

## Opis przedmiotu zamówienia

Lp	Nazwa	Specyfikacja	Ilość	j.m.
1	Zmywarka nr 1	<p>długość: 675 mm, szerokość: 675 mm, wysokość: 1440 mm, wysokość wsadu: 420 mm, moc całkowita: 11.1 kW, napięcie: 400 V, materiał: stal nierdzewna, zasilanie: elektryczne, wymiary kosza: 500x500 mm, pompa odpływu: tak</p> <p>wyparzanie: tak Sterowanie cyfrowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 cykle mycia 90 / 120 / 180 sekund</li> <li>• Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW, • Pojemność bojlera: 7 l /</li> <li>• Moc pompy myjącej: 0,6 kW</li> <li>• Zużycie wody do płukania: max 2,7 l/cykl</li> <li>• Dolne i górne ramiona myjące i płuczące</li> <li>• Funkcja termostop</li> <li>• Wyświetla temperaturę zbiornika i bojlera</li> <li>• Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego</li> <li>• Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody</li> <li>• System filtrowania ze stali nierdzewnej</li> <li>• Termostat bezpieczeństwa</li> <li>• Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzanie 85°C</li> <li>• Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N</li> <li>• Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW</li> <li>• Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7</li> <li>• Zmywanie: do 40 koszy/h</li> <li>• Dozownik płynu myjącego</li> <li>• Wbudowana pompa spustowa</li> <li>• Zbiornik wyrównawczy</li> <li>• Ramiona myjące płuczące wykonane ze stali nierdzewnej</li> </ul>	1	szt.
2	PIEC Nr 1	<p>Dane techniczne:</p> <p>długość: 860 mm</p> <p>szerokość: 882 mm</p> <p>wysokość: 930 mm</p> <p>odległość między prowadnicami: 67 mm</p> <p>moc całkowita: 10.5 kW</p> <p>temperatura minimalna: 80 °C</p> <p>temperatura maksymalna: 260 °C</p> <p>waga: 80 kg</p> <p>ilość pojemników GN: 7 szt.</p> <p>ilość poziomów: 7 szt.</p> <p>ilość prowadnic: 7</p> <p>rozmiar GN: GN 1/1</p> <p>zasilanie: elektryczne</p> <p>tryb pracy: konwekcyjno-parowy</p> <p>rodzaj drzwi: uchylne przeszklone</p> <p>Opis:</p> <p>Rozstaw blach: 67 mm</p> <p>Częstotliwość: 50 Hz</p> <p>Napięcie: 400V 3N~</p> <p>DRY.Plus™: usuwanie wilgotności z komory gotowania.</p> <p>STEAM.Plus™: natychmiastowe wytwarzanie wilgotności od 80°C.</p> <p>AIR.Plus™:</p> <p>Manualne tryby obróbki:</p> <p>Gotowanie konwekcyjne od 80°C do 260°C.</p> <p>Gotowanie konwekcyjne + wilgotność od 80°C.</p> <p>Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 80°C.</p> <p>Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 80°C.</p> <p>Wstępne nagrzewanie do 260°C regulowane przez użytkownika dla każdego programu.</p> <p>Wyświetlanie czasu zakończenia gotowania.</p>	1	szt.

		<p style="text-align: center;"><b>Arkusz1</b></p> <p>Tryb obróbki HOLD i tryb pracy ciągłej INF.</p> <p>Komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami.</p> <p>Komora pieca z przewodnikami bocznymi w kształcie litery C.</p> <p>Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5.</p> <p>System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach.</p> <p>Wentylatory o 2 różnych prędkościach i okrągłe rezystory o wysokiej wydajności.</p> <p>Zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego materiału..</p> <p>Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60° - 120° - 180°.</p> <p>Uchwyt odporny na pękanie.</p> <p>Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia.</p> <p>Termostat bezpieczeństwa.</p> <p>Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zakończeniu instalacji.</p>		
3	PODSTAWA POD PIEC Nr 1	Podstawa pod piec wykonana ze stali nierdzewnej.	1	szt.
4	SZAFA CHŁODNICZA nr 1	<p>długość 2056 mm, szerokość 740 mm  wysokość 2115 mm, pojemność: 1657 l  moc całkowita: 0.785 kW, temperatura minimalna: 0 °C,  temperatura, maksymalna: 8 °C</p> <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.</li> <li>• Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.</li> <li>• Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.</li> <li>• Wbudowany zamek na klucz.</li> <li>• Wewnętrzne oświetlenie</li> <li>• Podświetlany plafon.</li> <li>• Wyposażony w 3 kółka obrotowe i 3 z hamulcem.</li> <li>• Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.</li> <li>• Wyposażony w 3 półki epoksydowe , możliwość regulacji półek na żądanej wysokości bez użycia przewodnic i dodatkowych elementów.</li> <li>• Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych.</li> <li>• drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem.</li> <li>• Czynnik chłodniczy R-290 wolny od CFC.</li> <li>• Napięcie: 230 V / 50 Hz.</li> </ul>	1	szt.
5	SZAFA CHŁODNICZA Nr 2	<p>długość 1376 mm  szerokość 740 mm  wysokość 2115 mm  pojemność: 1012 l  moc całkowita: 0.374 kW  napięcie: 230 V  temperatura minimalna: 0 °C  temperatura maksymalna: 8 °C  ilość półek: 3 szt.  ilość drzwi: 2 szt.  drzwi przeszkłone: tak  wyświetlacz: tak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.</li> <li>• Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.</li> <li>• Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wbudowany zamek na klucz.</li> <li>• Wewnętrzne oświetlenie LED</li> <li>• Podświetlany plafon.</li> </ul> </li> <li>• Wyposażony w 3 kółka obrotowe i 3 z hamulcem. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.</li> </ul> </li> <li>• Wyposażony w 3 półki epoksydowe o kolorze białym, możliwość regulacji półek na żądanej wysokości bez użycia przewodnic i dodatkowych elementów.</li> <li>• Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych. <ul style="list-style-type: none"> <li>• drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem.</li> </ul> </li> <li>• Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej dla szaf chłodniczych, od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej dla szaf mroźniczych.</li> <li>• Czynnik chłodniczy R-290 wolny od CFC.</li> </ul>	1	szt.

Arkusz1

		• Napięcie: 230 V / 50 Hz.		
6	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA 200L	<p>Zdolność zamrażania: 16 kg/24h  Czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania: 36 godzin  Regulowany termostat: tak  Szybkie zamrażanie: tak  Informacje dodatkowe:  spust wody, wyświetlacz elektroniczny  Klasa energetyczna: E  Klasa klimatyczna: SN, T  Poziom hałasu: 40 dB  Klasa poziomu hałasu: C</p>	1	szt.
7	SZAFA CHŁODNICZA nr 3	<p>długość -780 mm, szerokość -690 mm  wysokość -1880 mm, pojemność: -600 l, moc całkowita: 0.186 kW,  napięcie: 230 V  temperatura minimalna: -1 °C, temperatura maksymalna: 6 °C, ilość  półek: 3 szt. ilość drzwi: 1 szt.  materiał: stal nierdzewna, ABS  kolor:inox Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do  kontaktu z żywnością. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.  • Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi  czyszczenie  • Wbudowany uchwyt drzwiowy  • Wbudowany zamek na klucz  • Czynnik chłodniczy R600a wolny od CFC  • Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie  • Napięcie: 230 V / 50 Hz  • W wyposażeniu 3 półki rusztowe epoksydowe i jeden ruszt na dole.  • Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości.  • Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną  temperaturę w urządzeniu.  • Odpyw wewnątrz komory chłodzenia.  • Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy.</p>	1	szt.
8	ZMYWARKA Nr 2	<p>Charakterystyka techniczna  Zmywarka Wolnostojąca  Poziom hałasu;46 dB(A)  Wyposażenie  Rodzaje programów  Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensywny 70 °C, Godzinny 65 °C, Cichy 50  °C, Ulubione  Dodatkowe informacje  AntiFingerprint, Blokada kosza zapobiegająca wypadnięciu dolnego  kosza, Materiał komory zmywarki: stal szlachetna/polinox, Płynny  wysuw na rolkach dolnego kosza, Trzeci poziom załadunku, Wysokość  zdejmowanego górnego blatu (mm): 30 mm, Zamaskowany element  grzewczy, Zdejmowany blat  Ilość temperatur;4  Zabezpieczenie przed wylaniem wody  Wymiennik ciepła  Wykrywanie obciążenia  Zabezpieczenia  Elektroniczne zabezpieczenie przycisków przed zmianą, Przed  załaniem, Wbudowane zabezpieczenie przeciwzwrótne</p>	1	szt.
9	MASZYNA O MIĘSA	<p>podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej  ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej  rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka  praca ciągła do 8 godzin  w komplecie sitka: 5 i 8 mm  średnica sitka - 68 mm  zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie  antypoślizgowe nożyki  zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe Wydajność na godzinę :  160 kg/h  Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W : 499 mm  Głębokość - D : 270 mm  Wysokość - H : 550 mm  Moc elektryczna : 0.8 kW</p>	1	szt.

10	KUCHNIA GAZOWA	<p>Kuchnia gazowa z gwarancją o mocy 36,5 kW Wymiar kuchni 1300x700x850 mm W pełni profesjonalna kuchnia gazowa zabudowana szafką oraz drzwiami suwanymi Palniki żeliwne o mocy 3,5; 5,0; 7,0 lub 9,0 kW, Nóżki o regulowanej wysokości. Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej spawanej Kuchnia posiada półkę zamykaną szafką, Ergonomiczne i duże pokręta dla łatwej regulacji wielkości płomienia Ruszt ze stali nierdzewnej spawane.. Palniki dwukoronowe</p>	1	szt.
11	Krajalnica	<p>Grubość plastra [mm] 0 ~ 16 Masa produktu [kg] 21,5 Moc silnika [W] 210 Obszar krojenia [mm] 260 x 200 Pobór mocy [W] 210W Średnica noża [mm] 300</p>	1	szt.
12	ZLEW 1-KOM Z OCIEKACZEM 120X70 Z PÓŁKĄ	<p>blat tłoczony otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm ociekaacz ryflowany Parametry techniczne: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 700 mm Szerokość - W: 1200 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: spawana</p>	1	szt.
13	ZLEW 1-KOM 60X70 Z PÓŁKĄ	<p>rant puszkowy 100x15 mm blat tłoczony stół spawany otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm Parametry techniczne: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 700 mm Szerokość - W: 600 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: spawana</p>	1	szt.
14	ZLEW GŁĘBOKI 100X70 GŁ KOMORY 40 CM	<p>wysokość komory h= 400 mm basen spawany otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm Możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów Wysokość - H.:85 cm Głębokość - D:70 cm Szerokość - W:100 cm Materiał.:Stal nierdzewna, konstrukcja spawana</p>	1	szt.
15	BATERIA PRYSZNICOWA Nr 1	<p>bateria umywalkowa jednootworowa polecana do kuchni "otwartych" wymagana Ø otworu 33-35 mm słuchawka wyciągana ~ 220 mm</p>	1	szt.
16	BATERIA PRYSZNICOWA Nr 2	<p>bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową wymagana Ø otworu 34-36 mm wężyki w standardzie z końcówką 1/2"</p>	1	szt.
17	OKAP PRZYSZCIENNY	<p>szerokość: 1000 mm głębokość: 700 mm wysokość: 450 mm materiał: stal nierdzewna rodzaj: przyścienny kształt: skośny tryb pracy: wywiewny kolor: inox filtry w komplecie: tak Opis: W całości spawany okap wyciągowy wykonany ze stali nierdzewnej. Okap 1-modułowy o długości 1.000 &lt; A ≤ 2.500 mm. Okap o szerokości B&lt;900mm produkowany jest z elementami zamocowania do ściany. Oświetlenie Wbudowany wentylator Okap wyposażony w łapacz tłuszczu.</p>	1	szt.

18	OKAP CENTRALNY	średnica króćca 25 cm kształt okapu trapezowy łapacze tłuszczu grubość blachy 0.8-1 mm Wymiary (dł; szer; wys) 140x100x45 cm	1	szt.
19	TABORET GAZOWY	konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej wyposażony w palnik 14 kW płomień pilotowy zabezpieczenie przeciwwyływowe redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) przystosowany do dużych garnków o o 450 do 500 mm regulowane nóżki ~ 20 mm	1	szt.
20	STÓŁ 120X70 Z PÓŁKĄ	Stal nierdzewna AISI 441 Kolor Inox Konstrukcja Spawana Rodzaj Przyścienny Rant Tak Wymiary zewnętrzne: Szerokość (cm) 120 Głębokość (cm) 70 Wysokość (cm) 85 Regulowane nóżki Liczba półek 1	1	szt.
21	STÓŁ 140X70 Z PÓŁKĄ	Stal nierdzewna AISI 441 Kolor Inox Konstrukcja Spawana Rodzaj Przyścienny Rant Tak Wymiary zewnętrzne: Szerokość (cm) 140 Głębokość (cm) 70 Wysokość (cm) 85 Regulowane nóżki Liczba półek 1	1	szt.
22	STÓŁ 160X70 Z PÓŁKĄ	Stal nierdzewna AISI 441 Kolor Inox Konstrukcja Spawana Rodzaj Przyścienny Rant Tak Wymiary zewnętrzne: Szerokość (cm) 160 Głębokość (cm) 70 Wysokość (cm) 85 Regulowane nóżki Liczba półek 1	1	szt.
23	STÓŁ 180X70Z PÓŁKĄ	Stal nierdzewna AISI 441 Kolor Inox Konstrukcja Spawana Rodzaj Przyścienny Rant Tak Wymiary zewnętrzne: Szerokość (cm) 180 Głębokość (cm) 70 Wysokość (cm) 85 Regulowane nóżki Liczba półek 1	1	szt.
24	STÓŁ NAROŻNY Z SZAFKĄ	Materiał Stal nierdzewna Kolor Inox Konstrukcja Skręcana Rodzaj Narożny, Przyścienny Rant Tak Ilość półek 2 Wymiary zewnętrzne: Szerokość (cm) 100 Głębokość (cm) 70 Wysokość (cm) 85 Pozostałe parametry stołu: Typ drzwi Otwierane skrzydłowo Regulowane nóżki Tak	1	szt.
25	STÓŁ Z SZFKĄ I SZUFLADAMI	Nośność do 600 kg na trzech poziomach, - Powierzchnia robocza 180 x 70 cm, - Drzwi przesuwne - Nóżki z regulowaną wysokością. - Materiał - Stal nierdzewna - Kolor - inox - Nośność [kg] - 600 - Nośność półki [kg] - 200 - Liczba drzwi przesuwnych [szt.] - 2 - Liczba półek [szt.] - 1 - Wymiary (DxSxW) - 180 x 70 x 85 cm	1	szt.

26	ZMYWARKA Nr 3	<p>pompa odpływu tak  dozownik płynu myjącego tak  wymiary kosza 50x50 cm  moc 9.7 kW  zużycie wody na 1 cykl 2.7 l  ciśnienie dopływu wody 2.5-6 bar  temperatura dopływu wody max 60 °C  wydajność orientacyjna 60 koszy/godz  pojemność bojlera 8 l  pojemność wanny 17 l  moc pompy myjącej 0.7 kW  moc grzałki wanny 2.2 kW  moc grzałki bojlera 9 kW  zasilanie 400 V</p>	1	szt.
27	PIEC Nr 2	<p>Rodzaj pieca Konwekcja z nawilżaniem  Piec konwekcyjno-parowy z elektronicznym panelem sterowania TFT i termosondą  : Dostawa, montaż oraz szkolenie personelu z prawidłowej eksploatacji oraz szkolenie kucharskie z optymalnego wykorzystywania funkcji urządzenia !  Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, iniekcyjny : trzy wentylatory z systemem pracy w przeciwnych kierunkach z możliwością regulacji prędkości, oraz bezpośrednim nawilżeniem dla każdego wentylatora na 5 poziomach z możliwością manualnego ustawienia. Możliwość ustawienia 99 edytowalnych programów, 9 etapów pieczenia na program z wykorzystaniem pieczenia konweksyjnego i konwekcyjno-parowego z funkcją wstępnego nagrzewania i wykorzystania cyklu szybkiego schładzania. Zakres regulacji temperatury termostatem 50-280 stopni z manualną regulacją czasu w zakresie 1-99'. Konstrukcja komory pieczenia ze stali nierdzewnej. Możliwość zastosowania 10 blach 600 x 400, lub 10 GN 1/1. Odstęp między prowadnicami 77 mm, a minimalna głębokość GN 1/1 20 mm. Możliwość ustawienia kominu w 3 pozycjach: komin otwarty, komin zamknięty, oraz stawienie odprowadzenia pary. Drzwi pieca z podwójnym przeszkleniem</p>	1	szt.