

Przedmiot	ilość	Minimalna specyfikacja	Cena jednostkowa netto	Suma netto	Suma brutto
piece konwekcyjno-parowy 6 GN	3	<ul style="list-style-type: none">• pojemność: 6x GN 1/1• co najmniej 4" dotykowy panel sterowania• możliwość zaprogramowania minimum 100 programów oraz minimum 50 gotowych• co najmniej 3 automatyczne programy mycia• iniekcyjne wytwarzanie pary• tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi• zakres temperatur minimum: 50 - 300°C• elektrozawór• minimum 3 prędkości wentylatora, autorewers• funkcja obróbka termiczna ΔT• regulacja wilgotności w funkcji kombi• oświetlenie komory w technologii energooszczędnej LED• podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną• drzwi mają zapewniać ograniczenie nagrzewania zewnętrznej powierzchni			

		<ul style="list-style-type: none"> • • system odprowadzania wilgoci z komory • możliwość szybkiego uruchamiania zapisanych programów z panelu sterowania • przedgrzew komory • funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowywanie różnych potraw z kontrolą czasu dla poszczególnych poziomów / wsadów • funkcja wspomagająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw w jednej komorze pieca z zachowaniem kontroli procesu dla poszczególnych wsadów • funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania • funkcja regeneracji • łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania • automatyczne schładzanie komory między krokami programu • wymiary 520 x 800 x 770 (z tolerancją 10%) 			
grill elektryczny	3	<p>Płyta grillowa 2/3 lub ½ gładka, 1/3 lub ½ ryflowana</p> <p>-Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</p>			

		<ul style="list-style-type: none"> -Płyta grillowa (minimum 8 mm) chromowana -Płyta grillująca z rantem, - wyjmowana szuflada na tłuszcz -Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, - 2x lampka kontrolna -Stopniowa regulacja temperatury do minimum 300°C -Ochrona przed przegrzaniem -Nadaje się do pracy ciągłej -Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką -Antypoślizgowe nóżki 			
gofrownica	4	<p>Umożliwia przygotowanie 2 gofrów (wymiary minimum 160x100x30mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą -Termostat z płynną regulacją temperatury 50 - 300 °C -Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej -Izolowany uchwyt -Zabezpieczenie przed przegrzaniem 			
płytki indukcyjne	3	<p>Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej -Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy, - posiada podwójne wentylatory 			

		<ul style="list-style-type: none"> -Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 280 mm -Regulowana wysokość nóżek -zasilanie trójfazowe 380–400 V 			
plyta indukcyjna	1	<ul style="list-style-type: none"> - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwa pola grzewcze - pole przednie o maksymalnej mocy minimum 5000 W - pole tylne o maksymalnej mocy minimum 3500 W - przy jednoczesnym korzystaniu z obu pól dopuszcza się automatyczne ograniczenie mocy jednego z pól -Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem -Z regulowanymi metalowymi nóżkami - wyjmowanym filtrem powietrza -zasilanie trójfazowe 380–400 V 			
warnik	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej - wyposażony w pokrywę oraz nienagrzewające się uchwyty - pokrywa zabezpieczająca przed niekontrolowanym otwarciem podczas użytkowania - podwójne ścianki ograniczające nagrzewanie obudowy i zmniejszające zużycie energii - możliwość podłączenia do sieci wodociągowej oraz automatyczne uzupełnianie wody - system kontroli poziomu wody oraz zabezpieczenie przed przepełnieniem 			

		<ul style="list-style-type: none"> - Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem do sterowania i kontroli temperatury grzania - Temperatura grzania od 30°C do 100°C - Funkcja utrzymywania ciepła - funkcja automatycznego wyłączania - Czujnik zapobiegający przepełnieniu kotła wodą - kran spustowy wykonany ze stali nierdzewnej lub materiału o równoważnej trwałości - Pokrywka wyposażona w zakręcaną blokadę i nienagrzewające się uchwyty - W zestawie wyjmowana tacka ociekowa - minimalna poj. 8 l, wydajność co najmniej 20 l/h 			
czajnik elektryczny	5	<p>Materiał: stal nierdzewna, szkło, PVC</p> <ul style="list-style-type: none"> -zakres temperatury pracy 40 ÷100°C - regulacja temperatury co najmniej co 10°C w przewidzianym zakresie -pojemność minimum 1,5 l -Napięcie 220-240 V -Moc minimum 1800 W - podziałka - cyfrowy panel sterowania -funkcje utrzymywania temperatury wody 			

		<ul style="list-style-type: none"> - zabezpieczenie przed przegrzaniem - obrotowa baza 360° 			
toster	1	<p>Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 oddzielne elementy grzewcze - Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego - Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna - regulacja czasu opiekania lub stopnia opiekania 			
mostek podgrzewczy- podgrzewacz stołowy	1	<ul style="list-style-type: none"> - Podgrzewacze stołowe o wymiarach (Dł. Szer. Wys.):120x22 x 6 cm (tolerancja 10%) - co najmniej 1 źródło ciepła IR - wykonany ze stali nierdzewnej i/lub aluminium 			
szybkowar	3	<ul style="list-style-type: none"> - garnek minimum 4,5l, - pokrywka - możliwość mycia w zmywarce: - możliwość używania na kuchniach indukcyjnych - powłoka wewnętrzna: stal szlachetna 			
opiekacz kwarcowy	3	<ul style="list-style-type: none"> - Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1 - Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory - Termostat, - timer co najmniej 15 min 			

		<ul style="list-style-type: none"> - lampka kontrolna - Regulacja wysokości rusztu minimum 3 pozycje - W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy - Klasa wodoszczelności minimum: IPX3 			
ekspres przelewowy	2	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność zaparzania minimum 2,0 l - przeznaczony do przygotowywania świeżo parzonej kawy filtrowanej - Obudowa i zbiornik filtra ze stali nierdzewnej, - w komplecie minimum 2 dzbanki / termosy próżniowe 			
zaparzacz do kawy	2	<ul style="list-style-type: none"> - dzbanek szklany o pojemności minimum 1,8 l, z pokrywką i uchwytem nienagrzewającym się - co najmniej 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze - obudowa z tworzywa sztucznego o podwyższonej trwałości i/lub stali nierdzewnej - lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia - zasilanie 220–240 V - moc minimum 2000 W 			
ekspres do kawy ze spieniaczem	3	<ul style="list-style-type: none"> - Ekspres kolbowy 2-grupowy, - rozwiązanie ograniczające straty ciepła w układzie grzewczym (np. bojler lub bojler z izolacją termiczną) - system wstępnego zwilżania kawy przed właściwą ekstrakcją 			

		<ul style="list-style-type: none"> - automatyczne dozowanie objętości porcji kawy - ergonomiczne sterowanie dyszami pary umożliwiające szybkie uruchamianie i zatrzymywanie wypływu pary - co najmniej 1 dysza gorącej wody - dysza gorącej wody zapewniająca wygodne i energooszczędne użytkowanie - podgrzewacz filiżanek lub rozwiązanie równoważne umożliwiające utrzymanie filiżanek w podwyższonej temperaturze - prześwit roboczy pod grupą zaparzającą dostosowany do pracy z filiżankami i wyższymi kubkami - bojler o pojemności co najmniej 7 l - Moc minimum 2700 W; - Napięcie: 220/240 V: 50/60 Hz; - wymiary zewnętrzne nie większe niż około 600 x 600 x 550 mm 			
mikrofalówka	4	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa oraz wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej z ceramicznym dnem - Czytelny panel sterowania - Sterowanie elektroniczne - system równomiernego rozprowadzania energii w komorze - Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem - możliwość wyboru programów z poziomego panelu sterowania 			

		<ul style="list-style-type: none"> * drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwację procesu podgrzewania - pojemność minimum 20 l - rozmrażanie - co najmniej 5 domyślnych programów - możliwość zapisania do 50 programów (2 etapy w jednym programie) - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania - 4 poziomy mocy - moc mikrofal co najmniej 1000 W - odpowiednia dla naczyń o średnicy co najmniej 300 mm 			
suszarki do żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> - przeznaczona do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb i podobnych produktów - system równomiernego rozprowadzania ciepłego powietrza przy pomocy wentylatora - w komplecie co najmniej 7 rusztów ze stali nierdzewnej - ruszty łatwe do wyjęcia i czyszczenia - obudowa o podwyższonej izolacyjności cieplnej - drzwi umożliwiające obserwację procesu suszenia - w komplecie mata lub podkładka do drobnych produktów / owocowych przecierów - cyfrowy wyświetlacz 			

		<ul style="list-style-type: none"> - regulacja temperatury w zakresie co najmniej 35–70°C - timer z możliwością regulacji do co najmniej 24 godzin - zasilanie z przewodem i wtyczką z uziemieniem 			
ekspres automatyczny	2	<ul style="list-style-type: none"> - Stalowy stożkowy młynek - Pojemny zbiornik na kawę co najmniej 1 kg - zbiornik na wodę o pojemności co najmniej 5 l, z możliwością podłączenia do sieci wodociągowej lub poboru wody ze zbiornika zewnętrznego - pojemnik na fusy o pojemności co najmniej 40 porcji - wydajność na poziomie około 100 kaw dziennie - możliwość jednoczesnego przygotowania napoju kawowego i mlecznego lub rozwiązanie zapewniające szybkie przygotowanie napojów mlecznych - system spieniania mleka - ekran dotykowy o przekątnej co najmniej 6" - wymiary zewnętrzne nie większe niż około 400 × 550 × 600 mm - w komplecie chłodziarka/łódówka do mleka kompatybilna z oferowanym ekspresem 			
podgrzewacz cateringowy elektryczny	2	<ul style="list-style-type: none"> - Wykonany ze stali nierdzewnej - płynna regulacja temperatury do co najmniej 85°C - wyłącznik i lampka kontrolna - w komplecie pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm - przystosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości do 100 mm 			

żelazko ze stacją parową	6	<ul style="list-style-type: none"> - profesjonalne żelazko parowe w komplecie ze stacją parową - przystosowane do pracy z wodą wodociągową i odwapnioną - bojler wykonany ze stali nierdzewnej - zabezpieczenie termiczne układu grzewczego - moc całkowita urządzenia co najmniej 1600 W - zasilanie 230 V / 1 faza / 50–60 Hz - przewód / wąż parowy wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę i parę wodną, np. z silikonu lub materiału równoważnego, zapewniającego bezpieczne użytkowanie, odpowiednią elastyczność oraz trwałość w warunkach eksploatacji 			
warnik do zupy	1	<ul style="list-style-type: none"> - korpus z materiału odpornego na wysoką temperaturę - pokrywa szklana z uchwytem - regulacja temperatury do co najmniej 85°C - wyłącznik i kontrolka pracy - wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej o pojemności co najmniej 6 l - elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej - rozwiązanie umożliwiające wygodne odkładanie pokrywy w trakcie pracy 			
podgrzewacz do bufetu elektryczny	1	<ul style="list-style-type: none"> * podgrzewacz gastronomiczny elektryczny do serwowania potraw z cyfrowym wyświetlaczem * pokrywa typu Roll-Top * możliwość regulacji temperatury w zakresie co najmniej 30°C–100°C 			

		<ul style="list-style-type: none"> * elektryczny system podgrzewania * w zestawie pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm * przystosowany do pojemników GN 1/1 * gumowe nóżki zapobiegające ślizganiu się urządzenia * pojemność co najmniej 8 l * materiał: stal nierdzewna * wymiary zewnętrzne zbliżone do $600 \times 360 \times 320$ mm lub nie większe niż około $620 \times 380 \times 350$ mm 			
robot kuchenny	3	<ul style="list-style-type: none"> * urządzenie wielofunkcyjne z funkcją miksowania, mieszania, rozdrabniania, gotowania i gotowania na parze * naczynie robocze o pojemności co najmniej 2,0 l * funkcja podgrzewania * regulacja prędkości obrotowej w zakresie odpowiednim do mieszania, miksowania, rozdrabniania i wyrabiania ciasta * zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem * zasilanie 220–240 V, 50/60 Hz * maksymalny pobór mocy nie większy niż 2200 W * w komplecie przystawka do gotowania na parze * możliwość ważenia składników lub współpraca z rozwiązaniem umożliwiającym ważenie (w komplecie) 			
blender kuchenny kolbowy mały	3	<ul style="list-style-type: none"> * przeznaczony do przygotowywania sosów, kremów i małych porcji potraw 			

		<ul style="list-style-type: none"> * w komplecie końcówka miksująca, trzepaczka oraz akcesorium do emulgowania * ergonomiczny uchwyt zapewniający wygodną obsługę * urządzenie dostarczane z mocowaniem ściennym lub rozwiązaniem równoważnym do przechowywania * długość ramienia miksującego co najmniej 200 mm * przystosowany do pracy w naczyniach o pojemności do co najmniej 10 l * obudowa końcówki trzepaczki wykonana z metalu lub materiału o równoważnej trwałości * regulacja prędkości obrotowej odpowiednia do miksowania i ubijania * moc co najmniej 0,25 kW * zasilanie 230 V * prędkość obrotowa części miksującej co najmniej do 12000 obr./min * prędkość obrotowa trzepaczki odpowiednia do ubijania i emulgowania 			
blender kuchenny kolbowy średni	3	<ul style="list-style-type: none"> * wyposażony w końcówkę miksującą oraz trzepaczkę * przystosowany do pracy w naczyniach o pojemności do co najmniej 30 l * długość ramienia miksującego co najmniej 300 mm * elementy robocze oraz obudowa trzepaczki wykonane z metalu lub materiału o równoważnej trwałości * regulacja prędkości obrotowej odpowiednia do miksowania i ubijania * moc co najmniej 0,4 kW * zasilanie 230 V 			

		* prędkość obrotowa trzepaczki odpowiednia do ubijania i emulgowania			
blender kelnerski	2	<p>- dzbanek z czytelną miarką wykonany z poliwęglanu lub materiału równoważnego pod względem trwałości, odporności na uszkodzenia mechaniczne, przejrzystości oraz przydatności do kontaktu z żywnością</p> <p>* pojemność dzbanka co najmniej 1,5 l</p> <p>* zasilanie 230 V, 50 Hz</p> <p>* prędkość obrotowa maksymalna co najmniej 35 000 obr./min</p> <p>* moc odpowiednia do profesjonalnego zastosowania barowego</p>			
shaker do koktajli	2	<p>* urządzenie przeznaczone do przygotowywania cappuccino freddo, frappé i koktajli mlecznych</p> <p>* w komplecie co najmniej 2 pojemniki do mieszania</p> <p>* w komplecie co najmniej 4 wymienne mieszadła</p> <p>* dwubiegowy przełącznik lub rozwiązanie równoważne</p> <p>* co najmniej 2 prędkości pracy w zakresie około 15 000–19 000 obr./min</p>			
wyciskacz do cytrusów	2	<p>* pokrywa dociskowa zapewniająca łatwą i bezpieczną obsługę</p> <p>* wyjmowany pojemnik na sok oraz stożek z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego</p> <p>* osłona antyrozpryskowa</p> <p>* prędkość obrotowa co najmniej 950 obr./min</p>			
wyciskacz do soków	2	* moc nominalna co najmniej 200 W			

		<ul style="list-style-type: none"> * prędkość obrotowa około 40 obr./min, z tolerancją do 10–15% * silnik indukcyjny lub rozwiązanie równoważne * średnica otworu wsadowego co najmniej 75 mm * długość przewodu co najmniej 1 m * zasilanie 220–240 V, 50 Hz 			
krajalnica do żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> * konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium lub materiału równoważnego, zapewniającego odpowiednią trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania w czystości, np. ze stali nierdzewnej * silnik przystosowany do pracy ciągłej, z systemem chłodzenia * mechanizmy bezpieczeństwa, w tym osłona noża i element blokujący * elementy prowadzące i robocze łatwe do demontażu i czyszczenia * wbudowana ostrzałka lub rozwiązanie równoważne * płynna regulacja grubości krojenia w zakresie co najmniej 0–15 mm * maksymalna średnica / przekrój krojonego produktu co najmniej 190 mm * urządzenie przeznaczone do krojenia wędlin, mięsa, pieczywa i warzyw; 			
młynek do kawy	2	<ul style="list-style-type: none"> - żarna o średnicy co najmniej 64 mm, wykonane z hartowanej stali, stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o nie gorszych parametrach w zakresie trwałości, odporności na ścieranie i jakości pracy - płynna lub mikrometryczna regulacja grubości mielenia, albo rozwiązanie równoważne zapewniające porównywalną precyzję ustawień 			

		<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wykonana z metalu lub aluminium lub materiału równoważnego o nie gorszej trwałości i właściwościach użytkowych - urządzenie przeznaczone do mielenia kawy ziarnistej w warunkach gastronomicznych 			
krusząka do lodu	2	<ul style="list-style-type: none"> * wydajność co najmniej 60 kg/h * zasobnik na lód o pojemności co najmniej 1 kg * pojemnik na pokruszony lód o pojemności co najmniej 1,5 l * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego, zapewniającego odpowiednią trwałość i odporność na korozję * zasilanie 230 V * moc co najmniej 0,06 kW * wymiary zewnętrzne nie większe niż około 200 × 400 × 400 mm 			
maszynka elektryczna do ostrzenia noży	4	<ul style="list-style-type: none"> * obudowa wykonana z tworzywa ABS lub materiału równoważnego o nie gorszej trwałości i odporności na uszkodzenia * urządzenie przeznaczone do szybkiego i łatwego ostrzenia noży * łatwa wymiana elementu ściernego lub rozwiązanie równoważne * odpowiednia do ostrzenia różnego rodzaju noży, w tym do mięsa, ryb, warzyw i owoców * moc co najmniej 50 W * zasilanie 230 V 			
waga	16	<ul style="list-style-type: none"> * zakres ważenia co najmniej do 5000 g * działka odczytowa 1 g 			

		<ul style="list-style-type: none"> * powierzchnia wykonana ze stali nierdzewnej, łatwa do utrzymania w czystości * wbudowany wyświetlacz cyfrowy * odczyt w gramach, kilogramach, * panel sterowania umożliwiający włączanie/wyłączanie, tarowanie oraz zmianę jednostki * funkcja automatycznego zerowania * sygnalizacja przeciążenia i niskiego poziomu zasilania * zasilanie z baterii lub akumulatora 			
automatyczny tamper do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"> * urządzenie przeznaczone do automatycznego ubijania kawy w portafiltrze * kompatybilność z portafiltrami / tamperami o średnicy w zakresie 53–58,3 mm * regulacja siły nacisku w zakresie co najmniej 10–30 kg * moc co najmniej 70 W * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego lub materiału równoważnego o odpowiedniej trwałości * wymiary właściwe dla kompaktowego urządzenia nabladowego 			
kruszarka do lodu ręczna	2	<ul style="list-style-type: none"> * ręczny rozdrabniacz do lodu z łopatką * konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o odpowiedniej trwałości i odporności na korozję * wymiary właściwe dla kompaktowego urządzenia nabladowego, nie większe niż 300 × 200 × 200 mm 			

kostkarka do lodu	1	<ul style="list-style-type: none"> * urządzenie wyposażone w zasobnik na lód * izolowane ścianki zasobnika * odpływ grawitacyjny * obudowa wykonana ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o odpowiedniej trwałości i odporności na korozję * wymiary zewnętrzne nie większe niż $600 \times 600 \times 700$ mm 			
lodówka chłodziarko-zamrażarka	3	<ul style="list-style-type: none"> * wysokość około 180–200 cm * szerokość około 50–60 cm * głębokość około 50–60 cm * zamrażarka umieszczona w dolnej części urządzenia * system bezszronowy * możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi * pojemność użytkowa chłodziarki co najmniej 180 l * pojemność użytkowa zamrażarki co najmniej 70 l * oświetlenie LED * funkcja szybkiego chłodzenia * wyposażenie chłodziarki obejmujące półki, półkę na butelki, półki w drzwiach oraz szufladę na warzywa i owoce * zdolność zamrażania co najmniej 3 kg/24 h * klasa zamrażarki minimum 4-gwiazdkowa * wyposażenie zamrażarki: co najmniej 3 szuflady 			

		* czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania co najmniej 18 h			
lodówka podblatowa	1	* chłodziarka podblatowa * wymiary maksymalne 750 x 600 x 550 mm * pojemność użytkowa co najmniej 45 l * zmiana kierunku otwierania drzwi * oświetlenie wnętrza * regulacja temperatury * co najmniej 3 półki			
witryna do napojów	1	* urządzenie wolnostojące * wymiary zewnętrzne nie większe niż 900 x 550 x 550 mm * pojemność netto co najmniej 80 l * zakres temperatur co najmniej od 0°C do +10°C * poziom hałasu nie większy niż 45 dB * moc nie większa niż około 60 W * oświetlenie wewnętrzne * co najmniej 3 szklane półki * regulowana wysokość półek lub układ półek umożliwiający elastyczne rozmieszczenie napojów * regulowana wysokość nóżek			
witryna do ciast	1	* przeszkłona z 4 stron,			

		<ul style="list-style-type: none"> * podwójne szyby, * elektroniczny termostat i cyfrowy wyświetlacz, * niewymagający obsługi skraplacz, * oświetlenie LED. 			
zmywarka	3	<ul style="list-style-type: none"> * wydajność co najmniej 60/40/20 koszy/h * co najmniej 3 programy mycia * wymiary kosza 500 x 500 mm * wysokość otworu drzwi co najmniej 365 mm * maksymalna wysokość mytych szklanek co najmniej 350 mm, talerzy co najmniej 370 mm * obudowa dwupłaszczowa * zużycie wody nie większe niż około 2,0 l/cykl * ramiona myjąco-płuczące łatwe do demontażu i czyszczenia * sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem * podgląd temperatury mycia i płukania * system zapewniający właściwą temperaturę płukania zgodnie z wymaganiami higienicznymi * tłoczona wanna * automatyczny start po zamknięciu drzwi * program samoczyszczenia * dozownik środka myjącego i płuczącego 			

		<ul style="list-style-type: none"> * kontrolki pracy i grzania lub rozwiązanie równoważne * regulacja temperatury bojlera * w zestawie co najmniej: 1 kosz uniwersalny, 1 kosz do talerzy, 1 pojemnik na sztućce 			
zmywarka podblatowa uniwersalna	1	<ul style="list-style-type: none"> wymiary zewnętrzne nie większe niż około 850 x 570 x 670 mm * poziom hałasu nie większy niż 65 dB * temperatura płukania co najmniej 85°C * co najmniej 2 pełne programy zmywania, około 100 s i 190 s (tolerancja 10%) * zużycie wody na cykl nie większe niż około 3,0 l * wyposażona w dozownik nabłyszczacza, dozownik środka myjącego oraz pompę spustową * pojemność zbiornika co najmniej 20 l * pojemność bojlera co najmniej 5 l * wysokość otworu drzwi około 365 mm * maksymalna wysokość mytego szkła / naczyń co najmniej 325 mm * moc elementu zbiornika około 2,0 kW * moc elementu bojlera około 3,0 kW * moc pompy myjącej około 0,5 kW 			
filtry osadnikowe do wody na sieci	4	<ul style="list-style-type: none"> * filtr wstępny z przezroczystą obudową i głowicą * przepustowość co najmniej do 90 l/min 			

		<ul style="list-style-type: none"> * przyłącza 2 x 1" * stopień filtracji 5 µm * maksymalne ciśnienie pracy co najmniej 5 bar * wymienne wkłady * w komplecie co najmniej 1 wkład zapasowy * filtr wstępny z przezroczystą obudową wykonaną ze szkła lub materiału równoważnego, zapewniającego odpowiednią trwałość i możliwość kontroli stopnia zanieczyszczenia wkładu 			
filtr do kostkarki	2	<p>- filtr wody wykorzystujący technologię dekarbonizacji lub rozwiązanie równoważne, zapewniające co najmniej porównywalny efekt w zakresie redukcji twardości węglanowej, ograniczenia osadów wapiennych oraz ochrony urządzenia przed zakamienieniem</p> <ul style="list-style-type: none"> * maksymalne ciśnienie robocze co najmniej 8 bar * temperatura wody na wejściu w zakresie co najmniej 4–30°C * przepływ znamionowy około 60 l/h * przyłącza wejścia/wyjścia 3/8" * możliwość pracy w pozycji pionowej lub poziomej * możliwość współpracy z instalacją zmiękczającą wodę * wydajność filtra odpowiednia do zastosowania z kostkarką do lodu, przy typowych parametrach twardości wody * konstrukcja umożliwiająca wymianę wkładu filtracyjnego * wydajność użytkowa filtra co najmniej 2000 l przy twardości wody 10°dH, zależnie od ustawień pracy 			

uzdatniacze do wody dla pieców	6	<p>* urządzenie wykorzystujące technologię dekarbonizacji lub rozwiązanie równoważne, zapewniające redukcję twardości węglanowej wody, ograniczenie odkładania się kamienia oraz ochronę urządzeń gastronomicznych</p> <p>* maksymalne ciśnienie robocze co najmniej 8 bar</p> <p>* temperatura wody na wejściu w zakresie co najmniej 4–30°C</p> <p>* przepływ znamionowy około 100 l/h</p> <p>* możliwość pracy w pozycji pionowej lub poziomej</p> <p>* możliwość współpracy z instalacją zmiękczającą wodę</p> <p>* przyłącza odpowiednie do zastosowania gastronomicznego, np. 3/8” lub rozwiązanie równoważne</p> <p>* konstrukcja umożliwiająca wymianę wkładu filtracyjnego</p> <p>* wydajność filtra odpowiednia do zastosowania z piecami konwekcyjno-parowymi przy typowych parametrach twardości wody</p> <p>* przyłącza wejścia/wyjścia 3/8”</p> <p>* wydajność użytkowa co najmniej 7000 l przy twardości wody 10°dH, zależnie od ustawień pracy urządzenia</p>			
pralka przemysłowa	1	<ul style="list-style-type: none"> • pralka wysokoobrotowa, przeznaczona do zastosowań profesjonalnych • wsad co najmniej 7 kg • pojemność bębna co najmniej 60 l • silnik indukcyjny lub rozwiązanie równoważne • konstrukcja zapewniająca niski poziom hałasu i ograniczenie drgań podczas pracy 			

		<ul style="list-style-type: none"> • obudowa lub elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o odpowiedniej trwałości i odporności na korozję • co najmniej 8 programów prania • zasilanie 230 V • moc co najmniej 2 kW • prędkość wirowania co najmniej 1400 obr./min • odpływ z użyciem pompy spustowej • możliwość ustawienia w słupku / połączenia wieżowego z kompatybilną suszarką w ramach przedmiotowego postępowania • klasa energetyczna co najmniej A++ lub rozwiązanie równoważne według aktualnego systemu oznaczeń • funkcje ułatwiające eksploatację, w tym czyszczenie układu detergentowego lub rozwiązanie równoważne 			
suszarka z pompą ciepła	1	<p>* wsad co najmniej 8 kg</p> <p>* pojemność bębna co najmniej 120 l</p> <p>* technologia suszenia z pompą ciepła</p> <p>* automatyczna kontrola wilgotności</p> <p>* wyświetlacz LED lub równoważny panel cyfrowy</p> <p>* co najmniej 4 programy suszenia</p> <p>* duży filtr kłaczek, łatwy do czyszczenia</p> <p>* drzwi otwierane szeroko, umożliwiające wygodny załadunek i rozładunek</p> <p>* możliwość ustawienia w słupku / połączenia wieżowego z kompatybilną pralką w ramach przedmiotowego postępowania</p>			

		<ul style="list-style-type: none"> * bęben wykonany z materiału odpornego na korozję * obudowa lub wybrane panele wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego * zużycie energii nie większe niż około 2,0 kWh na cykl standardowy * wymiary zewnętrzne nie większe niż około 600 × 650 × 850 mm 			
lampy UV	4	<ul style="list-style-type: none"> * lampa owadobójcza * odpowiednia do użytku w kuchni * metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie * dwie świetlówki UV-A 15 W * taśma klejąca do łapania owadów w zestawie * maksymalny zasięg działania 100 m² * do użytku wewnątrz pomieszczeń * produkt dostarczany z przewodem elektrycznym zakończonym wtyczką z uziemieniem 			
naświetlacz UV	4	<ul style="list-style-type: none"> * urządzenie przeznaczone do dezynfekcji jaj promieniowaniem UV * obudowa oraz elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o odpowiedniej trwałości i odporności na korozję * czas pojedynczego cyklu dezynfekcji około 150 sekund (tolerancja 10%) * automatyczne wyłączenie lamp po otwarciu komory / szuflady * zabezpieczenie przed emisją szkodliwego promieniowania UV na zewnątrz urządzenia 			

		<ul style="list-style-type: none"> * jednorazowa pojemność co najmniej 30 jaj * urządzenie wyposażone w lampy UV przeznaczone do dezynfekcji * konstrukcja umożliwiająca okresową wymianę źródeł światła zgodnie z zaleceniami producenta 			
lodówka hotelowa	1	<ul style="list-style-type: none"> * wymiary zewnętrzne maksymalnie 500 x 500 x 450 mm * pojemność chłodziarki co najmniej 40 l * wbudowana komora zamrażarki * możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi * oświetlenie wnętrza * regulacja temperatury * co najmniej 1 półka * urządzenie niewymagające częstego ręcznego odszraniania 			
odkurzacz	1	<ul style="list-style-type: none"> * możliwość odkurzania z wykorzystaniem filtra cyklonowego lub rozwiązania równoważnego, zapewniającego skuteczną separację zanieczyszczeń * możliwość odkurzania z wykorzystaniem filtra wodnego lub rozwiązania równoważnego o nie gorszej skuteczności separacji zanieczyszczeń * funkcja odkurzania i mycia podłóg * funkcja prania tapicerki * funkcja prania dywanów * moc co najmniej 1600 W 			

	<ul style="list-style-type: none"> * długość kabla co najmniej 7 m * zasięg pracy co najmniej 10 m * system filtracji obejmujący filtr wodny, filtr cyklonowy lub rozwiązanie równoważne oraz filtr HEPA klasy co najmniej 13 lub rozwiązanie równoważne o nie gorszej skuteczności filtracji * wyposażenie obejmujące co najmniej: turboszczotkę, rurę teleskopową wykonaną ze stali nierdzewnej lub materiału równoważnego o nie gorszej trwałości, ssawkę parkiet/dywan, ssawkę do prania dywanów, ssawkę do prania tapicerki, ssawkę do tapicerki, ssawkę szczelinową oraz akcesorium do mycia podłóg * automatyczne zwijanie kabla * gumowane koła oraz co najmniej jedno kółko skrętne * wąż przystosowany do prania i mycia podłóg * w komplecie mikrofibra do mycia parkietów i paneli lub rozwiązanie równoważne, zapewniające nie gorszy efekt czyszczenia i bezpieczeństwo dla czyszczonych powierzchni 			
--	--	--	--	--