

**Załącznik nr 1.7.****Dostawa akcesoriów do pieczenia i przygotowania potraw**

- wszystkie produkty dopuszczone do kontaktu z żywnością
- odporność na mycie w zmywarce (jeżeli dotyczy)
- konstrukcja umożliwiająca intensywne użytkowanie dydaktyczne

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
1.	Stolnica silikonowa mata do ciasta z wysokim rantem antypoślizgowa 80x60 CM	12	<input type="checkbox"/> Wymiary: min. 800 × 600 mm <input type="checkbox"/> materiał: silikon spożywczy, odporny na temperaturę min. -40°C do +230°C <input type="checkbox"/> grubość: min. 0,8 mm <input type="checkbox"/> rant ograniczający wysypywanie mąki lub cieczy <input type="checkbox"/> powierzchnia antypoślizgowa
2.	Zestaw sit do przesiewania	6	<input type="checkbox"/> zestaw min. 3 szt. <input type="checkbox"/> średnice: min. 200–220 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> różna gradacja oczek (min. 3 poziomy)
3.	Cukiernicza blacha aluminiowa 40x25x2 cm	12	<input type="checkbox"/> wymiary: 400 × 250 × 20 mm (±5%) <input type="checkbox"/> materiał: aluminium o grubości min. 1 mm <input type="checkbox"/> krawędzie wzmocnione
4.	Zestaw blach do pieczenia 30 + 36 + 40 cm, srebrne	12	<ul style="list-style-type: none"> • zestaw min. 3 szt. • długości: ok. 300 mm, 360 mm, 400 mm • materiał: stal lub aluminium • powłoka odporna na temperaturę min. 230°C
5.	Zestaw tortownic	12	<input type="checkbox"/> zestaw min. 3 szt. <input type="checkbox"/> średnice: min. 200–260 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal z powłoką nieprzylepającą <input type="checkbox"/> zdejmowane dno
6.	KEKSÓWKA FORMA DO	6	<input type="checkbox"/> zestaw min. 4 szt. <input type="checkbox"/> długość: min. 250 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal lub aluminium



	PIECZENIA ZESTAW XXL 4szt		<input type="checkbox"/> powłoka nieprzywierająca
7.	Komplet 6 wykrawaczy do ciastek	6	<input type="checkbox"/> zestaw min. 6 szt. <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna lub tworzywo dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> różne kształty
8.	Foremki do babeczek i wypieków 10 cm 6 szt.	12	<ul style="list-style-type: none"> średnica: min. 100 mm zestaw min. 6 szt. materiał: stal lub silikon spożywczy
9.	Forma do muffinek (35 x 26 x 2,8 cm)	12	<input type="checkbox"/> wymiary: ok. 350 × 260 mm <input type="checkbox"/> liczba gniazd: min. 12 <input type="checkbox"/> materiał: stal z powłoką nieprzywierającą
10.	Forma do babki z tuleją metalowa 23 cm:	12	<input type="checkbox"/> średnica: ok. 230 mm <input type="checkbox"/> materiał: metal <input type="checkbox"/> konstrukcja z tuleją centralną
11.	Zestaw foremek do pieczenia	1 komplet	<input type="checkbox"/> zestaw min. 4 elementy <input type="checkbox"/> różne kształty (okrągłe/prostokątne) <input type="checkbox"/> materiał: stal lub aluminium
12.	Rękaw cukierniczy bawełniany z 5 końcówkami	12	<input type="checkbox"/> materiał: bawełna powlekana lub tworzywo wielorazowe <input type="checkbox"/> długość: min. 350 mm <input type="checkbox"/> zestaw min. 5 końcówek stalowych
13.	Zestaw misek nierdzewnych z pokrywką 3 sztuki	12	<input type="checkbox"/> zestaw min. 3 szt. <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> pojemności: zróżnicowane min. 1–3 l <input type="checkbox"/> pokrywki dopasowane
14.	Komplet garnków nierdzewnych z	12	<ul style="list-style-type: none"> zestaw min. 12 elementów materiał: stal nierdzewna



	patelnię non stick 12 elementów:		<ul style="list-style-type: none"> • kompatybilność: kuchenki indukcyjne i gazowe • dno wielowarstwowe
15.	Zestaw noży - 4 elementowy	12	<input type="checkbox"/> zestaw min. 4 szt. <input type="checkbox"/> materiał ostrza: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> twardość: min. 52 HRC <input type="checkbox"/> uchwyt antypoślizgowy
16.	Deska HACCP do krojenia	12	<input type="checkbox"/> wymiary: min. 450 × 300 mm <input type="checkbox"/> grubość: min. 10 mm <input type="checkbox"/> materiał: tworzywo dopuszczone do kontaktu z żywnością
17.	Przybory kuchenne silikonowe zawierające min	12 KOMPLETÓW	<input type="checkbox"/> zestaw min. 5 elementów <input type="checkbox"/> materiał: silikon odporny do min. 200°C
18.	Trzepaczka różga	12	<input type="checkbox"/> długość: min. 240 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna
19.	Szczypce cukiernicze	12	<input type="checkbox"/> długość: min. 200 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna
20.	ZESTAW TYLEK DO ZDOBIENIA, szerokie	6	<input type="checkbox"/> zestaw min. 6 szt. <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> różne profile
21.	Walek do ciasta silikonowy	12	<input type="checkbox"/> długość całkowita: min. 400 mm <input type="checkbox"/> średnica: min. 50 mm <input type="checkbox"/> powierzchnia nieprzywierająca
22.	Podgrzewacz do czekolady 1,25L	4	<input type="checkbox"/> pojemność: ok. 1,25 l <input type="checkbox"/> regulacja temperatury: min. 30–90°C <input type="checkbox"/> zasilanie: 230 V
23.	Waga kuchenna do 15 kg o dużej dokładności	5	<input type="checkbox"/> zakres: min. do 15 kg <input type="checkbox"/> dokładność: min. 1 g <input type="checkbox"/> wyświetlacz cyfrowy



24.	Dzbanek Miarka Ze Stali Nierdzewnej 0,7 L	12	<input type="checkbox"/> pojemność: min. 0,7 l <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> podziałka pomiarowa
25.	Termometr elektroniczny	6	<input type="checkbox"/> zakres: min. -50°C do +300°C <input type="checkbox"/> dokładność: ±1°C <input type="checkbox"/> sonda metalowa
26.	Zestaw rantów 11 elementów 2,3 do 9(Ø)cm	4	<input type="checkbox"/> zestaw min. 10 elementów <input type="checkbox"/> średnice: ok. 20–90 mm <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna
27.	Zestaw dekoracyjny	11	<p>Skład zestawu</p> <ul style="list-style-type: none"> • liczba elementów: minimum 20 sztuk, • zestaw musi zawierać co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ rękaw cukierniczy wielorazowy, ○ końcówki dekoracyjne (tylki) – minimum 8 sztuk o różnych profilach, ○ elementy umożliwiające wymianę końcówek (adapter lub rozwiązanie równoważne), ○ narzędzia do dekorowania i modelowania (np. szpatułki, skrobaki lub równoważne), <p>Materialy</p> <ul style="list-style-type: none"> • elementy mające kontakt z żywnością wykonane z: <ul style="list-style-type: none"> ○ stali nierdzewnej, lub ○ silikonu spożywczego, lub ○ tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, • końcówki dekoracyjne wykonane ze stali nierdzewnej o grubości min. 0,3 mm, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • możliwość wykonywania różnych typów dekoracji (np. linie, rozety, wypełnienia), • możliwość wielokrotnego użycia elementów zestawu, • łatwy montaż i demontaż końcówek dekoracyjnych, <p>Właściwości użytkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • odporność na mycie w zmywarce (jeżeli dotyczy), • odporność materiałów silikonowych na temperaturę min. 200°C, • elementy odporne na odkształcenia podczas użytkowania,



28.	Zestaw do tortów piętrowych	6	<p>Skład zestawu Zestaw musi zawierać co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 ranty regulowane o zakresach średnic: <ul style="list-style-type: none"> 120–150 mm, 150–210 mm, 210–260 mm, minimum 6 elementów mocujących (np. spinek) umożliwiających stabilizację rantów, 1 skrobak cukierniczy o szerokości roboczej min. 140 mm, <p>Konstrukcja rantów</p> <ul style="list-style-type: none"> wysokość rantów: minimum 80 mm, materiał: stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością, grubość materiału: minimum 0,4 mm, konstrukcja umożliwiająca płynną regulację średnicy, powierzchnia gładka, bez ostrych krawędzi, brak trwałej podziałki pomiarowej dopuszczalny, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> możliwość formowania tortów o różnych średnicach, możliwość stabilnego utrzymania zadanej średnicy przy użyciu elementów mocujących, konstrukcja umożliwiająca łatwe czyszczenie i demontaż,
			<p>Skrobak cukierniczy</p> <ul style="list-style-type: none"> materiał: stal nierdzewna lub tworzywo dopuszczone do kontaktu z żywnością, krawędź robocza prosta, umożliwiająca wyrównywanie powierzchni kremu, konstrukcja odporna na odkształcenia
29.	Skrzynia dekoratorska z wyposażeniem	2	<p>Skład zestawu</p> <ul style="list-style-type: none"> liczba elementów: minimum 263 sztuk, zestaw musi obejmować co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> końcówki dekoracyjne (tylki): minimum 15 szt. o różnych profilach, rękawy cukiernicze: <ul style="list-style-type: none"> wielorazowe – minimum 1 szt.,



			<ul style="list-style-type: none">▪ jednorazowe – minimum 50 szt.,○ adaptery (łączniki): minimum 4 szt.,○ szpatułki:<ul style="list-style-type: none">▪ proste – minimum 2 szt.,▪ kątowe – minimum 2 szt.,○ narzędzia do dekoracji kremem (np. grzebień cukierniczy),○ narzędzia do dekoracji masą cukrową:<ul style="list-style-type: none">▪ zestaw wycinaczy – minimum 10 elementów,▪ narzędzia do modelowania – minimum 5 elementów,○ akcesoria do formowania dekoracji (np. gwoździe cukiernicze, podstawki lub rozwiązania równoważne), <p>Materialy</p> <ul style="list-style-type: none">• końcówki dekoracyjne wykonane ze stali nierdzewnej o grubości min. 0,3 mm,• szpatułki wykonane ze stali nierdzewnej,• rękawy wielorazowe wykonane z materiału odpornego na wielokrotne użytkowanie,• elementy z tworzywa wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,• elementy silikonowe odporne na temperaturę min. 200°C, <p>Skrzynia / organizer</p> <ul style="list-style-type: none">• wymiary maksymalne:<ul style="list-style-type: none">○ szerokość: 400 mm,○ głębokość: 400 mm,
--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none">○ wysokość: 150 mm,• konstrukcja z tworzywa sztucznego o podwyższonej wytrzymałości mechanicznej,• wyposażona w:<ul style="list-style-type: none">○ minimum 3 szuflady,○ minimum 2 przegrody górne,• możliwość segregacji elementów zestawu,• konstrukcja umożliwiająca łatwe czyszczenie, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none">• możliwość wykonywania dekoracji kremowych oraz z mas cukrowych,• możliwość stosowania różnych technik dekoracyjnych (np. formowanie, wyciskanie, modelowanie),• kompatybilność końcówek z rękawami poprzez system adapterów,• konstrukcja elementów umożliwiająca wielokrotne użytkowanie, <p>Właściwości użytkowe</p> <ul style="list-style-type: none">• odporność elementów metalowych na korozję,• odporność na mycie w zmywarce (jeżeli dotyczy),• elementy odporne na odkształcenia przy normalnym użytkowaniu, <p>Wymagania związane z przeznaczeniem edukacyjnym</p> <ul style="list-style-type: none">• zestaw umożliwiający realizację różnych technik dekoracji w procesie dydaktycznym,• konstrukcja umożliwiająca wielokrotne użytkowanie przez różnych użytkowników,• brak ostrych krawędzi stwarzających zagrożenie,
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> • możliwość uporządkowanego przechowywania wszystkich elementów w jednym pojemniku,
30.	Nadziejarka do pączków pojedyncza boczna 2l z zaworem zwrotnym	2	<input type="checkbox"/> pojemność: min. 2 l <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> zawór zwrotny <input type="checkbox"/> możliwość regulacji dozowania
31.	Radelko cukiernicze 5-rzędowe dwustronne gładkie/falowane 5,5 cm	4	<p>liczba kółek tnących: minimum 5,</p> <p>średnica pojedynczego kółka: 55 mm ($\pm 5\%$),</p> <p>maksymalny rozstaw między skrajnymi kółkami: nie większy niż 100 mm,</p> <p>możliwość regulacji rozstawu kółek lub konstrukcja zapewniająca różne szerokości cięcia,</p> <p>kółka tnące wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością,</p> <p>grubość kółek: minimum 0,5 mm,</p> <p>uchwyt wykonany z materiału odpornego na uszkodzenia mechaniczne,</p>
32.	Palnik gazowy do CremeBrulee, o wym. 145x190 mm	3	<p>Wymiary</p> <ul style="list-style-type: none"> • maksymalne wymiary urządzenia: <ul style="list-style-type: none"> ○ szerokość: 150 mm, ○ wysokość: 200 mm, <p>Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja przystosowana do wielokrotnego napełniania gazem, • palnik ręczny z uchwytem, • wyposażony w podstawę umożliwiającą stabilne odstawienie urządzenia, • rękojeść wykonana z metalu (np. aluminium) lub materiału o równoważnej wytrzymałości mechanicznej, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • automatyczny zapłon (np. piezoelektryczny lub równoważny), • regulacja wielkości płomienia, • możliwość pracy w różnych pozycjach roboczych (jeżeli konstrukcja na to pozwala), <p>Parametry pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie gazem (np. butan lub mieszanka propan–butan),



			<ul style="list-style-type: none"> • możliwość uzupełniania gazu ze standardowych pojemników dostępnych na rynku, • urządzenie dostarczane bez wkładu gazowego, <p>Bezpieczeństwo</p> <ul style="list-style-type: none"> • zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem, • stabilna konstrukcja ograniczająca ryzyko przewrócenia, • konstrukcja ograniczająca ryzyko kontaktu użytkownika z płomieniem,
33.	Syfon Do Bitej Śmietany Ze Stali Nierdzewnej 1l + 150 Naboi N2O	3	<input type="checkbox"/> pojemność: 1 l <input type="checkbox"/> materiał: stal nierdzewna <input type="checkbox"/> kompatybilność z nabojami N2O <input type="checkbox"/> zestaw min. 100 nabojów
34.	Włoska Maszynka do ciastek marcato biscuits kruchych maślanych	4	<p>Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja ręczna, tłokowa lub śrubowa, • materiał korpusu: anodowany stop aluminium lub materiał o równoważnej wytrzymałości i odporności na korozję, • elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, • konstrukcja rozbieralna umożliwiająca czyszczenie, <p>Wypożyczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • zestaw matryc (tarcz) do formowania ciastek: minimum 20 sztuk o różnych wzorach, • możliwość uzyskania co najmniej dwóch różnych rozmiarów ciastek (np. poprzez regulację lub wymienne końcówki), <p>Parametry użytkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność cylindra: minimum 200 ml, • średnica cylindra: minimum 50 mm, • mechanizm dozowania umożliwiający powtarzalne porcjowanie ciasta, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • możliwość formowania ciastek o różnych kształtach, • możliwość pracy z różnymi rodzajami ciasta o konsystencji półstałej, • konstrukcja umożliwiająca kontrolę dozowanej porcji,
35.	Pistolet cukierniczy	1	<input type="checkbox"/> pojemność zbiornika: min. 500 ml <input type="checkbox"/> regulacja strumienia <input type="checkbox"/> zasilanie elektryczne lub pneumatyczne



36.	Patera do ciast, obrotowa 33 cm	4	<input type="checkbox"/> materiały: stal nierdzewna / tworzywa spożywcze <input type="checkbox"/> stabilna konstrukcja <input type="checkbox"/> powierzchnie łatwe do czyszczenia
37.	CakeDecorating Set lub równoważny	4	
38.	Ekspozytor 1/4 koła czarny	2	Wymiary <ul style="list-style-type: none"> długość: 360 mm ($\pm 5\%$), szerokość: 360 mm ($\pm 5\%$), wysokość: 370 mm ($\pm 5\%$), Konstrukcja <ul style="list-style-type: none"> kształt: segment koła (1/4 koła), materiał: akryl (PMMA) lub materiał o równoważnej przejrzystości i wytrzymałości, grubość materiału: minimum 3 mm, konstrukcja sztywna, zapewniająca stabilność podczas użytkowania, Półki <ul style="list-style-type: none"> szerokość półki: minimum 60 mm, liczba poziomów: minimum 3, równomierne rozmieszczenie poziomów,
39.	Ekspozytor	2	Wymiary <ul style="list-style-type: none"> długość: 700 mm ($\pm 5\%$), szerokość: 360 mm ($\pm 5\%$), wysokość: 370 mm ($\pm 5\%$), Konstrukcja <ul style="list-style-type: none"> konstrukcja wielopoziomowa typu „trybuna”, materiał: akryl (PMMA) lub materiał o równoważnej przejrzystości i wytrzymałości, grubość materiału: minimum 3 mm, kolor: czarny lub równoważny, konstrukcja do samodzielnego montażu, Półki <ul style="list-style-type: none"> szerokość półki: minimum 60 mm,



			<ul style="list-style-type: none"> • liczba poziomów: minimum 4, • stopniowe ułożenie półek (układ schodkowy),
40.	Stojak do worków rękawów cukierniczych, kwiatów	6	<p>Wymiary</p> <ul style="list-style-type: none"> • długość: 300 mm ($\pm 5\%$), • szerokość: 180 mm ($\pm 5\%$), <p>Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja wolnostojąca, • liczba otworów: <ul style="list-style-type: none"> ○ minimum 8 otworów o większej średnicy przeznaczonych do rękawów cukierniczych, ○ minimum 13 otworów o mniejszej średnicy przeznaczonych do akcesoriów (np. gwoździ cukierniczych), • średnica dużych otworów: minimum 40 mm, • średnica małych otworów: maksimum 15 mm, • materiał: tworzywo sztuczne lub metal o podwyższonej odporności mechanicznej, dopuszczony do kontaktu z żywnością (jeżeli dotyczy), <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja umożliwiająca przechowywanie rękawów w pozycji pionowej, • składane elementy (np. nóżki) umożliwiające zmniejszenie gabarytów podczas przechowywania, • stabilna konstrukcja zapobiegająca przewróceniu podczas użytkowania,
41.	Lejek - 1,8 l - stal nierdzewna - 3 końcówki do dozowania - stojak z tacką ociekową	3	<p>Wymiary i pojemność</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 1,8 l ($\pm 10\%$), • maksymalne wymiary urządzenia: <ul style="list-style-type: none"> ○ szerokość: 200 mm, ○ głębokość: 200 mm, ○ wysokość: 230 mm, <p>Konstrukcja</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiał korpusu: stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością, • grubość materiału: minimum 0,6 mm, • uchwyt wykonany z tworzywa sztucznego lub materiału o równoważnej wytrzymałości, • konstrukcja wyposażona w mechanizm dozujący (zawór spustowy),



			<ul style="list-style-type: none">• możliwość demontażu elementów w celu czyszczenia, <p>Wypożyczenie</p> <ul style="list-style-type: none">• zestaw wymiennych dysz dozujących: minimum 3 sztuki,• średnice dysz: w zakresie 4–6 mm, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none">• możliwość dozowania produktów o różnej konsystencji (płynnej i półpłynnej),• mechanizm umożliwiający kontrolę przepływu produktu,• możliwość precyzyjnego porcjowania
42.	Maty i koronki do dekoracji ciast 1 komplet	1 komplet Minimum 10 szt o różnych wzorach	<p>Skład zestawu</p> <ul style="list-style-type: none">• liczba mat: minimum 10 sztuk,• każda mata o odmiennym wzorze dekoracyjnym, <p>Wymiary</p> <ul style="list-style-type: none">• wymiary pojedynczej maty: minimum 390 × 280 mm (±5%),• grubość maty: minimum 1 mm, <p>Material</p> <ul style="list-style-type: none">• materiał: silikon spożywczy dopuszczony do kontaktu z żywnością,• odporność temperaturowa: minimum od -40°C do +260°C,• materiał elastyczny umożliwiający łatwe oddzielanie dekoracji, <p>Konstrukcja i funkcjonalność</p>



			<ul style="list-style-type: none"> • powierzchnia z precyzyjnym wzorem umożliwiającym wykonywanie dekoracji, • możliwość stosowania z masami cukierniczymi przeznaczonymi do wykonywania koronek, • konstrukcja umożliwiająca równomierne rozprowadzanie masy dekoracyjnej, <p>Właściwości użytkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • powierzchnia nieprzywierająca lub równoważna, • możliwość mycia pod bieżącą wodą oraz w zmywarce (jeżeli dotyczy), • odporność na odkształcenia podczas użytkowania,
43.	Zestaw 3 noży cukierniczych 10kmpł.	10 kompletów	<p>zestaw narzędzi cukierniczych obejmujący szpatuły oraz nóż do ciasta, przeznaczone do porcjowania, rozprowadzania i dekorowania wyrobów cukierniczych w warunkach dydaktycznych oraz gastronomicznych.</p> <p>Wymagania techniczne</p> <p>Skład zestawu</p> <ul style="list-style-type: none"> • zestaw musi zawierać: <ul style="list-style-type: none"> ○ minimum 2 szpatuły (w tym co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 szpatułę prostą, ▪ 1 szpatułę kątową), ○ 1 nóż do ciasta, <p>Wymiary</p> <ul style="list-style-type: none"> • długość całkowita szpatuły: minimum 300 mm, • długość części roboczej szpatuły: minimum 150 mm, • długość noża: minimum 300 mm, • długość ostrza noża: minimum 200 mm, <p>Materialy</p> <ul style="list-style-type: none"> • części robocze wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, • grubość elementów roboczych: minimum 1 mm, • uchwyty wykonane z materiału odpornego na uszkodzenia mechaniczne (np. tworzywo lub materiał równoważny), • uchwyty o właściwościach antypoślizgowych lub równoważnych, <p>Funkcjonalność</p> <ul style="list-style-type: none"> • szpatuły umożliwiają rozprowadzanie i wygładzanie mas cukierniczych, • nóż umożliwia porcjowanie i krojenie wypieków, • konstrukcja umożliwiająca precyzyjną kontrolę narzędzia podczas pracy,



44.	Deski	20	Wymiary <ul style="list-style-type: none">długość: 450 mm ($\pm 5\%$),szerokość: 300 mm ($\pm 5\%$),grubość: minimum 12 mm, Material <ul style="list-style-type: none">materiał: tworzywo sztuczne dopuszczone do kontaktu z żywnością (np. polietylen wysokiej gęstości lub równoważny),materiał jednorodny, nieporowaty, odporny na nasiąkanie,
45.	Nóż do obierania 115mm	20	Wymiary <ul style="list-style-type: none">długość ostrza: 115 mm ($\pm 5\%$),długość całkowita: minimum 200 mm, Material ostrza <ul style="list-style-type: none">stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością,ostrze wykonane ze stali utwardzanej,twardość ostrza: minimum 52–54 HRC,ostrze wykonane w technologii zapewniającej trwałość krawędzi tnącej (np. walcowanie lub równoważna),
46.	Nóż kuchenny 210mm	20	Wymiary <ul style="list-style-type: none">długość ostrza: 210 mm ($\pm 5\%$),długość całkowita: minimum 330 mm, Material ostrza <ul style="list-style-type: none">stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością,ostrze wykonane ze stali utwardzanej,twardość ostrza: minimum 52–54 HRC,ostrze wykonane w technologii zapewniającej trwałość krawędzi tnącej (np. walcowanie lub równoważna),
47.	Wielofunkcyjny rozdrabniacz	11	Konstrukcja <ul style="list-style-type: none">urządzenie ręczne, mechaniczne (bez zasilania elektrycznego),konstrukcja składana umożliwiająca przechowywanie,stabilne, rozkładane nóżki z mechanizmem blokady,podajnik (uchwyt dociskowy) zabezpieczający użytkownika przed kontaktem z ostrzami,pojemnik na pokrojone produkty, Materialy



			<ul style="list-style-type: none">• ostrza wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością,• grubość ostrzy: minimum 0,5 mm,• korpus wykonany z tworzywa sztucznego o podwyższonej odporności mechanicznej lub materiału równoważnego,• elementy mające kontakt z żywnością dopuszczone do kontaktu z żywnością, <p>Regulacja i parametry pracy</p> <ul style="list-style-type: none">• regulacja grubości krojenia w zakresie minimum 0,5–8 mm,• płynna lub skokowa regulacja grubości,• mechanizm zmiany trybu krojenia bez konieczności użycia narzędzi, <p>Funkcjonalność</p> <p>Urządzenie musi umożliwiać co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none">• krojenie w plastry,• krojenie w paski (np. typu frytki),• krojenie w julienne,• krojenie w kostkę,• rozdrabnianie czosnku lub równoważne,
--	--	--	--