox | |  |  |  |  |
| 10. | **Stół roboczy stalowy** | 3 | - ze stali nierdzewnej,  - wym. 1500x600x850mm |  |  |  |  |
| 11. | **Płuczko – obieraczka do ziemniaków i warzyw** | 1 | Wsad od 5 do 8 kg ziemniaków, boki z masy ścieralnej, z separatorem miazgi. |  |  |  |  |
| 12. | **Zlewozmywak 3 - komorowy** | 1 | - ze stali nierdzewnej, wym. 1400x600x850,  - komory o wymiarach 400x400x250mm |  |  |  |  |
| 13. | **Urządzenie do rozdrabniania warzyw i owoców** (elektryczna szatkownica) | 1 | Wymiary dużego otworu: 50x160mm  Średnica małego otworu: 50 mm  Moc: ok. 0,5 kW  Zasilanie: 220 V  Obudowa z anodowanego aluminium  Możliwość uzyskania plastrów, wiórków, słupków, kostek i frytek  Przeznaczona do użytku z zastosowaniem tarcz tnących i trących  W zestawie musi posiadać tarczę wyrzutową, osłonę tarczy  Mikrowyłącznik bezpieczeństwa  Nadająca się do łatwego krojenia dużych ilości warzyw  Krajalnica zgodna z przepisami CE ISO 9001 (międzynarodowy certyfikat TÜV) |  |  |  |  |
| 14. | **Stół produkcyjny ze stali nierdzewnej** | 3 | - wym. 1500x600x850mm |  |  |  |  |
| 15. | **Blender gastronomiczny** | 1 | Wymiary: 16,5x20,3x40,0 cm  Zasilanie: 230V, 450W  Dwie prędkości obrotowe  Włącznik pracy ciągłej lub pulsacyjnej  Pojemność zbiornika: 1,25 l |  |  |  |  |
| 16. | **Urządzenie do rozdrabniania mięsa (kotleciarka)** | 1 | Wymiary (dł; szer; wys): min. 46.5x22x43 cm  Zasilanie: 230 V  Wydajność orientacyjna: do 800 szt./godz.  Moc: 0.35 kW |  |  |  |  |
| 17. | **Urządzenie do rozdrabniania mięsa typu „Wilk”** | 1 | -1500/3000 obr/min  - wyposażony w system sterowania impulsowego  - wał silnika ze stali nierdzewnej  - pokrywa z poliwęglanu,  - nóż gładki ze stali nierdzewnej  - 0,1 – 2,5 kg wsadu  - ilość porcji od 10 do 50  - do szybkiego siekania grubego i drobnego, |  |  |  |  |
| 18. | **Waga elektroniczna cyfrowa** | 2 | stal nierdzewna powierzchnia ważenia: szer. 310 x gl. 300 mm zakres pomiaru od 5 kg do 60 kg podziałka 20 g moc przyłączeniowa: 2 W / 230 V szer. 310 x gl. 300 x wys. 50 mm |  |  |  |  |
| 19. | **Zamrażarka** | 2 | długość [mm]: min. 1370,  szerokość [mm]: min. 775,  wysokość: [mm]: min. 915,  napięcie [V]: 230,  pojemność [l]: min. 460,  moc elektryczna [kW]: 0,14,  temperatura min. [°C.]: -14 ÷ -26.  kosze w komplecie  obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała), wnętrze aluminium,  mechaniczny sterownik z analogowym wskaźnikiem temperatury,  grube ścianki izolacyjne (60 mm),  oświetlenie zamontowane w pokrywie,  wbudowany zamek na klucz,  musi posiadać odpływ wody z odmrażania. |  |  |  |  |
| 20. | **Chłodziarka podblatowa (stół chłodniczy)** | 2 | Temperatura max. : 8 °C  Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W : 900 mm  Głębokość - D : 700 mm  Wysokość - H : 880 mm  Ilość drzwi : 2 szt  Temperatura min. : 2 °C  Pojemność - V : 201 l |  |  |  |  |
| 21. | **Grill gastronomiczny elektryczny** | 1 | - Obudowa ze stali nierdzewnej  - gładka płyta,  - wymiary płyty : min. 600mm X 400mm X 10mm,  - termostat do 3000C, |  |  |  |  |
| 22. | **Stół roboczy ze stali nierdzewnej** | 2 | 1 szt. – dł.1800 mm, gł.600 mm, wys. 850 mm  1 szt. – dł. 1500 mm, gł. 600 mm, wys. 850 mm |  |  |  |  |
| 23. | **Urządzenie do gotowania makaronu** | 1 | Wymiary zewnętrzne (WxDxH): min. 415x600x265 mm  Wydajność: ok. 3 kW  Napięcie: 230 V  Materiał: stal nierdzewna  Regulowana temperatura  Lampka kontrolna  Międzynarodowy certyfikat TÜV |  |  |  |  |
| 24. | **Regał na sprzęt** | 1 | Regał nierdzewny.  wysokość (H) 180 cm,  szerokość (B) 60 cm,  długość (L) – 100 cm  Regał powinien posiadać 4 półki , wysokość między półkami około 50 cm |  |  |  |  |
| 25. | **Wózek pomocniczy (transportowy)** | 1 | Wykonany ze stali nierdzewnej.  Wysokość 85 cm., szerokość 40 cm, długość 50 cm. |  |  |  |  |
| 26. | **Żelazko z parownicą** | 1 | Moc 2400 W, z generatorem pary |  |  |  |  |
| 27. | **Wózek kelnerski** | 1 | Wymiary półek (mm): 800 x 500  Wymiary wózka (mm): 900 x 600 x 975  Wykonany ze stali nierdzewnej.  4 kółka obrotowe w tym dwa z hamulcem oraz gumowe odbojniki.  Obciążenie na półkę do 70 kg.  Maksymalne obciążenie 190 kg |  |  |  |  |
| 28. | **Szafka do naczyń ( wisząca)** | 2 | Wykonana ze stali nierdzewnej.  Wysokość - H: 600 mm  Głębokość - D: 300 mm  Szerokość - W: 800 mm |  |  |  |  |
| 29. | **Drobny sprzęt do obróbki wstępnej** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Noże HACCP (do różnych surowców)** | 35 | 5 szt.- nóż kuchenny z ząbkami( kolor niebieski – L 310 mm)  15 szt. – nóż do obierania ( kolor zielony – L 90 mm)  10 szt. – nóż uniwersalny ( kolor brązowy – L 180 mm)  5 szt. – nóż do krojenia ( kolor biały lub brązowy – L 180 mm) |  |  |  |  |
|  | **Deski do krojenia** | 2 komplety  po 6 szt. | |  |  | | --- | --- | | długość: | 450 mm | | szerokość: | 300 mm | | materiał: | polipropylen | | kształt: | prostokątny | | kolor: | biały  czerwony  niebieski  żółty  zielony  brązowy | | - Deski gładkie |  | |  |  |  |  |
|  | **Obieraczki ( noże)** | 10 | **-** ostrze gładkie  - długość ostrza 55 mm  - L 125 mm |  |  |  |  |
| 30. | **Drobny sprzęt kuchenny** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Garnki różnej wielkości** | 2 | - garnek z pokrywą wykonany ze stali nierdzewnej  - fi 320 mm, H 160 mm, V 12,9 mm |  |  |  |  |
|  | **Wałek do ciasta** | 2 | - Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym - Długość całkowita wałka: 470 mm.  –Długość bez rączek: 250 mm na tulejach ślizgowych - Stojak chromowany |  |  |  |  |
| 31. | **Drobny sprzęt cukierniczy** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Palnik gazowy do Creme Brulee** | 1 | Palnik gazowy do creme brulle | 145x(h)190mm  - do wielokrotnego napełniania,  - zapalanie automatyczne,  - z podstawą,  - rękojeść wykonana z aluminium,  - regulowana wielkość płomienia,  - szerokość 145 (mm),  - wysokość 190(mm) |  |  |  |  |
|  | **Blacha wypiekowa** | 5 | Perforowana blacha wypiekowa z pokryciem silikonowym o grubości 1,5 mm i trzech rantach do pieców.  Długość: 600 mm  Szerokość: 400 mm  Materiał: Aluminium, silikon  Kształt: prostokątny  Kolor: miedziany |  |  |  |  |
|  | **Mata silikonowa** | 2 | Czarna mata silikonowa wzmocniona włóknem szklanym.  Ilość pól: 30  Rozmiar GN: GN 1/2 (325x265 mm)  Materiał: silikon  Kolor: czarny  Wymiary ciastka: 35x35x25 mm |  |  |  |  |
|  | **Patery na ciasto** | 5 | - wysokość 28 cm  - śr. 20x25 cm  - szkło hartowane  - 2 stopniowa |  |  |  |  |
|  | **Worki cukiernicze** | 5 | Do wielokrotnego użytku  Możliwość użycia w gotującej wodzie.  Dane techniczne:  Długość: 500 mm  Materiał: nylon  Kolor: biały |  |  |  |  |
| 32 | **Drobny sprzęt gastronomiczny** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Otwieracz do konserw** | 1 | Wysokość: 400 mm  Materiał: stal nierdzewna 18/10  Opis:  Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 regulowany otwieracz do puszek o wysokości max. 35 cm i do blatów max 5,5 cm grubych. |  |  |  |  |
| 33 | **Naczynia kuchenne** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Garnek 12 L** | 1 | Garnek z pokrywą ze stali nierdzewnej  ᶲ 320, H 160, v 12 (ᶲ śr, H wys., v litr) |  |  |  |  |
|  | **Garnek 18 L** | 1 | Garnek z pokrywą ze stali nierdzewnej  ᶲ 360, H 180, v 18 (ᶲ śr, H wys., v litr) |  |  |  |  |
| 34 | **Porcelana - wazy** | 5 | waza z pokrywą kolor biały wymiary: W310mm; H190mm; V3l. |  |  |  |  |
| 35. | **Drobny sprzęt kuchenny** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Łyżki wazowe** | 5 | ᶲ 100, L 340, v 0,25 (ᶲ śr, L dł., v litr)  - ze stali nierdzewnej |  |  |  |  |
| 36. | **Bielizna stołowa - Obrusy** | 10 | - 100% poliester  - 140 szerokość x 180 długość  - plamoodporny |  |  |  |  |
| 37. | **Warnik do wody** | 1 | 10 L, z funkcją regulacji temperatury 30 – 100 0C, wskaźnik napełniania. |  |  |  |  |
| 38. | **Pojemniki na odpadki  80 L** | 2 | - średnica wewnętrzna: 455 mm  - średnica zewnętrzna: 490 mm  - wysokość: 610 mm  - pojemność: 80 L  - pokrywa pełna  - podstawa na kółkach |  |  |  |  |
|  | **Pracownia hotelarska oraz przygotowania i ekspedycji śniadań** | | |  |  |  |  |
| 1. | **Kuchenka mikrofalowa** | 1 | Pojemność 20 – 25 litrów,  moc 800 W,  funkcja rozmrażania,  grill |  |  |  |  |
| 2. | **Zestaw sztućców na 12 osób** | 2 komplety | sztućce 68 el walizka , połysk |  |  |  |  |
| **Doposażenie pracowni żywienia i produkcji gastronomicznej oraz obsługi gości - charakterystyka** | | | |  |  |  |  |
| 1. | **Trzon kuchenny z piekarnikiem** | 8 | Kuchenka gazowo-elektryczna  wymiary:  szerokość 60 cm  wysokość 85 cm  głębokość 60 cm  kolor frontu piekarnika: srebrno-szary  termoobieg  rożen  piekarnik elektryczny |  |  |  |  |
| 2. | **Blender gastronomiczny** | 1 | • Wymiary: W220 x D220 x H445mm  • Zasilanie:230V  • Moc: ok. 800W  • 5 programów  • Do kruszenia lodu  • Dotykowy panel sterowania  • 20 000 obrotów na minutę  • Z funkcją pulsu  • Ostrza ze stali nierdzewnej  • Podwójne łożyska SKF  • Zabezpieczone przed przegrzaniem  • Wyłącznik bezpieczeństwa w bloku silnika  • Moc szczytowa 1500 W  • Ochrona przed przeładowaniem  • Otwieranie pokrywy  • Z obudową akustyczną |  |  |  |  |
| 3. | **Chłodziarka z zamrażarką** | 1 | Rodzaj: dolny zamrażalnik  Szerokość (cm): min. 59  Wysokość (cm): min. 184  Głębokość (cm): max. 65  Kolor: stal szlachetna  Klasa energetyczna: a++  No frost: nie  Głośność (db): 40 |  |  |  |  |
| 4. | **Kuchenka mikrofalowa** | 1 | Pojemność komory: 25 litrów,  Wymiary wewnętrzne komory: 342x364x232 mm  Wymiary: 483x420x281 mm  Moc: 900 W  Zasilanie: 230 V  Komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej,  Sterowanie manualne,  5 poziomów mocy,  Funkcja rozmrażania,  Obrotowy talerz o średnicy 270 mm,  Zakres zegara 30 minut |  |  |  |  |
| 5. | **Podgrzewacz do talerzy** | 1 | pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, Ø 320 mm moc przyłączowa: 600 W / 230 V wymiary: wew. Ø 330 mm, wys. 440 mm / zew. Ø 460 mm, wys. 575 mm - stal nierdzewna,  - stabilna półka - regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 - 80 °C |  |  |  |  |
| 6. | **Sous vide (cyrkulator do gotowania z wyposażeniem)** | 1 | regulacja temperatury co 0,1°C; stabilność temperatur w zakresie-0,1°C do +0,2°C;  wmontowana pompka umożliwiająca równomierną cyrkulację wody-W145mm;D115mm;H325mm /pakowarka próżniowa-  W386mm;D300mm; H110mm; |  |  |  |  |
| 7. | **Stół z płytą roboczą** | 2 | stół przyścienny ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi / szer. 1500mm / gł. 600mm / wys. 850mm |  |  |  |  |
| 8. | **Szafa magazynowa** | 2 | - wysokość 1800mm - szerokość 800 – 1200mm  - głębokość 600mm - z drzwiami suwanymi  szafa ze stali nierdzewnej,  stopki regulowane +/- 15 mm,  uchwyty w formie przetłoczeń na całej wysokości drzwi, dwoje drzwi suwanych,  trzy półki nieprzestawne, łatwe do demontażu, |  |  |  |  |
| 9. | **Waga pomiarowa – 2 kg.** | 8 | zasilanie bateryjne lub zasilanie sieciowe, czas stabilizacji pomiaru ok.3 sekundy, automatyczne wyłączanie, obudowa z ABS |  |  |  |  |
| 10. | **Zestaw garnków** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Garnek 4,4l** | 16 | garnek średni z pokrywą z metalowymi uchwytami Ø200mm;H140 mm;V4,4l  satynowy ze stali nierdzewnej |  |  |  |  |
|  | **Garnek 1,9l** | 16 | garnek średni z pokrywą z metalowymi uchwytami Ø160mm;H95 mm;V1,9l  satynowy ze stali nierdzewnej |  |  |  |  |
| 11. | **Drobny sprzęt produkcyjny** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Noże kuchenne** | 5 | Nóż kuchenny. Ostrze noża wykonane ze stali nierdzewnej utwardzanej poprzez walcowanie. Rączka z tworzywa w kolorze czarnym. Nóż uniwersalny, L 200mm |  |  |  |  |
|  | **Noże kuchenne** | 5 | Nóż kuchenny do warzyw ze stali walcowanej. Rękojeść w kolorze zielonym, nóż do jarzyn, L 10.5 cm |  |  |  |  |
|  | **Kosz i pojemniki na segregowane odpady** | 2 | Pojemnik do sortowania odpadów, trzy przegrody, z wyjmowanymi pojemnikami i przyciskami nożnymi  (żółty, zielony, niebieski). Wykonany ze stali nierdzewnej pokrywy wykonane z polipropylenu/ polietylenu.  Max wymiary pojemnika:  wysokość- 500mm,  szerokość- 600mm,  głębokość- 350mm,  pojemność- 45 litrów, |  |  |  |  |
|  | **Doposażenie pracowni żywienia i produkcji gastronomicznej oraz obsługi gości** | | |  |  |  |  |
| 2. | **Chłodziarka z zamrażarką** | 1 | Rodzaj: dolny zamrażalnik  Szerokość (cm): min. 59  Wysokość (cm): min. 184  Głębokość (cm): max. 65  Kolor: stal szlachetna  Klasa energetyczna: a++  No frost: nie  Głośność (db): 40 |  |  |  |  |
| 3. | **Pomocnik kelnerski serwisowy na kołkach** | 1 | Pomocnik kelnerski 655x500x1100 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Skrętne kółka. Obudowa kółka stal nierdzewna. Maksymalna wysokość pojemników GN 1/4 do 150 mm. |  |  |  |  |
| 4. | **Zlewozmywak dwu-komorowy** | 1 | - ze stali nierdzewnej  - wymiary: szerokość – 60 cm, wysokość – 85 cm,  - rozmiary komory 40 x 40 cm  - głębokość komory – 25 cm |  |  |  |  |
| 5. | **Wyciskarka do cytrusów** | 1 | 3 różne stożki do wyciskania soku  obudowa wykonana z aluminium,  pojemnik na sok i stożki z tworzywa sztucznego  moc 180 W  zasilanie 230 V |  |  |  |  |
| 6. | **Tabele składu i wartości odżywczych** | 15 | Wydanie: Warszawa, 2, 2017  Copyright: 2017  Autor: Hanna Kunachowicz, Beata Przygoda, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow  Wydawca: Wydawnictwo Lekarskie PZWL  Typ oprawy: twarda |  |  |  |  |
| 7. | **Naczynia do sporządzania i serwowania napojów** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Syfon do wody sodowej** | 2 | Syfon do wody sodowej o pojemności 1 l. Butelka wykonana ze stali nierdzewnej. Do przygotowywania wody sodowej, do użytku wyłącznie z nabojami co2.  Wysokość: 320 mm  Średnica: 100 mm  Pojemność: 1 l  Materiał: stal nierdzewna  Kolor: Inox |  |  |  |  |
|  | **Termos do kawy** | 5 | Termos wykonany ze stali nierdzewnej i polipropylenu. Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej. Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu. Przycisk w kolorze czarnym.  Wysokość: 230 mm  Średnica: 145 mm  Pojemność: 1.5 l  Materiał:  Stal nierdzewna  Polipropylen  Kolor: Inox |  |  |  |  |
|  | **Termos do herbaty** | 5 | Termos wykonany ze stali nierdzewnej 18/10.  Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej.  Jednolita struktura próżni.  Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego.  Można myć w zmywarkach.  Wysokość: 258 mm  Średnica: 136 mm  Pojemność: 1.5 l  Materiał: Stal nierdzewna/ Stal chromowana  Kolor: inox |  |  |  |  |
|  | **Dzbanki do herbaty z pokrywą** | 10 | Dzbanek ze stali nierdzewnej z pokrywką i wygodnym uchwytem.  Pojemność: 0,9 l  Materiał: stal nierdzewna  Kolor: inox  Pokrywa w komplecie |  |  |  |  |
|  | **Ekspozytor na herbatę** | 2 | Pudełko wykonane z drewna  Pokrywka z akrylowym okienkiem  12 przegródek  Nie można myć w zmywarkach  Długość (mm) 300  Szerokość (mm) 280  Wysokość (mm) 90 |  |  |  |  |
| 8. | **Dystrybutor napojów zimnych** | 2 | Dozownik do soków na podstawie i w obudowie wykonanej z wysoko polerowanej stali nierdzewnej.  Zbiornik na sok z poliwęglanu o pojemności 8 l. Chłodzenie  soku możliwe dzięki rurze wewnątrz dozownika, którą można wypełnić lodem. |  |  |  |  |
| 9. | **Stołki barowe(hockery)** | 2 | - Miękkie siedzisko z grubą warstwą gąbki pokryte eko-skórą.  - Podnóżek obracany razem z siedziskiem - Pneumatyczna regulacja wysokości. - Podstawa z chromowanego metalu. - Podnośnik gazowy z certyfikatem BIFMA. - Produkt wykonany zgodnie z normami ISO9001. Warianty kolorystyczne: -Czarny –Brązowy –Beżowy –Czerwony -Biały Wymiary: szerokość 54 cm, wysokość 80-103 cm wysokość oparcia 23 cm głębokość siedziska 40 cm szerokość siedziska 37 cm wysokość 57-80 cm średnica stopy 39 cm |  |  |  |  |
| 10. | **Kruszarka do lodu** | 1 | Ręczna kruszarka do lodu  wymiary 160x140x270 (h) mm.  chromowany stop cynku  nóż ze stali nierdzewnej  łopatka w zestawie |  |  |  |  |
| **Doposażenie pracowni technologii gastronomicznej** | | | |  |  |  |  |
| 1. | **Pakowarka próżniowa** | 1 | |  |  | | --- | --- | | długość listwy zgrzewającej (mm) : | min. 295 | | wymiary komory (mm) : min. | 350x300x(H)110 mm | | wymiary zewnętrzne (mm) : min. | 429x359x(H)345 | | moc (W): min. | 630 | |  |  |  |  |
| 2. | **Sokowirówka** | 1 | Wysokość - H: min. 500 mm  Głębokość - D: min. 420 mm  Szerokość - W: min. 235 mm  Napięcie - U: 230 V  Przystosowanie do pracy ciągłej  Moc elektryczna: ok. 0,7 kW  Prędkość obrotów: 3000 obr/min  automatyczny otwór wsadowy  obudowa silnika ze stali nierdzewnej  obracany wylot zapobiegającym kapaniu  głębokość z tacką ociekową D = 535 mm  z otworem wylotowym  asynchroniczny cichy silnik o dużej mocy  brak dostępu do części tonących (CE)  spełnia wymogi HACCP |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *…………………………………………*  *(miejscowość i data)* | *……………………………………………*  *(podpis osób(-y) uprawnionej do*  *składania oświadczenia woli w imieniu wykonawcy)* |