

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia: Zakup urządzeń gastronomicznych i innych środków trwałych do restauracji

WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji zamówienia: ul. Żwirki i Wigury nr 4 , 37-300 Leżajsk
2. Oferta oprócz sprzedaży urządzeń i wyposażenia musi zawierać ich wniesienie do lokalu Zamawiającego, montaż i podłączenie do przygotowanych przyłączy, szkolenie personelu z obsługi urządzeń.
3. Wymagany okres gwarancji minimum 12 miesięcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się w czasie Gwarancji na wykonywanie usług serwisowych 24/h oraz w dni powszednie, a także weekendy. Wykonawca udostępni bezpłatnie na czas gwarancji i naprawy powyżej 3 dni sprzęt zastępczy oraz zapewni jego montaż i dostawę na czas naprawy.

Zadanie obejmuje następujące części:

Część 1. Dostawa specjalistycznych urządzeń gastronomicznych

Część 2. Dostawa mebli i wyposażenia do zaplecza gastronomicznego

Część 3. Dostawa urządzenia do uzdatniania wody

Projekt jest realizowany w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Część 1. Dostawa specjalistycznych urządzeń gastronomicznych

Lp.	Nazwa kosztu/wydatku	Opis techniczny	Parametry techniczne	Wymiary	Moc	Ilość szt.
1	Grill ze stałym ustawianiem płyty górnej 230 V, z górną płytą ryflowaną. 3 technologie opiekania: kontaktową, podczerwieni i mikrofal dla zapewnienia idealnie podgrzanej żywności, ciepłej również w samym środku. Port USB i złącze wi-fi Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem LED 4.3" o regulowanej jasności. 8 programów do wyboru na wyświetlaczu z możliwością dostosowania przez użytkownika.	Szybki grill klasy premium ze stałym ustawianiem płyty górnej, z górną płytą ryflowaną.	Szybki grill ze stałym ustawianiem płyty górnej, z górną płytą ryflowaną. Podstawowa charakterystyka: <ul style="list-style-type: none"> • 3 technologie opiekania: kontaktową, podczerwieni i mikrofal • Model z elastyczne regulowanym ustawianiem minimalnej odległości płyty górnej od płyty dolnej w zakresie od min. 10 mm do maks. 60 mm. • System energooszczędny automatycznie przestawia urządzenie pod tryb gotowości (stand-by) po upływie czasu ustawionego przez operatora (od min. 1 do maks. 60 minut). • Port USB i złącze wi-fi w celu zoptymalizowania przepływu, z możliwością interakcji na miejscu i zdalnej (temperatura, odliczanie wsteczne, ostrzeżenia). • Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem LED o regulowanej jasności. • min. 8 programów do wyboru na wyświetlaczu. min. 8 programów z możliwością dostosowania przez użytkownika. Programowalne parametry to: temperatura górnej płyty, temperatura spodniej płyty temperatury górnej i dolnej płyty. • Gładka spodnia powierzchnia do gotowania ze szkła kwarcowego o grubości min. 4 mm (o wymiarach min. 250 x 250 mm). • Niezależna nastawa temperatury dla górnej i spodniej płyty min. 100 maks. 250 °C. • Automatyczne podnoszenie pokrywy po zakończeniu cyklu za pomocą mechanicznej sprężyny. • Osłony pokrywy, uchwyt i boczne panele z wysokiej jakości wzmocnionego materiału kompozytowego. • Element grzejny min. 800 W na górnej płycie. • Elektryczne, zbrojone elementy grzejne min. 500 W na spodniej płycie. 	Min.360 maks.370 mm x min. 680 maks. 690 mm x min. 610 maks 620 mm	Napięcie 230V, MOC min 2,50kW	1

			<ul style="list-style-type: none"> • 1 x magnetron min. 1050 W dla mikrofal. • Wyświetlacz z odliczaniem wstecznym i brzęczykiem o regulowanej głośności na koniec cyklu. • Automatyczna blokada mechaniczna pokrywy i kontrolowany system otwierania. • Tłoczona taca z powłoką nieprzywierającą do użycia dla wszystkich cykli podgrzewania. Taca z materiału do kontaktu z żywnością, utrzymuje dolną szklaną płytę urządzenia czystą. • Aluminiowa żebrowana górna płyta stykowa (min. 215 x 215 mm) ze specjalną powłoką nieprzywierającą. • 2 sondy temperatury dla niezależnej regulacji. <p>Akcesoria w zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wkładka do zabezpieczenia szklanej płyty do grillów • Szczotka do czyszczenia grillów • Łopatka do grillów • Pokrywa płyty dolnej nieprzywierająca • Szczotka do czyszczenia z włosem nylonowym • Szczotka do czyszczenia z włosem mosiężnym • Maksymalna wysokość po otwarciu górnej pokrywy 740mm od powierzchni blatu 			
2	Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców 1,0 KW, 3000 obr./min	Profesjonalna sokowirówka gastronomiczna klasy Premium	<p>Profesjonalna sokowirówka gastronomiczna, wyposażona w automatyczne oddzielanie miąższu, przystosowana do pracy ciągłej, przeznaczona jest do szybkiego i wydajnego wyciskania soków z owoców i warzyw w lokalach gastronomicznych</p> <p>Urządzenie zaprojektowane do pracy ciągłej.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moc silnika: min. 1 kW • Zasilanie: 230 V / 50 Hz • Typ silnika: indukcyjny, przystosowany do pracy w trybie ciągłym • Wydajność: min. 140 maks. 160 litrów soku na godzinę (w zależności od rodzaju surowca) • Średnica otworu wsadowego: min. 75mm maks. 79 mm • System oddzielania miąższu: automatyczny - pozwala na ciągłą pracę bez konieczności opróżniania pojemnika po każdej porcji 	Wymiary urządzenia szerokość min. 250 maks. 280 mm, Głębokość min. 560 maks. 580 mm, wysokość z podstawą min. 600	Min: 1 kW	1

			<ul style="list-style-type: none"> •Pojemnik na odpady: o pojemności min. 7 litrów •Materiał wykonania: obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa wysokiej jakości -odporna na uszkodzenia i łatwa w utrzymaniu czystości •Elementy robocze (sito, nóż): wykonane ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne •System bezpieczeństwa: automatyczna blokada pracy przy niewłaściwym montażu pokrywy •Prędkość obrotowa: min. 3000 obr./min •Poziom hałasu: niski - dzięki cichej pracy silnika indukcyjnego i konstrukcji redukującej drgania 	maks. 700 mm		
3	Komora chłodnicza z agregatem i regałami. Temperatura minimalna 3 stopnie C, maksymalna 19 stopni C. Drzwi uchylne. Konstrukcja bez zastosowania drewna	KOMORA CHŁODNICZA chłodnicza z agregatem i regałami Klasy Premium min: 2400X2100	<p>Urządzenie umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie dolnym od +3°C, zakres górny +19°C, zapewniając odpowiednie warunki do przechowywania warzyw, owoców, nabiału, napojów i innych produktów wymagających chłodzenia. Konstrukcja komory wykonana jest w systemie modułowym bez elementów drewnianych, Komora chłodnicza jest wyposażona w izolowane panele z rdzeniem poliuretanowym oraz zintegrowany agregat chłodniczy zapewniający równomierne chłodzenie w całej komorze. Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w lokalach gastronomicznych, hotelach, punktach cateringowych i innych zakładach spożywczych.</p> <p>Parametry minimalne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zakres temperatury: zakres dolny od +3°C, zakres górny +19°C • Drzwi: uchylne • Regały: metalowe, regulowane • Konstrukcja: bez elementów drewnianych, izolowana • Agregat: zintegrowany, do utrzymania stałej temperatury Agregaty : • Zasilanie: 220-240V/50 Hz • Moc chłodnicza: min. 2500 W • Zużycie energii: maks. 8,00kWh / 24h • Klasa klimatyczna: 5 			1

			<p>Główne cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szybki montaż, bez cięcia i wiercenia • Biała stal lakierowana proszkowo • Izolacja o grubości min. 80 mm • Jednostka chłodnicza dostarczana zmontowana na panelu • Nowoczesny i intuicyjny sterownik • Zawór dekompresyjny • Drzwi przestawne • Przystosowana do intensywnej eksploatacji • Drzwi z zamkiem <p>Alarmy i ostrzeżenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otwarte drzwi (po maks. 30 minutach) • Wysoka temperatura (maks: 10 °C powyżej ustawionego punktu) • Wymagania serwisowe: sprężarka, odszranianie, parownik, sondy <p>Eksploatacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekologiczny czynnik chłodniczy R290 (bez HCFC i CFC) • Wbudowana jednostka chłodnicza • Jednostka chłodnicza zmontowana na panelu • Automatyczne i ręczne odszranianie gorącym gazem • Wymuszone skraplanie i parowanie • Zawór dekompresyjny z podgrzewaniem • Wentylatory <p>Sterownik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlacz LED, • Stały monitoring temperatury • Alarmy wizualne i dźwiękowe • Rejestr alarmów zgodny z HACCP • Blokada/odblokowanie klawiatury • Wyjścia przekątnikowe dla: sprężarki, parownika, odszraniania, alarmów • Automatyczne i ręczne sterowanie światłem • Regulowana temperatura pracy <p>Konstrukcja:</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • Panele z podwójną ścianką stalową, powlekane • Powłoka z poliestru dopuszczona do kontaktu z żywnością • Panele zabezpieczone folią ochronną • Maksymalna wysokość paneli: 2110 mm • Samozamykające się drzwi z automatycznym zatrzymaniem w pozycji maks. 100° • Drzwi z zamkiem i awaryjnym otwarciem od wewnątrz • Zawiasy po lewej stronie – możliwość zmiany na miejscu • Specjalne zawiasy z systemem nachylenia • Głębokość jednostki chłodzącej: maks: 400 mm <p>Wnętrze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Izolacja z ekologicznego poliuretanu o wysokiej gęstości • Wysokość wewnętrzna: min. 1950 mm • Montaż w systemie „plug-in” • Zamki mimośrodowe z podwójnym działaniem i systemem wyrównującym • Plastikowe zamki umożliwiające łatwy demontaż • Awaryjne otwieranie drzwi od środka • Drzwi z uszczelkami magnetycznymi (demontowalne bez narzędzi) • Oświetlenie LED automatycznie aktywowane przy otwarciu drzwi • Dostępne modułowe regały dostosowane do wymiarów komory • Wymiary otworu drzwi: wysokość min. 1860 mm <p>Podłoga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Izolacja z poliuretanu (zerowy ODP i GWP), gęstość: min. 43 kg/m³ • Blacha ze stali nierdzewnej o gr. min. 1 mm • Powierzchnia antypoślizgowa z powłoką PVC • Zaokrąglone narożniki (135°) – łatwe w czyszczeniu • Obciążenie statyczne: min. 1000 kg/m² • Obciążenie punktowe: min. 20 kg/cm 			
4	Piec konwekcyjno-parowy, na 6 pojemników GN 1/1, zasilanie elektryczne,	Piec konwekcyjno-parowy klasy Premium	<p>Piec konwekcyjno-parowy w wersji elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność komory: minimum 6 prowadnic w standardzie GN 1/1, z możliwością stosowania pojemników GN 1/2, GN 2/3 i innych. • Zakres temperatur pracy: od min. 30 °C do maks. 300 °C. 	Wymiary urządzenia szerokość min. 800	Moc min: 10,5 kW. Napięcie 400V	1

	<p>moc 10.8 kW, zasilanie 400 V z 6 trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki oraz 5 metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie oraz Finishing umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądaných rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania.</p>		<ul style="list-style-type: none"> •Tryby pracy: tryb parowy, tryb gorącego powietrza, tryb kombinowany (para + gorące powietrze). •Sterowanie: kolorowy ekran dotykowy o przekątnej minimum 10 ", umożliwiający intuicyjną obsługę, wybór programów gotowania oraz zapis własnych receptur (co najmniej 1000 programów z możliwością ustawienia do min. 12 etapów w każdym). •Funkcje automatyzacji: system automatycznej kontroli i regulacji klimatu w komorze (wilgotność, temperatura, cyrkulacja powietrza), funkcja automatycznego rozpoznawania rodzaju produktu i dostosowania parametrów obróbki, możliwość równoczesnego przygotowywania różnych potraw w jednym cyklu przy automatycznej kontroli czasu i temperatury, funkcja szybkiego schładzania komory • Czujnik temperatury: wielopunktowy czujnik temperatury rdzenia potrawy, zapewniający precyzyjną kontrolę procesu. •System czyszczenia: automatyczny system mycia komory z dozowaniem detergentów i możliwością wyboru min. 9 poziomów intensywności czyszczenia, z automatycznym rozpoznawaniem stopnia zabrudzenia. •Konstrukcja: komora ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych narożnikach, o drzwi z potrójną szybą, ograniczającą nagrzewanie zewnętrznej powierzchni, oświetlenie LED wewnątrz komory. •Łączność i integracja: urządzenie przystosowane do komunikacji z siecią komputerową w celu zdalnego zarządzania, przesyłania receptur, monitorowania pracy i rejestracji danych HACCP. • Wymagane funkcje dodatkowe: możliwość podłączenia do systemu zarządzania energią, zapamiętywanie danych o procesie obróbki (monitoring HACCP), możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, możliwość ustawienia urządzenia na podstawie lub w zabudowie. 	<p>maks. 850 mm, Głębokość min. 800 mm, maks. 840 mm, wysokość z podstawą maks. 750 mm</p>		
5	<p>Blender Pojemność pojemnika: 1,8 l Prędkość</p>	<p>Profesjonalny blender barowy klasy Premium</p>	<p>Profesjonalny blender barowy przeznaczony do intensywnego użytku w lokalach gastronomicznych, barach, restauracjach i kawiarniach.</p>	<p>Wymiary urządzenia szerokość</p>	<p>min. 1 kW</p>	<p>1</p>

	obrotów: 39 000 obr/min Moc: 1 Kw		<ul style="list-style-type: none"> •Pojemność pojemnika: min. 1,8 L maks. 2 L •Prędkość obrotów: min. 39 000 obr/min •Obudowa: stal nierdzewna, odporna na korozję •Pojemnik: poliwęglanowy, odporny na uderzenia, z miarką •Ostrza: stal nierdzewna, wytrzymałe, odporne na zużycie •Panel sterowania: elektroniczny, z możliwością programowania cykli •Funkcje dodatkowe: port USB do aktualizacji programowania, timer, licznik cykli •System bezpieczeństwa: automatyczne wyłączenie przy braku pojemnika • min 36 kombinacji ustawień i min 5 programów •Funkcja blendera monitorująca moc i prędkość, urządzenie zatrzymuje się gdy osiągnięta zostanie idealna konsystencja. •System miksowania, zapewniający jednolite miksowanie •Obudowa redukująca hałas - odpowiednia do pracy w strefach barowych. 	min. 220 maks. 230 mm, Głębokość min. 300 maks. 310 mm, wysokość z podstawą maks. 485 mm		
6	Piec do pizzy 2-komorowy z okapem i komorą rozrostu, moc 2x9+1x1.5 kW, zasilanie 400+230 V, rodzaj zasilania - elektryczne, liczba pizz 12xśr.30 cm, posiada moduł Wi-Fi oraz port USB;	Elektryczny piec do pizzy 2-komorowy z okapem i komorą rozrostu. Klasy Premium	<p>Elektryczny piec do pizzy 2-komorowy z okapem i komorą rozrostu. MOC CAŁKOWITA: min. 19.5 kW ILOŚĆ KOMÓR: 2 szt. ILOŚĆ PIZZ: 12szt. x śr30 cm MAKSYMALNA TEMPERATURA W KOMORZE do ~450 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> • technologia redukcji zużycia energii min. 30% • dwukomorowa konstrukcja z niezależnym sterowaniem, • sterownik TFT (ekran min. 4,3”), • wykończenie z drewnianymi (dębowymi) uchwytami i czarnym okapem. Obudowa pieca malowana proszkowo komponuje się z wnętrzem restauracji, • wielofunkcyjność – możliwość pieczenia pizzy, chleba, ciast, wyrobów gastronomicznych, • możliwość wymiany płyt szamotowych / stalowych • system nawilżania komory, • wysoka izolacja cieplna i konstrukcja zapobiegająca stratom 	<p>SZEROKOŚĆ: min.1270 maks. 1370 mm GŁĘBOKOŚĆ: min. 1360 maks: 1460 mm WYSOKOŚĆ: min. 1845 maks. 1945 mm</p>	<p>NAPIĘCIE: 230 V /400 V</p>	1

			<p>energii.</p> <ul style="list-style-type: none"> •dwie sondy kontrolują niezależnie temperaturę górnej jak i dolnej powierzchni komory pieczenia • funkcja ograniczania zużycie energii podczas przerw w pracy • sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie • cykl pieczenia według produktu min. 25% maks. 30% oszczędności energii i o min. 20% szybsze pieczenie. • Maksymalna temperatura na powierzchni pieca to 41°C • Powtarzalna jakość wypieku niezależnie od ilości • równomierne wypiekanie, bez konieczności obracania produktu • Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia • funkcja pozwalająca na wykorzystanie tylko połowy komory w czasie mniejszego natężenia ruchu, dezaktywując elementy grzewcze z przodu pieca. • moduł Wi-Fi oraz port USB 			
7	<p>Inteligentne urządzenie wielofunkcyjne</p> <p>Posiada takie funkcje jak Wysokie Temperatury,Sous-vide,Wolne Gotowanie oraz Fermentowanie.Wykonana ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury.</p>	<p>Robot wielofunkcyjny klasy Premium</p>	<p>Robot wielofunkcyjny, zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w kuchniach gastronomicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> •Funkcje -gotowania - sous-vide, -smażenia w wysokiej temperaturze, -wolnego gotowania, -fermentacji, -miksowania, ważenia, gotowania na parze, emulgowania itp. • Specyfikacja techniczna - Pojemność miski miksującej: min. 2,2 l maks. 2,5 l - Funkcja gotowania na parze (misa) o pojemności min. 4,5 l maks. 5 l - Wyświetlacz: min. 10-calowy ekran dotykowy - Moc silnika: min. 500 W 		<ul style="list-style-type: none"> • Zasilanie: 240 V. • Maksymalny pobór mocy: 1500 W. 	1

	Pojemność maksymalna 2,2 litra. Procesor: Czterordzeniowy procesor 16 GB pamięci Flash 1GB pamięci DDR RAM. Moc przyłączeniowa: 240 V Maksymalny pobór mocy 1500 W		<ul style="list-style-type: none"> - Prędkość obrotowa: od min. 40 do maks. 11 000 obr./min - Zakres temperatury: od min. 35°C do maks 180°C - System grzewczy: min. 1000 W, zabezpieczony przed przegrzaniem - Materiał miski miksującej: stal nierdzewna z izolowaną obudową - Tryb gotowania z otwartą pokrywą: umożliwia gotowanie przy otwartej pokrywie przy niskich prędkościach - Zintegrowany system grzewczy z czujnikiem temperatury. - Łączność: Wi-Fi 			
8	Szafa chłodniczo-mroźnicza. Zasilanie elektr: 340W / 230V Czynnik chłodniczy: R404A Pojemność brutto: 640 L Moc chłodnicza : 500W temp. odpar. -30°C / 500W evap. temp. - 30°C max. temp. otoczenia +40°C Temperatura / °C 0 / +12 góra, °C -15 / -22 dół Zużycie energii: 9,3 kWh/ 24h)	Szafa chłodniczo-mroźnicza, 2-temperaturowa Klasy Premium	<p>Szafa chłodniczo-mroźnicza, wersja 2-temperaturowa, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym - każda komora posiada oddzielny sterownik. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Czynnik chłodniczy: R404A • Pojemność brutto: min. 640 L • Moc chłodnicza : min. 500W temp. • maks. temp. otoczenia +40°C • Temperatura od min. °C 0 do maks. +12 góra , od maks. -15 do min. -22 dół • Zużycie energii: maks: 10 kWh / 24h • Akcesoria: min. 16 Par przewodnic stałych co 60 mm (9 w komorze chłodniczej, 7 w komorze mroźniczej), zamek 		<ul style="list-style-type: none"> • Zasilanie elektr. (centralne chł.): 340W / 230V 	1
9	Stół chłodniczy 3-drzwiowy do pizzy z nadstawką		<p>Stół chłodniczy 3-drzwiowy do pizzy z nadstawką.</p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> -obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej -dynamiczny obieg powietrza -elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury -filtr przeciwpylkowy -samodomykające się drzwi z blokadą -komora w standardzie GN 1/1 	1400x700x1120	moc (w): 240	1

			<p>-3 ruszty z prowadnicami w komplecie</p> <p>-funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania</p> <p>-kółka przednie posiadają hamulce</p> <p>-Pojemność: min. 360L maks. 370L</p> <p>-Zakres temperatur: min. 0 do maks. 8 °C</p> <p>Nadstawa chłodnicza z szybą na 6xGN 1/3</p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeznaczona do przechowywania i prezentacji produktów • elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury • urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej • automatyczne odszranianie • układ pojemników 6 x GN 1/3 (max H = 150 mm) • statyczny obieg powietrza 			
10	Zmywarko-wyparzarka	Profesjonalna zmywarko-wyparzarka	<p>Profesjonalna zmywarko-wyparzarka kompaktowa do naczyń gastronomicznych</p> <p>Przeznaczona do ciągłej, intensywnej eksploatacji w lokalach gastronomicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wydajność min: min. 40 koszy/godz., • Zużycie wody maks. 2,5l./cykl, • Elektromechaniczne sterowanie, • Jeden program 120" • Podwójny, izolowany korpus i drzwi, • Wysokość załadunku do maks. 400 mm • wytłaczana komora mycia, • Wbudowane dozowniki detergentu, • Ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej AISI-304 lub równoważny, • Wyposażenie: Kosz uniwersalny, kosz na naczynia , 2x pojemniki na sztućce. 	Wymiary urządzenia szerokość :600 mm, Głębokość 600 mm, wysokość z podstawą max 830 mm	Maks.6kW	1
11	Mikser planetarny 6,9 l, 0,5 kW, 230 V, 287x371x417 mm	Profesjonalny mikser planetarny typu Premium	<p>Profesjonalny mikser planetarny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność misy: min. 6,9 l • Moc silnika: min. 0,3 do maks. 0,5 kW 	Wymiary urządzenia szerokość	Moc min: 0,3kW do	1

			<ul style="list-style-type: none"> •Materiał wykonania: Korpus metalowy, misa ze stali nierdzewnej (INOX lub równoważny), dopuszczona do kontaktu z żywnością •Rodzaj ruchu mieszadeł: Planetarny - równomierne mieszanie całej zawartości misy •Regulacja prędkości: Wielostopniowa •Wyposażenie standardowe: <ul style="list-style-type: none"> -Misa robocza ze stali nierdzewnej -Mieszadło płaskie -Hak do ciasta -Rózga do ubijania •Funkcje i zastosowanie: <ul style="list-style-type: none"> -Ubijanie, mieszanie i wyrabianie ciast oraz mas spożywczych (kremy, sosy, puree, bezy, ciasta drożdżowe i biszkopty) •Przystosowany do intensywnej eksploatacji w trybie ciągłym 	min: 280 max: 290 mm, Głębokość min: 370max: 380 mm, wysokość min 410 max 420 mm	max:0,5 kW	
12	Miesiarka jednobiegowa poj. 18kg wymiary dzieży śr 360(średnica)x210, Ilość biegów: 1	Profesjonalna Miesiarka spiralna jednobiegowa przeznaczona do intensywnego wyrabiania ciasta	Miesiarka spiralna jednobiegowa przeznaczona do intensywnego wyrabiania ciasta pszennego, żytniego lub mieszanego w zakładach gastronomicznych. Wyposażona w łożyska kulkowe oraz regulowane nóżki, posiada stałą niską temperaturę podczas pracy. <ul style="list-style-type: none"> •Pojemność misy / wsad roboczy: min. 18kg do maks. 25 kg ciasta, misa o średnicy $\varnothing \approx$ min. 360 mm do maks. 400mm x H min 210 max 260 mm. •Konstrukcja i materiał wykonania: Misa, spirala i centralny słupek wykonane ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością; obudowa stalowa malowana proszkowo. •Rodzaj napędu i prędkość: Jednobiegowy napęd (stała prędkość obrotowa spirali i misy) . •Wyposażenie: <ul style="list-style-type: none"> - Misa robocza stal nierdzewna, spirala do wyrobu ciasta, hak do ciasta; system bezpieczeństwa z kratką i mikroprzełącznikiem uniemożliwiającym pracę przy otwartej osłonie •Zabezpieczenia i funkcje bezpieczeństwa: Osłona bezpieczeństwa z 	Wymiary urządzenia szerokość min. 380 maks. 440 mm, Głębokość min: 680 maks. 750 mm, wysokość z podstawą min. 680 maks. 780 mm	Moc min 1 kW do maks. 1,5 kW. Napięcie 400V	1

			mikroprzełącznikiem, zabezpieczenie przeciążeniowe silnika, wyłącznik awaryjny.			
13	Kuchnia gazowa czteropalnikowa	Profesjonalna kuchnia gazowa czteropalnikowa	<p>Dane techniczne:</p> <p>MOC PALNIKÓW: maks. 7 kW</p> <p>MOC CAŁKOWITA: maks. 30 kW</p> <p>IŁOŚĆ PALNIKÓW: 4 szt.</p> <p>IŁOŚĆ PÓŁ: 4</p> <p>MATERIAŁ: stal nierdzewna, żeliwo</p> <p>ZASILANIE PALNIKÓW: gazowe</p> <p>RODZAJ GAZU: G20 (gaz ziemny), G30 (propan-butan)</p> <p>-Palniki o mocy max 7 kW, każdy z podwójnym poziomym płomieniem</p> <p>-Lepszy efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym płomieniom</p> <p>-Każdy palnik wyposażony w pilota oraz termoparę</p> <p>-Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od min 1,5 kW do maks. 7 kW przy pomocy ergonomicznego pokrętła</p> <p>-Solidna konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie</p> <p>-Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 lub równoważne o grubości min. 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406 lub równoważne</p> <p>-Zdejmowane palniki z niklowego żeliwa i z mosiężnymi koronami przystosowane do mycia w zmywarce,</p> <p>-Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami</p> <p>-Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka</p> <p>-Błat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność</p>	<p>DŁUGOŚĆ: min. 600- maks. 700 mm</p> <p>SZEROKOŚĆ: min. 650- maks. 720 mm</p> <p>WYSOKOŚĆ: 850 mm</p>		1
14	Szatkwonica do warzyw 500 kg/h, 400 V MAKS. PRĘDKOŚĆ OBROTOWA: 375 obr./min	Profesjonalna szatkownica do warzyw	<p>Szatkwonica do warzyw przeznaczona do profesjonalnego użytku w zakładach gastronomicznych.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Konstrukcja: korpus wykonany z trwałego, łatwego w czyszczeniu materiału (np. aluminium lub tworzywa ABS o jakości spożywczej) •Prędkość obrotowa : min. 300-375 obr./min do maks. 1300-1500 obr./min 	Wymiary urządzenia szerokość min. 320- maks. 330 mm,	Maks. 400 W	1

			<ul style="list-style-type: none"> •Napęd: bezpośredni, bez przekładni pasowej (dla zwiększonej trwałości i bezpieczeństwa) •Rodzaj pracy: ciągła •Wyposażenie: komplet minimum 4 tarcz tnących (np. do plastrów, wiórków, kostki itp.) •System bezpieczeństwa: automatyczne zatrzymanie pracy przy otwarciu pokrywy •Wymiary: kompaktowe, umożliwiające pracę na blacie roboczym 	Głębokość min. 300 maks. 310 mm, wysokość z podstawą maks. 550-600 mm		
15	<p>Patelnia wielofunkcyjna - gastronomiczna, urządzenie pozwala gotować, smażyć, frytować oraz gotować pod ciśnieniem. Pojemność min. 2x17L Moc 14Kw</p>	<p>Patelnia wielofunkcyjna – gastronomiczna typu Premium</p>	<p>Profesjonalna patelnia wielofunkcyjna przeznaczona do gotowania, smażenia, duszenia, frytowania i gotowania pod ciśnieniem</p> <p>•Parametry techniczne (minimalne wymagania):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dwie niezależnie sterowane kadzie o pojemności użytkowej: 2 x(min. 17L maks. 25L) -Powierzchnia smażenia: min. 2 × 19 dm² -Zakres temperatur: <ul style="list-style-type: none"> gotowanie: min. 30 °C maks. 100 °C smażenie: min. 30 °C maks. 250 °C frytowanie: min. 30 °C maks. 180 °C - Tryb ręczny i automatyczny z możliwością zapisywania i edycji programów gotowania - Inteligentne zarządzanie temperaturą i energią z równomiernym rozprowadzaniem ciepła - Automatyczne podnoszenie koszy do gotowania i frytowania - Czujnik temperatury rdzenia z wielopunktowym pomiarem - Automatyczny pobór i odprowadzanie wody bez przechylania kadzi - Zintegrowany spryskiwacz ręczny do mycia kadzi - Kadzie sterowane elektrycznie (podnoszenie i opuszczanie) - Szybko reagujące, odporne na zarysowania dno kadzi - Intuicyjny panel dotykowy z możliwością zapisu od min. 1000 do maks. 1200 programów gotowania - Możliwość połączenia sieciowego poprzez Ethernet lub USB - Wbudowany system monitorowania HACCP - Zasilanie: 400 V / 50 Hz 	<p>(Wymiary stałe ze względu na koszt z punktu 10 podpunkt 1 – podstawa pod patelnie grillową)</p>	<p>Zasilanie: 400 V / 50 Hz Moc min 14 maks. 21 kW</p>	1

			<p>•Pakiet akcesoriów (w zestawie):</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 x Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania -1 x kosz do gotowania, -1 x kosz do frytowania, -1 x sitko odpływu, -1 x gąbka czyszczenia <p>Inteligentne funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inteligentne zarządzanie energią i temperaturą z dużymi rezerwami mocy i precyzyjnym rozprowadzaniem ciepła na całym obszarze kadzi -Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania zapewnia automatyczne dostosowanie przebiegu gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przyrumienienia i stopnia dogotowania, aby bezpiecznie i wydajnie zapewniać optymalne efekty niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości załadowanej żywności -Inteligentne, automatyczne podnoszenie koszy do gotowania i frytowania w celu uzyskania doskonałych rezultatów gotowania, optymalnej ergonomii i wydajności zasobów -Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczenia w celu odtworzenia optymalnych wyników gotowania -Indywidualne, intuicyjne programowanie -Łatwe przenoszenie programów na inne systemy do gotowania przez pamięć USB - Panel obsługi z funkcją samouczenia, który dostosowuje się do zachowań użytkownika, zapewnia między innymi inteligentne sortowanie często używanych przepisów -Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania <p>Funkcje gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Czujnik temperatury rdzenia z min 6 punktami pomiarowymi, magnetyczny uchwyt czujnika temperatury rdzenia oraz uchwyt ergonomiczny, a także funkcja korekty błędów w razie wykrycia 			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>błędne wklucia</p> <ul style="list-style-type: none"> -Automatyczny pobór wody z dokładnością co do litra (jednostkę można ustawić na litry lub galony) -Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w dnie) -Kadź poruszana jest poprzez cylinder elektryczny, którym można sterować na wyświetlaczu -Szybko reagujące, odporne na zarysowania, wysokowydajne dno kadzi -Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym -Zintegrowane gniazdo specyficzne dla kraju (dla napięć z przewodem neutralnym) -Tryb do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach -Cyfrowe wyświetlacze temperatury z możliwością regulacji w °C , wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych -24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatyczną zmianą czasu letniego/zimowego -Cyfrowy timer 0-24 h z ustawieniami stałymi; dostępne ustawienia godz./min. lub min./sek. - Minimalna wysokość (zamknięta pokrywa) (z podstawą): 1080 mm - Maksymalna wysokość (zamknięta pokrywa): 1255 mm <p>Dodatkowe wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osłony do podstawy -Miejsce do przechowywania w podstawie -Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (sous vide, konfitowanie, gotowanie w nocy) -niezależne, konfigurowalne strefy do gotowania -Nóżki o wysokości do maks. 45 mm wraz z cokołem uszczelniającym 			
--	--	--	--	--	--	--

Część 2. Dostawa mebli i wyposażenia do zaplecza gastronomicznego

Lp.	Nazwa kosztu/wydatku	Parametry techniczne	Ilość szt.
1	Okap przyścienny trapezowy 1500x1300x450 mm z kanałem wentylacyjnym i wyciągiem -3 szt.	<ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka urządzenia: <ul style="list-style-type: none"> Rodzaj: Okap przyścienny trapezowy, przeznaczony do profesjonalnych kuchni. Wymiary: 1500 × 1300 × 450 mm (szerokość × głębokość × wysokość). Okap przelotowy 3 modułowy (3 x moduł o wymiarach 1500x1300 - łączna długość okapu 4500x1300) Wyposażenie: <ul style="list-style-type: none"> Kanał wentylacyjny do odprowadzania powietrza z kuchni, kolana, trójniki, rury Wyciąg zapewniający usuwanie pary, dymu i zapachów z przestrzeni kuchennej. Króćce przyłączeniowe Oświetlenie LED Łapacze tłuszczu Wentylator kanałowy maks. Ø 250 Regulator obrotów do wentylatora Przeznaczenie: Do montażu nad linią kuchenną, nad piecami, frytkownicami lub płytami grzewczymi, w celu poprawy higieny pracy, wentylacji i bezpieczeństwa przeciwpożarowego. Materiał wykonania: stal nierdzewna z powłoką odporną na wysoką temperaturę i łatwą w utrzymaniu czystości. 	3
2	<p>Mebel i stoły robocze ze stali nierdzewnej:</p> <p>Zestaw zawierający: Podstawa pod patelnię grillową (1 szt); Podstawa pod piec (1 szt.); Stół roboczy 1200x800x850 mm (4 szt.); Stół przyścienny 1200x700x850 m(4 szt.); Szafka wisząca otwarta 1200x400x600 mm(4 szt); Szafka wisząca 1400x300x600 mm(1 szt.), Szafka wisząca 1300x400x600 mm (2 szt.), Szafka wisząca</p>	<p>Zakres zamówienia obejmuje:</p> <p>1. Podstawa pod patelnię grillową- 1 szt. kompatybilna z pozycją nr 15 w części 1 - stabilna konstrukcja ze wzmocnionym blatem i nóżkami regulowanymi w zakresie poziomowania. Podstawa ma być wyposażona w 2 wysuwane półki, 6 par przewodnic 1/1 GN (325 x 530 mm). Ścianki boczne i sufit zamknięty, tylna strona otwarta. Cztery nóżki ze stali nierdzewnej.</p> <p>2. Podstawa pod piec - 1 szt. wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zaprojektowane specjalnie pod kątem bezpiecznego i stabilnego umieszczenia pieca konwekcyjno-parowego. Wymiary (84,5x72,4x81 cm), podstawa gwarantująca stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, jednocześnie ułatwiając dostęp do urządzenia i obsługę podczas codziennych operacji kulinarnych. Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy kompatybilna z pozycją nr 4 (w wykazie sprzętu) wykonane ze stali nierdzewnej, zaprojektowane specjalnie pod kątem bezpiecznego i stabilnego umieszczenia pieca konwekcyjno-parowego. Wymiary podstawy (84,5x72,4x81 cm), gwarantują stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, jednocześnie ułatwiając dostęp do urządzenia i obsługę podczas codziennych operacji kulinarnych. 1 szt.</p> <p>3. Stoły robocze 1200 × 800 × 850 mm - 4 szt.- Stół centralny ze stali nierdzewnej z dwiema półkami o wymiarach</p>	1 zestaw

<p>1100x400x600 mm (2 szt) Regał z półkami (1szt), Półka wisząca 1200x400x600 mm (2 szt), Regał 700x700x1800 mm (1 szt.) , Stół 1000x700x850 mm (2 szt.)</p>	<p>1200x800x(h)850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1200x800x(h)850 mm • stół centralny wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • stopki regulowane w zakresie min. 30 mm, • nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, • odsadzenia stołu 15 mm, • dwie półki wzmocnione usztywnieniem <p>4. Stoły przyściennie 1200 × 700 × 850 mm - 4 szt. - Stół przyścienny ze stali nierdzewnej szafka otwarta o wymiarach 1200x700x(h)850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1200x700x(h)850 mm • stół wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • stopki regulowane w przedziale min. 30 mm, • nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, • blat stołu wykończony rantem tylnym o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę, • odsadzenia: tylne 100 mm, boczne i przednie 15 mm, • półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna <p>5. Szafki wiszące otwarte 1200 × 400 × 600 mm – 4 szt. - Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwarta o wymiarach 1200x400x(h)600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1200x400x(h)600 mm • szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, • zawiesia w komplecie <p>6. Szafka wisząca 1400 × 300 × 600 mm – 1 szt. Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwarta o wymiarach 1400x300x(h)600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1400x300x(h)600 mm • szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, • zawiesia w komplecie <p>7. Szafki wiszące 1300 × 400 × 600 mm – 2 szt. Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwarta o wymiarach</p>	
---	--	--

	<p>1300x400x(h)600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1300x400x(h)600 mm • szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, • zawiesia w komplecie <p>8. Szafki wiszące 1100 × 400 × 600 mm – 2 szt. Szafka wisząca ze stali nierdzewnej otwarta o wymiarach 1100x400x(h)600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1100x400x(h)600 mm • szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna, • zawiesia w komplecie <p>9. Regał z półkami – 1 szt. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej, 5 półek pełnych o wymiarach 1200x600x(h)1800 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1200x600x(h)1800 mm • regał wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • stopki regulowane +25 mm / -5 mm, • nogi regału wykonane z profilu 30x30 mm, • maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m², • pięć półek pełnych, nieprzestawnych <p>10. Półki wiszące 1200 × 400 × 600 mm – 2 szt. Półka wisząca ze stali nierdzewnej przestawna podwójna, perforowana z dwiema konsolami o wymiarach 1200x400x(h)600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1200x400x(h)600 mm • półka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • dwie konsole do długości półki 1500 mm, • półka wysyłana w formie rozłożonej, • prosty montaż na ścianie, • zawiesia w komplecie, • dwie półki perforowane, • półki przestawne perforowane, • głębokość robocza półki C = 300 mm (B) – 33 mm = 267 mm, 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • głębokość robocza półki C = 400 mm (B) – 33 mm = 367 mm <p>11. Regał 700 × 700 × 1800 mm – 1 szt Regał magazynowy ze stali nierdzewnej, 4 półki pełne o wymiarach 700x700x(h)1800 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 700x700x(h)1800 mm • regał wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • stopki regulowane +25 mm / -5 mm, • nogi regału wykonane z profilu 30x30 mm, • maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m², • cztery półki pełne, nieprzestawne <p>12. Stoły robocze 1000 × 700 × 850 mm – 2 szt. Stół centralny ze stali nierdzewnej z półką o wymiarach 1000x700x(h)850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary 1000x700x(h)850 mm • stół centralny wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430 lub równoważny, • stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii, • stopki regulowane w zakresie 30 mm, • nogi stołu wykonane z profilu 40x40x1,2mm, • odsadzenia stołu 15 mm, • półka wzmocniona usztywnieniem <p>Opis techniczny wykonania mebli. Zestaw mebli wykonanych ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301 (lub równoważny) do użytkowania w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych. Konstrukcja ma zapewniać wysoką trwałość, odporność na korozję, wilgoć i działanie środków czyszczących, a także łatwość utrzymania higieny. Blaty stołów i szafek z blachy 1,5 mm. Blaty wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym. Blaty o grubości 50 mm, z przodu kapinos, z tyłu rant o wysokości 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu – 40 mm. Wysunięcie blatu z tyłu – 20 mm. Podstawy stołów z profili o przekroju kwadratowym 40x40 mm oraz profili otwartych z blach 1,25 mm lub 1,5 mm. Półki w stołach oraz dna szafek i szaf o grubości 40 mm, wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej. Korpusy szafek i szaf z blachy 1,0 mm. Półki przestawne szafek i szaf o grubości 40 mm, wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej, z możliwością zmiany położenia co 50 mm. Drzwi i fronty szuflad o grubości 20 mm wykonane z 2 warstw blachy z gryfem nierdzewnym. Rolki w drzwiach suwnych na łożyskach kulkowych. Szuflady skrzyniowe na stabilnych, teleskopowych prowadnicach z pełnym wysuwem. Standardowa wysokość mebli 850 mm, w szafkach nogi 150 mm, przy szafkach o wysokości 900 mm nogi 200 mm. Wysokość nóg w szafach wysokich 150 mm. Nogi mebli zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji</p>	
--	---	--

		wysokości. W stołach jezdnych koła skrętne fi 125 mm. Wszystkie stoły, szafki i szafy z zaciskiem uziemiającym. Półki ściennie o grubości maks. 30 mm z blachy min. 1,5 mm. Półki nadstawek o grubości maks. 30 mm z blachy min. 1,5 mm. Nogi nadstawek z profili z przekroju kwadratowym 30x30 mm	
3	Stół ze zlewem dwukomorowym 2000x600x850 mm z młynkiem do rozdrabniania odpadków,	<p>Stół ze stali nierdzewnej z dwoma zlewami, półką i miejscem na zmywarkę lub lodówkę - komory po lewej stronie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zlewy i blat wykonane ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304 (lub równoważny) o wysokiej odporności na kwasy i środki chemiczne, • stabilna konstrukcja spawana stołu, idealna dla gastronomii, - z przodu kapinos • stopki regulowane min. +15 mm / -5 mm, • maskownicza czołowa w standardzie, pozwalająca utrzymać czystość mebli gastronomicznych, • nogi stołu ze zlewem wykonane z profilu 40x40x1,2mm, • stół wykończony rantem o h=40 mm, pozwalającym zachować higienę, • płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków, • półka wzmocniona usztywnieniem, • komora o wymiarach 400x400x(h)250 dla B=600 mm, • komora o wymiarach 400x500x(h)250 dla B=700 mm, • komory po lewej stronie, • miejsce na zmywarkę lub lodówkę o L=610 mm • odsadzenie tylne na 100 mm, odsadzenia boczne i z przodu na 15 mm, •Umiejscowienie: Przyściennie •Liczba półek: 1 •Liczba zlewów :2 <p>•Młynek koloidalny do odpadków (do stołu ze zlewem dwukomorowym)</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej • zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie • pojemność komory mielenia od min 1 do max 2 litra • wbudowany włącznik pneumatyczny • silnik o mocy min. 0.50 kW • Materiał wykonania: stal nierdzewna 	1

Część 3. Dostawa urządzenia do uzdatniania wody

Lp.	Nazwa kosztu/wydatku	Parametry techniczne	Ilość szt.
1	Uzdatniacz (zmiękcacz) wody	Kompletny zestaw spełniający warunki : -praca ciągła 24h -Głowica z możliwością pomieszania wody twardej -Kolumny jonowymienne min. 14''x 65''- 2 szt - Złoże jonowymienne -min. 200l -Zbiornik solanki – min. 200l -Filtr wstępny min. 20 cali z wkładem filtracyjnym min 50um.	1