

| LP | NAZWA | OPIS | ILOŚĆ |
|----|---------------|--|-------|
| 1. | Zabudowa baru | <p><i>Zabudowa baru wykonana w całości w wyznaczonym miejscu obejmująca zakresem część przyścienną wewnętrzną oraz frontową</i></p> <p>Zabudowa barowa wykonana z płyty laminowanej grubości (blat min 38 mm) łączona trwale w sposób skręcany, klejony, kotwiony.</p> <p>Płyty boczne i frontowe w kolorze ciemno grafitowym z rantem klejonym zabudowa obejmuje:</p> <p>lodówkę do wina o wymiarach 595x680x1805 (opisaną w innym punkcie zestawienia sprzętowego). Lodówka powinna być zabudowana w zabudowanej wnęce , rant zabudowy w pionie wyposażony w oświetlenie ledowe o zmiennej barwie .</p> <p>Obok lodówki nad częścią blatową powinien być zawieszony stojak dwupoziomowy z prowadnicami na kieliszki do wina i półeczka na butelki i akcesoria , wymiary stojaka min 60x30 cm wysokość dostosowana do obsługi. Montaż zabudowy obejmuje montaż dodatkowego oświetlenia dekoracyjnego w zabudowie pod blatem głównym, w półkach na szkło witrynach i półkach witryn , na froncie baru pod rantem blatu.</p> <p>Zabudowa barowa obejmująca część dedykowaną dla ekspresu do kawy oraz akcesoriom do kawy Blat z montażem o grubości 38 mm i głębokości 700 mm z rantem klejonym w kolorystyce klepki dębowej - stanowiący część całości ciągu barowego o długości ok 5500 mm .</p> <p>Zabudowa szafkowa o szerokości ok 40 cm od lewej strony przylegająca do zabudowy lodówki na wino . Szafka zamontowana pod zlewem , wyposażona w otwierany lub uchylany kosz na odpady osadzony na samozamykających się drzwiach z cichym domykiem , pod szafką należy wykonać szufladę z pełnym wysówem i cichym domykiem . Zlew o rozmiarze 330x330x250 mm wmontowany w blat bezpośrednio nad koszem na odpady w drzwiach do kosza zamontowana kłapa umożliwiająca wyrzucanie odpadów bez konieczności otwierania szafki - rozmiar wrzutki 255x168 mm , wrzutka wykonana ze stali nierdzewnej w kolorze satynowanej stali . Front szafki w odcieniach antracytu blat w części rantu frontowego musi być podświetlany .</p> <p>Na blacie w strefie kawy zamontować ekspres do</p> | 1 szt |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>kawy wysokiej klasy z dedykowaną lodówką na świeże mleko oraz podgrzewaczem do filiżanek (opisany w innym punkcie zestawienia sprzętowego). Ekspres należy podłączyć do wszystkich mediów , musi mieć stały przyłącz do sieci wodnej i musi być wyposażony w filtry zapewniające bezproblemową pracę .</p> <p>Część zabudowy baru nad blatem - zabudowa obejmuje wykonanie półek szklanych umieszczonych na ściennej części baru .</p> <p>Należy wykonać i zamontować zestaw min 8 półek na odcinku 230 cm wkomponowanych w zabudowę z płyty w kolorze antracytowym , przestrzeń za półkami należy wyłożyć lustrem i wyposażyc w oświetlenie typu led każdej z półek.</p> <p>Szacowany rozmiar półki to szer ok 90 cm i głębokość ok 20 cm - konstrukcja nośna musi zapewnić utrzymanie butelek z alkoholem .</p> <p>Dokładne rozmieszczenie półek należy ustalić z zamawiającym przed wykonaniem zabudowy.</p> <p>W drugiej części baru po stronie prawej należy wykonać kredens w formie zabudowy z płyty w kolorze antracytu i szklanych drzwi dwuskrzydłowych zamocowanych na uchwytych z samodomykaczem i cichym domykiem , wewnątrz kredensu należy umieścić min 4 półki na szkło i kieliszki , oraz delikatne oświetlenie led .</p> <p>Szerokość kredensu min 2320 cm wysokość min 130 cm -kredens podzielony na 4 osobne szafki (słupki) wg załączonego rysunku - rozmieszczenie i wysokość podświetlanych półek i szuflad -do ustalenia w trakcie realizacji .</p> <p>Dolna część baru - zabudowa szafkowa z wnęką na umieszczenie chłodziarek do napojów o rozmiarach około 900x550x850mm - 2 szt (opisane w innym punkcie zestawienia sprzętowego)</p> <p>lodówki będą umieszczone od modułu z koszem w lewą stronę zabudowy - całkowita długość tej części baru to 3600 mm</p> <p>Nad lodówkami całość blatu o głębokości 70 cm i długości dopasowanej do zabudowy , grubość blatu min 38 mm</p> <p>Przed częścią frontową znajdować się mają 4 szt Hokerów (lite drewno dębowe)</p> <p>W pomieszczeniu należy jeszcze wykonać zabudowę z szafkami na przechowywanie talerzy, szkła, akcesoriów barmańskich itp. do ustalenia z</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|----|----------------------|--|-------|
| | | <p>Zamawiającym</p> <p>Przed realizacją należy dokonać pomiarów pomieszczenia w którym ma znajdować się zabudowa baru, i dostosować jej wymiary do pomieszczenia.</p> <p>Do oferty należy dołączyć wstępny projekt/szkic proponowanej zabudowy.</p> | |
| 2. | Witryna chłodnicza | <ul style="list-style-type: none"> • przeznaczona do ekspozycji produktów • oświetlenie LED • przeszklona z 4-stron • wymuszony obieg powietrza • 3 regulowane półki w komplecie • pojemnik na skropliny • automatyczne odszranianie • czynnik chłodniczy R600a/40g • Szerokość [mm] 425-430 • Głębokość [mm] 385-388 • Wysokość [mm] 959-962 • Moc elektryczna [kW] 0.15 – 0,18 • Pojemność brutto [l] 77-79 | 1 szt |
| 3. | Ekspres automatyczny | <ul style="list-style-type: none"> • Intuicyjne działanie i elegancki wygląd. • Samoczyszczący się system mleczny ułatwia codzienne korzystanie z ekspresu. • Szerokie menu umożliwia wgranie do 20 różnych napojów. • Ekran umożliwia personalizację ustawień i wyświetlania materiałów reklamowych. • Ekspres automatyczny jest wyposażony w 8 litrowy zbiornik na wodę/podłączenie do wody z sieci oraz duży pojemnik na odpady (70 krążków) • System podwójnych pomp i systemu sterowania zaworami umożliwia przygotowanie dwóch filiżanek kawy jednocześnie. • Ekspres posiada opcję wycięcia w podstawie zbiornika otworu na zużytą kawę. • Wydajność w filiżankach na 1 godzinę: espresso (50 ml) - 85, americano (240 ml) - 75. • Zalecane zastosowanie to ~ 100 filiżanek dziennie. • Produkcja gorącej wody na godzinę ~ 30l. • Pojemność zbiornika na ziarna kawy ~1 kg • Pojemność zbiornika na fusy ~70 krążków / | 1 szt |

| | | | |
|----|--------------------------|--|-------|
| | | 700g <ul style="list-style-type: none"> • 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim • Szerokość [mm] 409-412 • Głębokość [mm] 499-504 • Wysokość [mm] 578-583 • Pojemność [l] 8-9 | |
| 4. | Lodówka na mleko | <ul style="list-style-type: none"> • nowoczesny wygląd • szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury • max ilość mleka 4 l • można stosować po obu stronach ekspresu • długość przewodu ~ 1.8 m • Szerokość [mm] 239-243 • Głębokość [mm] 468-474 • Wysokość [mm] 470-475 • Temperatura min. [°C] 1 • Temperatura max. [°C] 5 • Moc elektryczna [kW] 0,065 – 0,07 | 1 szt |
| 5. | Podgrzewacz do filiżanek | <ul style="list-style-type: none"> • 2 poziomy z grzaniem • obudowa ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej • oświetlenie włączane/wyłączane przyciskiem • Szerokość [mm] 319-325 • Głębokość [mm] 419-425 • Wysokość [mm] 469-475 • Masa [kg] 11-12 • Napięcie [V] 230 • Moc elektryczna [kW] 0,075-0,08 | 1 szt |
| 6. | Ekspres 2 kolbowy | <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność bojlera min. 1,3L • Ilość grup 1 • Dysze pary 1 • Dysze gorącej wody 1 • Rodzaj pompy wibracyjna • Wymiary: szerokość 229-235 mm • Wymiary: głębokość 414-417 mm • Wymiary: wysokość 379-385 mm • Kolor czarny • Waga 18kg • Moc 220/240V 1350/1450W • Wykonany został w całości ze stali nierdzewnej, wyposażony w miedziany bojler • półautomatyczny • drewniane elementy | 1 szt |
| 7. | Kostkarka natryskowa | <ul style="list-style-type: none"> • Wyciszony moduł konstrukcyjny – poliuretanowy bez mostkowy | 1 szt |

| | | | |
|----|------------------------------------|--|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Cicha produkcja – pompa magnetyczna • Nowoczesny silnik Embargo na poduszkach amortyzujących • technologia wysokociśnieniowego natrysku z metalowym spustem • Wielkość kostki – min. masa 18 g, 35x31x31 mm • szynowe wrota chowane w korpus • Tropikalna klasa • Antybakteryjny zbiornik lodu i komora produkcji • Antybakteryjna miedziana matryca • Moc 590-620 W • Wydajność 47 kg/24 h • pojemność zbiornika min. 28 kg • Wymiary: 499-505x570-585x(H)780-810 mm • chłodzona powietrzem | |
| 8. | Wyciskacz automatyczny do cytrusów | <ul style="list-style-type: none"> • urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza • części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej • prędkość obrotowa silnika 1500 obr/min • wydajność 30l/h • pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową • maksymalna wysokość pojemnika na sok min. 135 mm • średnica otworu wsadowego min. 100 mm • Waga [kg] min. 9.1 • moc 0,23-0,25 KW • Szerokość 199-205 mm • Głębokość 299-305 mm • Wysokość 379-385 mm | 1 szt |
| 9. | Witryna barowa | <ul style="list-style-type: none"> • witryna barowa czarna, malowana proszkowo • oświetlenie LED • drzwi suwane • wymuszony obieg powietrza • automatyczne odszranianie • elektroniczny termostat • regulowane nóżki w zakresie 10 mm • czynnik R600a | 2 szt |

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Szerokość [mm] 899-905 • Głębokość [mm] 529-535 • Wysokość [mm] 834-836 • Pojemność [l] 198-200 • Masa [kg] 59-61 • Temperatura max. [°C] 10 • Klasa klimatyczna 4 • Napięcie [V] 230 • Moc elektryczna [kW] 0.130-0,140 • drzwi przesuwne | |
| 10. | Zmywarka do szkła | <ul style="list-style-type: none"> • sterowanie elektromechaniczne • czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania • kontrolki temperatury pracy bojlera i komory • pochylony panel sterowania zapewnia komfort pracy • dwa cykle robocze 120 s lub 180 s • wyposażona w dwie pary ramion: myjące i płuczące, góra i dół • Zasilanie 230 V/400V • wyposażona w pompę zrzutową oraz pompę wspomagającą płukani • zużycie wody 2,5 l/cykl • Moc elektryczna [kW] 3,4/4,9 • Szerokość [mm] 564-566 • Głębokość [mm] 679-682 • Wysokość [mm] 834-836 | 1 szt |
| 11. | Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców | <ul style="list-style-type: none"> • asynchroniczny silnik o dużej mocy • forma otworu wsadowego umożliwiające ciągłe podawanie owoców i warzyw • model przeznaczony do pracy ciągłej • obudowa silnika ze stali nierdzewnej • kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia • tacka zbierająca krople • pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić • opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy min. 79 mm do ciągłego zaopatrywania • pochylony pojemnik zapewniający optymalne usuwanie soku • moc 0,7-0,8 kW • Prędkość obrotowa [obr/min] 3000 • Wysokość robocza pod końcówką do nalewania 155 mm | 1 szt |

| | | | |
|-----|----------------------------|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Wydajność 120 l/h • Przezroczysty pojemnik na resztki 6,5 l • Szerokość 230-240 mm • Głębokość 530-540 mm • Wysokość 500-510 mm | |
| 12. | Kruszarka | <ul style="list-style-type: none"> • wyposażona w wytrzymały i cichy silnik • duży otwór wsadowy • ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej • dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 • Szerokość 174-176 mm • Głębokość 269-275 mm • Wysokość 489-495 mm • Waga min. 9 kg • napięcie 230 V • moc 0,25-0,3 kW | 1 szt |
| 13. | Młynek do kawy | <ul style="list-style-type: none"> • automatyczny i niezawodny elektryczny młynek do kawy • regulacja grubości mielenia kawy • elektronicznie regulowana doza kawy • 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła) • łatwe do utrzymania w czystości • obudowa wykonana z ABS • licznik zrobionych kaw • moc min 270 W • pojemność 0,5-0,6 l • Szerokość 169-175 mm • Głębokość 339 – 345 mm • Wysokość 409-415 mm | 1 szt |
| 14. | Lampy barowe loftowe | <ul style="list-style-type: none"> • Lampa wisząca Led • Długość ok 100 cm • Wysokość ok 110 cm • Elementy drewna • Obudowa: Podłużny , Prostokątny , Okrągły | 2 szt |
| 15. | Blender barowy elektryczny | <ul style="list-style-type: none"> • opatentowany dwukierunkowy obrót ostrza, kruszy i miesza w kilka sekund wszelkiego rodzaju składniki, w tym kostki lodu i mrożone owoce • wykrywanie pokrywki : silnik zatrzymuje się po zdjęciu pokrywki z dzbanka i po zdjęciu dzbanka z podstawy • prędkość 15000 obr/min • silnik bezszczotkowy : niskie zużycie, wysoka wydajność, cichy, trwały • technologia cichego i szybkiego mieszania | 1 szt |

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • dzięki 9 zoptymalizowanym programom • dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LCD • dzbanek o pojemności całkowitej 2.4 l z możliwością sztaplowania (podziałka na 1,4 l) • Szerokość 196-199 • Głębokość 232-235 • Wysokość 306-310 • Moc min. 1 kW | |
| 16. | Chłdnia do win wolnostojąca | <ul style="list-style-type: none"> • Czarna, malowana proszkowo obudowa • elegancki uchwyt ze stali nierdzewnej • głęboko osadzone w komorze cyrkulatory powietrza i niskoemisyjny kompresor • Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki • Zamek dostępu i uszczelnienie magnetyczne • Stalowe ściany z membraną poliuretanową • Nieagresywne doświetlenie wnętrza • Dwie strefy temperatur sterowane elektronicznym systemem termostatowym. • Strefy posiadają osobne drzwi, • pojemność 450 l • Szerokość 675-685 mm • Wysokość 1800-1810 mm • Długość 590-600 mm | 1 szt |
| 17. | Stół rozkładany loftowy prostokątny w zestawie z krzesłami | <ul style="list-style-type: none"> • Stół rozkładany loftowy prostokątny • Rozmiar ok 90 x160/260 (do ustalenia z zamawiającym) • Błat wykonany z płyty fornir dębowy z sękami • Nogi stołu wykonane z metalu • Ukryte prowadnice patrząc z boku stołu • Błat stołu o grubości 4 cm • W zestawie z krzesłami welurowymi (Siedzisko z pianki) kolor czarny ilość krzeseł dostosowana do pomieszczenia. | 4 szt |
| 18. | Stacja barmańska | <ul style="list-style-type: none"> • Stacja koktajlowa • z 2 drzwiami, 2 szufladami i półkami • Szerokość 1600 mm x głębokość 600 mm x wysokość 850 mm • Temperatura: -2 ~ +8 °C • stal nierdzewna AISI 304 | 1 szt |

| | | | |
|-----|---|--|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • moc min 290 W • W zestawie pojemniki • pojemność min 235 l • Miejsce z przodu do przechowywania alkoholi • Powierzchnia barmańska z gniazdem 230 V • Funkcja automatycznego odszraniania • Wysoka jakość 50 mm Izolacja • Zdemowane uszczelki magnetyczne | |
| 19. | Drobny sprzęt do obróbki wstępnej oraz akcesoria kuchenne | <ul style="list-style-type: none"> • 15 zestawów - ilość i rodzaj asortymentu do ustalenia z zamawiającym, pojemniki GN z pokrywkami, blachy do pieczenia, formuy itp | 1 szt |
| 20. | Otwieracz | <ul style="list-style-type: none"> • 4-funkcyjny • długość 140 - 145 mm • kolor srebrno – czerwony | 20 szt |
| 21. | Nalewak | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany jest ze stali nierdzewnej i trwałego tworzywa • Wygodne użytkowanie • Idealny do przygotowywania drinków • Szczelna konstrukcja • Nadaje się do mycia w zmywarkach | 20 szt |
| 22. | Nalewak samozamykający | <ul style="list-style-type: none"> • Do użytku w barach, pubach i restauracjach • Ułatwia precyzyjne dozowanie • Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem • Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm | 20 szt |
| 23. | Przybornik barmański | <ul style="list-style-type: none"> • 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadełka itp. • Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm • Wykonany z tworzywa ABS | 20 szt |
| 24. | Deska do krojenia | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonana z polietylenu HDPE • Dwustronna, gładka • Z poręcznym uchwytem • Kolor czarny • 300x200mm | 20 szt |
| 25. | Krustownica | <ul style="list-style-type: none"> • Do ozdabiania krawędzi kieliszków • 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio | 20 szt |

| | | | |
|-----|-----------------|---|--------|
| | | <p>opisane: sok limonkowy, sól, cukier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu • Wykonana z tworzywa ABS • wymiar min. 200x160x(H)75mm | |
| 26. | Moździerz | <ul style="list-style-type: none"> • Elegancki, wykonany z czarnego ABS • Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp. • Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka) • Wygodne użytkowanie • Niezastąpiona pomoc każdego profesjonalnego barmana • Długość (mm): min. 207 | 20 szt |
| 27. | Szufelka | <ul style="list-style-type: none"> • aluminiowa z otworami • pojemność 0,34-0,36 l • Szerokość 80-83 mm • Wysokość 49-54 mm • Długość 219-225 mm | 20 szt |
| 28. | Sita barmańskie | <ul style="list-style-type: none"> • typu Julep • Długość 157-160 mm • Szerokość 74 -76 mmm • Wysokość 14-16 mm • kolor srebrny | 20 szt |
| 29. | sitko | <ul style="list-style-type: none"> • Cienka siatka z drobnymi oczkami • Druciany uchwyt • Wykonane ze stali nierdzewnej • Wszechstronne zastosowanie w barach, pubach, restauracjach i cukierniach • Sitko barmańskie stożkowe ø 75x220 mm | 20 szt |
| 30. | Shaker | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany ze stali nierdzewnej • Uniwersalne zastosowanie, do większości rodzajów drinków • Hermetyczne uszczelnienie – nie przecieka • Doskonale wyważone kubki – bardzo wygodne w użytku • 2 kubki w zestawie <ul style="list-style-type: none"> – 600 ml, ø90×(H)140 mm, – 800 ml, ø92×(H)174 mm. • Oba kubki z obciążeniem. • Czarna powłoka malowana proszkowo | 20 szt |
| 31. | łyżka barmańska | <ul style="list-style-type: none"> • Dysk/muddler na końcówce – do tworzenia warstw koktajlu lub rozgniatania owoców i ziół • Wykonana ze stali nierdzewnej | 20 szt |

| | | | |
|-----|-------------------------------|--|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Spiralny trzon • Łyżka może również służyć do odmierzenia 5 ml ingrediencji • Nadaje się do mycia w zmywarce • Długość 279 – 284 mm • Szerokość 30 – 35 mm | |
| 32. | Szczypce do lodu | <ul style="list-style-type: none"> • Długość 179-184 mm • Nadaje się do mycia w zmywarce | 20 szt |
| 33. | Sitko barmańskie | <ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjnie odcedza drinki z kawałków lodu, owoców czy ziół • Z łatwością można go obsłużyć jedną ręką • 2 „zęby” stabilizują sitko • Idealnie pasuje do wszystkich shakerów • Łatwo demontowany do czyszczenia • Z czarną powłoką malowaną proszkowo. • Nie nadaje się do mycia w zmywarce. • Z czarną powłoką malowaną proszkowo. • Długość (mm): min. 160 | 20 szt |
| 34. | miarka barmańska | <ul style="list-style-type: none"> • Wysokość [mm] 87 • Średnica [mm] 40 • miarka dwustronna 0,025 - 0,05 l | 20 szt |
| 35. | Mata barmańska | <ul style="list-style-type: none"> • Szerokość 304-306 mm • Długość 452-454 mm • Wysokość 15 mm • Kolor czarny | 20 szt |
| 36. | Zestaw noży | <ul style="list-style-type: none"> • Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13 • Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną • Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność • Bezpieczna wyprofilowana rękojeść • W zestawie min.: <p> Widelec do mięsa – 320 mm Ostrzałka – 340 mm Nóż Santoku – 336 mm Nóż kucharski – 370 mm Nóż kucharski – 333 mm Nóż do szynki – 331 mm Nóż do chleba – 333 mm Nóż do oddzielania kości – 285 mm Nóż do obierania – 193 mm </p> | 20 szt |
| 37. | Taca kelnerska antypoślizgowa | <ul style="list-style-type: none"> • Poliester wzmocniony włóknem szklanym • Wytrzymałe na duże obciążenie | 20 szt |

| | | | |
|-----|---------------------------|---|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho • Odporne na wstrząsy i złamania • Średnica 400 mm | |
| 38. | Pojemnik do lodu | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany ze stali nierdzewnej. • Podwójne ścianki, które pomagają utrzymać temperaturę. • Z pokrywką i uchwytem. • Nie nadaje się do mycia w zmywarce. • Średnica (mm): min 153 • Wysokość (mm): min. 165 | 10 szt |
| 39. | Kieliszek martini | <ul style="list-style-type: none"> • profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii • bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka • Wysokość [mm] 177-179 • Średnica [mm] 113-116 • Pojemność [l] 0.22-0,3 | 48 szt |
| 40. | Szklanka Lowball | <ul style="list-style-type: none"> • szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne • można stosować do gorących napojów oraz w kuchenkach mikrofalowych • Wysokość [mm] min. 84 • Średnica [mm] min. 79 • Pojemność [l] min. 0.2 | 48 szt |
| 41. | Szklanka Highball | <ul style="list-style-type: none"> • szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne • można stosować do gorących napojów oraz w kuchenkach mikrofalowych • Wysokość [mm] min. 120 • Średnica [mm] min. 78 • Pojemność [l] min. 0.25 | 48 szt |
| 42. | Szklanka do koniaku | <ul style="list-style-type: none"> • Wysokość [mm] 123-125 • Średnica [mm] 59-63 • Pojemność [l] 0.395-0,4 • Przystosowanie do kuchenek mikrofalowych Tak • Mycie w zmywarce Tak | 48 szt |
| 43. | Kieliszek do Shotów | <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność 50 ml | 48 szt |
| 44. | Kieliszek do szampana | <ul style="list-style-type: none"> • wykonane w technologii monoblok, tzn. jednego kawałka szkła • bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka • Wysokość [mm] min. 190 • Średnica [mm] min. 51 • Pojemność [l] min. 0.18 | 48 szt |
| 45. | Kieliszek do wina białego | <ul style="list-style-type: none"> • wykonane w technologii monoblok, tzn. jednego kawałka szkła | 48 szt |

| | | | |
|-----|---|---|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka • Wysokość [mm] 150 • Średnica [mm] 64 • Pojemność [l] 0.21 | |
| 46. | Kieliszek do wina czerwonego | <ul style="list-style-type: none"> • wykonane w technologii monoblok, tzn. jednego kawałka szkła • bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka • Wysokość [mm] min. 160 • Średnica [mm] min. 68 • Pojemność [l] min. 0.28 | 48 szt |
| 47. | Kieliszek do margarity | <ul style="list-style-type: none"> • Wysokość [mm] min.169 • Średnica [mm] min. 115 • Pojemność [l] min. 0.3 | 48 szt |
| 48. | Kieliszek do koktajli | <ul style="list-style-type: none"> • Wysokość [mm] min. 194 • Średnica [mm] min. 87 • Pojemność [l] min. 0.5 | 48 szt |
| 49. | Talerz deserowy 17 cm | <ul style="list-style-type: none"> • porcelana gładka, biała • Wysokość [mm] 20 • Średnica [mm] 170 | 48 szt |
| 50. | Talerz deseowy 20 cm | <ul style="list-style-type: none"> • porcelana gładka, biała • Wysokość [mm] 23 • Średnica [mm] 200 | 48 szt |
| 51. | Talerz obiadowy 28 cm | <ul style="list-style-type: none"> • wytrzymała powłoka szkliwa • Wysokość [mm] 25 • Średnica [mm] 260 | 48 szt |
| 52. | talerz głęboki 23 cm | <ul style="list-style-type: none"> • wytrzymała powłoka szkliwa • Wysokość [mm] 40 • Średnica [mm] 230 • Pojemność [l] 0.3 | 48 szt |
| 53. | Kubek 300ml | <ul style="list-style-type: none"> • wytrzymała powłoka szkliwa • Wysokość [mm] 92 • Średnica [mm] 80 • Pojemność [l] 0.3 | 48 szt |
| 54. | Filizanka ze spodkiem do kawy 200 ml | <ul style="list-style-type: none"> • porcelana gładka, biała • powłoka szkliwiona • możliwość sztaplowania • Wysokość [mm] 55 • Średnica [mm] 85 • Pojemność [l] 0.2 • spodek w zestawie | 48 szt |
| 55. | Sztućce (łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty) | <p>W zestawie min.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • łyżka stołowa, 18/0, L 187 mm – 1 sztuk • widelec stołowy, 18/0, L 190 mm – 1 sztuka • nóż stołowy, , 18/0, L 205 mm – 1 sztuka | 48 szt |

| | | | |
|-----|--------------------------------------|--|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • łyżeczka do herbaty, 18/0, L 135 mm | |
| 56. | Stół na bankiety stojące z pokrowcem | <ul style="list-style-type: none"> • Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia. • Blat wykonany z polietylenu HDPE. • Metalowe profile z powłoką odporne na korozję • Wielofunkcyjny, składany stół do użytku wewnątrz i na zewnątrz • Średnica (mm): 800 • Wysokość (mm): 1100 <p>W zestawie pokrowiec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tkanina: jersey 160 g/m² • 90% poliester, 10% elastan • Nie wymaga prasowania • Doskonała trwałość kolorów | 10 szt |
| 57. | Stół prostokątny z pokrowcem 182 cm | <ul style="list-style-type: none"> • Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń. • Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych. • Łatwe magazynowanie i przenoszenie. • Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia. • Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu • Długość (mm): 1830 • Wysokość (mm): 740 • Szerokość (mm): 750 • max. obciążenie: 150 kg, • W zestawie pokrowiec | 4 szt |
| 58. | Stół prostokątny z pokrowcem 152 | <ul style="list-style-type: none"> • Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń. • Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych. • Łatwe magazynowanie i przenoszenie. • Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia. • Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu • Długość (mm): 1520 • Wysokość (mm): 740 • Szerokość (mm): 700 • max. obciążenie: 150 kg, <p>W zestawie pokrowiec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tkanina: jersey 160 g/m². • 90% poliester, 10% elastan. | 4 szt |

| | | | |
|-----|------------------------------|--|--------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Nie wymaga prasowania. | |
| 59. | Stół okrągły 180 z pokrowcem | <ul style="list-style-type: none"> Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp. Błaty z polietylenu HDPE Konstrukcja wykonana z profili metalowych odpornych na korozję (stal węglowa) Łatwe magazynowanie i przenoszenie Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia Maksymalne obciążenie 250 kg <p>W zestawie pokrowiec:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tkanina: jersey 160 g/m². 90% poliester, 10% elastan. Nie wymaga prasowania. | 4 szt |
| 60. | Krzesło | <ul style="list-style-type: none"> Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń. Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych. Łatwe magazynowanie i przenoszenie. Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia. Maks. obciążenie (równomierne): 175 kg Wymiar: 540x440x(H)840mm W zestawie pokrowiec | 30 szt |
| 61. | Wózek kelnerski 2 półkowy | <ul style="list-style-type: none"> Spawany wózek kelnerski jest wykonany ze stali nierdzewnej, ma 2 półki z przetłoczeniami stabilizujące przewożone produkty, poziomy uchwyt ułatwiający manewrowanie i skrętne kółka z odbojnikami i hamulcami, gwarantujące płynność ruchu i bezpieczeństwo. Rozmiar półki: 800 x 500 mm. Wymiary półki bez przetłoczenia: 750 x 450 mm. Odległość między półkami: ok. 615 mm. Wymiary: 800x500x(H)950mm | 1 szt |
| 62. | Wózek kelnerski 3 półkowy | <ul style="list-style-type: none"> Spawany wózek kelnerski jest wykonany ze stali nierdzewnej, ma 3 półki z przetłoczeniami stabilizujące przewożone produkty, poziomy uchwyt ułatwiający manewrowanie i skrętne kółka z odbojnikami i hamulcami, gwarantujące płynność ruchu i | 2 szt |

| | | | |
|-----|-----------------------|---|-------|
| | | bezpieczeństwo. <ul style="list-style-type: none"> • Rozmiar półki: 800 x 500 mm. • Wymiary półki bez przetłoczenia: 750 x 450 mm. • Odległość między półkami: ok. 295 mm. • Wymiary: 800x500x(H)950mm | |
| 63. | Kuchenka mikrofalowa | <ul style="list-style-type: none"> • sterowanie elektroniczne • 4 poziomy mocy, możliwość zapamiętania 20 programów • komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej • pojemność komory 26 litrów • wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm • wyświetlacz LED • 2 etapy gotowania, max czas 30 min. • alarm końca cyklu gotowania • przycisk + 30 sek. • przycisk defrost • moc wyjściowa urządzenia 1050 W • Szerokość [mm] 526-528 • Szerokość wewnętrzna [mm] 335-337 • Głębokość [mm] 411-415 • Głębokość wewnętrzna [mm] 345-350 • Wysokość [mm] 294-300 • Wysokość wewnętrzna [mm] 224-227 • Pojemność [l] 26 | 1 szt |
| 64. | Dyspensery do napojów | <ul style="list-style-type: none"> • Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój • Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową • Zbiornik na sok z poliwęglanu • Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm • Niekapiący kranik • Szerokość (mm): 349-352 • Wysokość (mm): 579-585 • Długość (mm): 559-565 | 3 szt |
| 65. | Drink mix podwójny | <ul style="list-style-type: none"> • 2 solidne mieszadła ze stali szlachetnej • Czytelna miarka • Pojemnik do miksowania nadaje się do mycia w zmywarce • Bezpieczne ustawienie • szerokość 329-335 mm • głębokość 194-197 mm • wysokość 479-485 mm • Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 1 szt |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 66. | Maszyna do lodów włoski 1 smak, ekran dotykowy | <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne [mm]: min. 210x654x740 • Pojemność [l]: 6 • Wydajność [l/h]: 16 • Zasilanie [V]: 230 • Moc [kW]: 1,25 • Tryb nocny: TAK • Pompa napowietrzająca: TAK • 1 smak lodów • Czujnik poziomu masy w zbiorniku • Duży 7 calowy ekran LCD • Możliwość spersonalizowania ustawień m.in. konsystencji lodów • Maszyna do lodów posiada funkcję mycia, ułatwiającą czyszczenie • Bardzo dobry system chłodzenia z 3 wentylatorami | 1 szt |
| 67. | Fontanna do czekolady | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonana ze stali nierdzewnej • Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 110°C Min. pojemność czekolady: 2,5 kg Maks. pojemność czekolady: 6 kg • Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego • Długość (mm): min. 332 • Moc wejściowa (W): 265 • Wysokość (mm): min 709 • Szerokość (mm): min 332 | 1 szt |
| 68. | Granitor 2 x 12 l | <ul style="list-style-type: none"> • dedykowany do przygotowania mrożonych napojów • 2 pojemniki o pojemności 12 l każdy • elektroniczna kontrola temperatury • wydajny kompresor • łatwe do utrzymania w czystości • podświetlane zbiorniki • czynnik chłodniczy: R290 • tacka ociekowa w zestawie • Szerokość [mm] min. 470 • Głębokość [mm] min. 510 • Wysokość [mm] min. 810 • Pojemność [l] min. 24 • Masa [kg] 62-65 • Napięcie [V] 230 • Moc elektryczna [kW] 0.74-0,8 | 1 szt |
| 69. | Garnek średni Ø300x(H)200mm poj. 14L | <ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja dna typu „sandwich” • Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana • Pokrywy z otworami do uwalniania pary | 5 szt |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej, które umocowano dzięki nitom • Ø300x(H)200mm • pojemność 14L | |
| 70. | Garnek średni Ø250x(H)180mm poj. 9 l | <ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja dna typu „sandwich” • Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana • Pokrywy z otworami do uwalniania pary • nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej, które umocowano dzięki nitom • Ø250x(H)180mm • poj. 9 l | 4 szt |
| 71. | Garnek wysoki Ø300x(H)300mm poj. 21L | <ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja dna typu „sandwich” • Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana • Pokrywy z otworami do uwalniania pary • nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej, które umocowano dzięki nitom • Ø300x(H)300mm • poj. 21L | 4 szt |
| 72. | Garnek średni Ø280x(H)170mm poj. 10,3 l | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwydom • Nadaje się do mycia w zmywarkach • Ø280x(H)170mm • poj. 10,3 l | 2 szt |
| 73. | Garnek wysoki Ø160x(H)150mm poj. 3 l | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwydom • Nadaje się do mycia w zmywarkach • Ø160x(H)150mm • poj. 3 l | 1 szt |
| 74. | Garnek niski Ø200x(H)90mm poj. 2,8 | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej | 1 szt |

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwyтом • Nadaje się do mycia w zmywarkach • Ø200x(H)90mm • poj. 2,8 l | |
| 75. | Garnek niski Ø320x(H)150mm poj. 12 l | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwyтом • Nadaje się do mycia w zmywarkach • Ø320x(H)150mm • poj. 12 l | 1 szt |
| 76. | Garnek wysoki Ø360x(H)360mm 36l | <ul style="list-style-type: none"> • Konstrukcja dna typu „sandwich” • Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana • Pokrywy z otworami do uwalniania pary • nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyты ze stali nierdzewnej, które umocowano dzięki nitom • Ø360x(H)360mm • poj. 36l | 5 szt |
| 77. | Garnek niski Ø280x(H)120mm 7,5 l | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwyтом • Nadaje się do mycia w zmywarkach • Ø280x(H)120mm • poj. 7,5 l | 4 szt |
| 78. | Garnek wysoki Ø450x(H)450mm 71l | <ul style="list-style-type: none"> • Wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej • Efektywne i szybkie gotowanie dzięki technologii Impact Bonding • Możliwość gotowania na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcyjną • Bezpieczne użytkowanie dzięki solidnym, nienagrzewającym się stalowym uchwyтом | 2 szt |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Nadaje się do mycia w zmywarkach Ø450x(H)450mm 711 | |
| 79. | Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki 320 | <ul style="list-style-type: none"> Grube, warstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, dzięki czemu nadaje się do użytku także na kuchenkach indukcyjnych. Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprzodczanie ciepła i odporność na korozję. Dzięki technice zastosowanej w uchwytach - ciepło z patelni nie nagrzewa ich powierzchni. Z powłoką Teflon® Platinum Plus Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów Ø320x(H)58mm | 1 szt |
| 80. | Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki 280 | <ul style="list-style-type: none"> Grube, warstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, dzięki czemu nadaje się do użytku także na kuchenkach indukcyjnych. Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprzodczanie ciepła i odporność na korozję. Dzięki technice zastosowanej w uchwytach - ciepło z patelni nie nagrzewa ich powierzchni. Z powłoką Teflon® Platinum Plus Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów Ø280x(H)50mm | 2 szt |
| 81. | Patelnia nieprzywierająca 240 | <ul style="list-style-type: none"> patelnia aluminiowa pokryta powłoką nieprzywierającą ergonomiczna ręczka stalowa, nienagrzewająca się szybko i równomiernie rozprzodcza ciepło na całej powierzchni można smażyć z niewielką ilością tłuszczu grubość korpusu 3,5 mm przystosowana do kuchni indukcyjnej uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej Wysokość [mm] 47 | 2 szt |

| | | | |
|-----|--------------------------------|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Średnica [mm] 240 • Pojemność [l] 1,6 | |
| 82. | Patelnia do naleśników | <ul style="list-style-type: none"> • patelnia aluminiowa pokryta powłoką nieprzywierającą • ergonomiczna rączka stalowa, nienagrzewająca się • szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni • można smażyć z niewielką ilością tłuszczu • grubość korpusu 3,5 mm • przystosowana do kuchni indukcyjnej • uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej • dedykowana do smażenia naleśników i omletów • Wysokość [mm] 30 • Średnica [mm] 280 • Pojemność [l] 1,3 | 4 szt |
| 83. | Patelnia nieprzywierająca 360 | <ul style="list-style-type: none"> • patelnia aluminiowa pokryta powłoką nieprzywierającą • ergonomiczna rączka stalowa, nienagrzewająca się • szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni • można smażyć z niewielką ilością tłuszczu • grubość korpusu 3,5 mm • przystosowana do kuchni indukcyjnej • uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej • Wysokość [mm] 59 • Średnica [mm] 360 • Pojemność [l] 4,8 | 4 szt |
| 84. | Piec cukierniczy 6 x 600 x 400 | <ul style="list-style-type: none"> • 7 calowy elektroniczny, intuicyjny panel sterowania, klamka drzwi z lewej strony • alarm na koniec cyklu pracy • wyłącznik drzwiowy • wewnętrzne oświetlenie LED • przyłącze wody 3/4 cala • regulacja wilgotności sterowana czasem • odległość między prowadnicami ~ 80 mm • możliwość zastosowania blach GN 1/1 (6xGN 1/1) • rozmiar komory min. 710x500x550 mm • 11 gotowych przepisów w jez. polskim ze zdjęciami + 48 konfigurowalnych programów w 6 krokach • zamówienie sondy rdzenia powiększy szerokość pieca o ok 3.5 cm • tryby wypiekania: suchy, parowy i mieszany • programy Multicook/All on | 1 szt |

| | | | |
|-----|---|---|--------|
| | | time/ClimaControl <ul style="list-style-type: none"> • 10 prędkości wentylatora, rewers obrotów • funkcja rozrostu ciasta- Garowanie • Szerokość [mm] 880-890 • Szerokość wewnętrzna [mm] 700-750 • Głębokość [mm] 1000-1050 • Wysokość [mm] 830-840 • Masa [kg] 116-120 • Temperatura min. [°C] 50 • Temperatura max. [°C] 270 • Napięcie [V] 400 • Częstotliwość [Hz] 50/60 • Moc elektryczna [kW] 10.65-11 | |
| 85. | podstawa pod piec | <ul style="list-style-type: none"> • Podstawa pod piec z poz 84. • 8 poziomów prowadnic pod blachy 600x400/GN1/1 | 1 szt |
| 86. | Piec do pizzy dwukomorowy 2 x 4 x 36 cm | <ul style="list-style-type: none"> • Jednorazowa maksymalna pojemność wypiekowa 2 komory po 4 pizze o średnicy 36 cm • elektroniczna kontrola parametrów pieczenia za pomocą panelu sterowania "Digital" • niezależne sterowanie wielogrzałkowym systemem grzewczym • zewnętrzny panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm • termiczny zakres pracy do 500°C, skuteczna pyroliza • komora pieca w całości wyłożona szamotem • kominek do odprowadzania nadmiaru pary wodnej • front i panel sterowania wykonany ze stali nierdzewnej • obudowa pieca ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny • Szerokość [mm] 1009-1015 • Głębokość [mm] 849-855 • Wysokość [mm] 749-755 • Temperatura max. [°C] 500 • Napięcie [V] 400 • Moc elektryczna [kW] 12 | 1 szt |
| 87. | Podstawa pod piec | <ul style="list-style-type: none"> • Podstawa pod piec z poz 88 • Wysokość [mm] 1000 | 1 szt |
| 88. | Radelko do pizzy | <ul style="list-style-type: none"> • ostrze proste • Średnica [mm] 100 | 10 szt |
| 89. | Łopata do pieca | <ul style="list-style-type: none"> • wykonana z aluminium • długość powierzchni roboczej min. 260 mm • szerokość powierzchni roboczej min. 300 | 2 szt |

| | | | |
|-----|--|---|-----------|
| | | mm <ul style="list-style-type: none"> Długość [mm] min 1320 | |
| 90. | Szczotka do czyszczenia pieca | <ul style="list-style-type: none"> aluminiowe rękojeść część robocza - włosie mosiężne, skrobak stalowy otwór do zawieszenia w ręczce do skręcenia Długość [mm] 1200 | 1 szt |
| 91. | Blachy do pizzy różne wielkości po 4 sztuki | <ul style="list-style-type: none"> Różne rozmiary – ilość do ustalenia | 1 kpl |
| 92. | Siatki do pizzy różne wielkości po 4 sztuki | <ul style="list-style-type: none"> Różne rozmiary – ilość do ustalenia | 1 kpl |
| 93. | Pojemnik termoizolacyjny do pizzy | <ul style="list-style-type: none"> wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych bardzo dobre właściwości termoizolacyjne łatwe do utrzymania w czystości lekki Szerokość [mm] 410 Głębokość [mm] 410 Wysokość [mm] 330 Pojemność [l] 32 | 1 szt |
| 94. | Rękawice kuchenne | <ul style="list-style-type: none"> Rękawice mają długość 360 mm, dzięki czemu osłaniają nie tylko dłonie, ale też część przedramion. Zostały wykonane z włókna szklanego i wytrzymują wysoką temperaturę nawet do 250°C. 2 szt w zestawie | 4 zestawy |
| 95. | Deska do serwowania pizzy (6 sztuk – średnica 35 cm, 6 szt średnica 40 cm) | <ul style="list-style-type: none"> Deska do serwowania pizzy różne średnica – ilość do ustalenia z Zamawiającym | 1 kpl |
| 96. | Warnik 19 l | <ul style="list-style-type: none"> urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń) zakres regulacji termostatu 30÷110°C wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku termostat bezpieczeństwa wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik urządzenie wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej zabudowana grzałka kontrolka zasilania | 2 szt |

| | | | |
|-----|---------------------------------------|--|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • kontrolka zakamienienia urządzenia • Wysokość [mm] min. 602 • Średnica [mm] min. 288 • Pojemność [l] min. 18 • Temperatura min. [°C] 30 • Temperatura max. [°C] 110 • Napięcie [V] 230 • Moc elektryczna [kW] min. 2.4 | |
| 97. | Warnik 9 l | <ul style="list-style-type: none"> • urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody • podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii • niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń) • zakres regulacji termostatu 30÷110°C • wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku • termostat bezpieczeństwa • wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik • urządzenie wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej • zabudowana grzałka • kontrolka zasilania • kontrolka zakamienienia urządzenia • Wysokość [mm] min. 480 • Średnica [mm] min. 241 • Pojemność [l] min. 9 • Temperatura min. [°C] 30 • Temperatura max. [°C] 110 • Napięcie [V] 230 • Moc elektryczna [kW] min. 2.4 | 4 szt |
| 98. | Krajalnica do pieczywa | <ul style="list-style-type: none"> • Wyposażona w ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy 190 mm • płynna regulacja grubości w zakresie od 0 do 15 mm, • dociskacz do produktów, chroniący palce, oraz zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem. • Antypoślizgowe gumowe nóżki • Moc 150 W • Wymiary min. W x S x G: 28 x 27 x 42 cm | 1 szt |
| 99. | maszynka pomocnicza do mielenia mięsa | <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana z anodowanego aluminium • podajnik wykonany ze stali nierdzewnej • głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium • sitka i nóż wykonane ze stali węglowej • popychacz wykonany z polietylenu | 2 szt |

| | | | |
|------|--|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • bieg wsteczny • wydajność chwilowa 125kg/h • w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka) • średnica sitka - 68 mm • zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe • antypoślizgowe nóżki • w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewanie pierogów • Szerokość [mm] min. 410 • Głębokość [mm] min, 190 • Wysokość [mm] min. 350 • Prędkość obrotowa [obr/min] 120 • Napięcie [V] 230 • Częstotliwość [Hz] 50 • Moc elektryczna [kW] min. 0.25 | |
| 100. | Stół chłodniczy z blatem granitowym, | <ul style="list-style-type: none"> • obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej • dynamiczny obieg powietrza • elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury • filtr przeciwpyłkowy • samodomykające się drzwi z blokadą • komora w standardzie GN 1/1 • 3 ruszty z prowadnicami w komplecie • kółka przednie posiadają hamulce • funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania • blat na wysokości 970 mm • Szerokość [mm] 1400-1410 • Głębokość [mm] 700-710 • Wysokość [mm] 1120-1200 • Moc elektryczna [kW] min. 0.24 | 1 szt |
| 101. | Podgrzewacz elektryczny | <ul style="list-style-type: none"> • wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury • pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej • pojemnik gastronomiczny GN 1/1 100 w komplecie • grzałka z termostatem • Szerokość [mm] min. 620 • Głębokość [mm] min.480 • Wysokość [mm] min. 300 • Pojemność [l] min. 13 | 2 szt |
| 102. | <ul style="list-style-type: none"> • Kociołek do zupy | <ul style="list-style-type: none"> • polecany do zup, kremów i sosów • wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę | 2 szt |

| | | | |
|------|---------------------------------|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • obudowa wykonana ze stali malowanej • grzałka z termostatem • Marka Stalgast • Rodzaj zasilania prąd • Wysokość [mm] 365-375 • Średnica [mm] 335-345 • Pojemność [l] min. 8.5 • Masa [kg] 4.5 • Temperatura min. [°C] 35 • Temperatura max. [°C] 85 • Moc min. 0,4 kW | |
| 103. | Podgrzewacz bufetowy 6 komorowy | <ul style="list-style-type: none"> • Siła – z mocą 600 W • Wszechstronność – dzięki 6 pojemnikom GN podasz jednocześnie duże ilości jedzenia • Bezpieczeństwo – trzymanie jedzenia w cieple kąpieli wodnej zapobiega jego przypalaniu • Higiena – łatwe czyszczenie dzięki gładkim powierzchniom wykonanym ze stali nierdzewnej • Trwałość – wysoka jakość wykonania i solidne materiały • Wymiary min. 59 x 33.5 x 24.5 cm | 1 szt |
| 104. | Blendery ręczne | <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana z stali nierdzewnej 18/8 i ABS. • Demontowane ramię miksujące o długości 225 mm wykonane ze stali nierdzewnej 18/8. • Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SUS 420J2. • Elastyczny spiralny przewód zapobiega plątaniu się. • Prędkość łatwo kontrolowana za pomocą dużego pokrętła, wyświetlacz LCD przedstawia 7 stopni prędkości. • Prędkość: od około 8500 obr./min do 16 500 obr./min. Z funkcją turbo. • Zabezpieczenie przed przegrzaniem. | 6 szt |
| 105. | Mikser | <ul style="list-style-type: none"> • Liczba prędkości: 5 • Konstrukcja: Obudowa z tworzywa sztucznego • Regulacja obrotów: Mechaniczna-płynna • Funkcje dodatkowe: Funkcja Turbo, Przycisk zwalniający końcówki • Wyposażenie: 2 haki do zagniatania ciasta, 2 końcówki do mieszania • Moc maksymalna [W]: 750 • Moc nominalna [W]: 550 | 6 szt |

| | | | |
|------|---------------------------------------|---|-------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Kolor: Biały | |
| 106. | Kuchenka indukcyjna jedenpalnikowa | <ul style="list-style-type: none"> • 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura • 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20) • praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C) • praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo • możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • średnica pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm) • zabezpieczenie przed przegrzaniem • stosować naczynia przeznaczone do kuchni indukcyjnych • ceramiczna płyta robocza • szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem • szerokość [mm] 325-335 • Głębokość [mm] 410-420 • Wysokość [mm] 105-115 • Temperatura max. [°C] 240 • Napięcie [V] 230 • Częstotliwość [Hz] 50 • Moc elektryczna [kW] min. 3,5 | 1 szt |