

Załącznik nr 2 - Parametry zamówienia

Zamawiający:

Firma Handlowa "RUDNICKI" Katarzyna Rudnicka
ul. Dębowa 3, 82-300 Elbląg
NIP: 5781479105

Oferent:

.....

.....

.....

Część nr 1 - Wyposażenie gastronomiczne

<i>Nazwa sprzętu</i>	<i>Potwierdzam niniejsze parametry</i>	<i>DODATKOWE UWAGI (obowiązkowo należy wpisać markę i model urządzenia lub link do proponowanego produktu)</i>
1. Szafa mroźnicza – 1 szt.		
pojemności brutto 1400l		
obudowa zewnętrzna i wewnątrz wykonanie nierdzewne		
urządzenie posiadające aktualny świadectwo PZH		
wymiary 1400x810x2020 mm (LxDxH) +/- 30 mm		
oświetlenie LED		
zakres temperatur °C -15 / -22		
zasilanie elektryczne do 0,7 kW		
2. Szafa chłodnicza – 1 szt.		
pojemności brutto 700l		
obudowa zewnętrzna i wewnątrz wykonanie nierdzewne		
urządzenie posiadające aktualny świadectwo PZH		
wymiary 690x810x2020 mm (LxDxH) +/- 30 mm		
oświetlenie LED		
zakres temperatur °C -2 / +12		
zasilanie elektryczne do 0,3 kW		
3. Zmywarka kapturowa – 1 szt.		

maksymalna wysokość załadunku 440 mm		
sterowanie elektroniczne, panel LCD		
3 cykle mycia 90, 180, 300 sek		
pompa płuczająca i spustowa		
dwa dozowniki		
4. Stół nierdzewny z otworem na odpadki – 1 szt.		
wymiar 600x700x850mm ostateczny wymiar po pomiarach z natury		
5. Stół załadowczy do zmywarki kapturowej – 1 szt.		
ze zlewem 2 komorowym		
otwór pod baterie prysznicową		
wymiary 1700x700 x850 ostateczny wymiar po pomiarach z natury		
6. Stół wyładowczy do zmywarki kapturowej – 1 szt.		
z półką		
wymiary 700x700x 850 mm ostateczny wymiar po pomiarach z natury		
7. Bateria prysznicowa – 1 szt.		
z wylewką sterowaną dźwigniowo		
sprężyna wyrównująca i uchwyt ścienny		
8. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny – 1 szt.		
pojemność 10 GN 1/1		
wymiary 750x780x1000 +/-5%		
moc minimum 18 kW		
panel sterowania dotykowego na drzwiach pieca		
automatyczny proces mycie pieca		
9. Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.		
z przewodnikami na GN1/1		
wysokość 850 mm		
10. Stół chłodniczy 3 drzwiowy – 1 szt.		
pojemności brutto 420l		
urządzenie posiadające aktualny świadectwo PZH		
wymiary 1700x700x850 mm (LxDxH) +/- 30 mm		
blat stołu z tylnym rantem h=50 mm		
zakres temperatur °C 0 / +12		
zasilanie elektryczne do 0,4 kW		
11. Kuchnia elektryczna – 1 szt.		
4 płyty żeliwne o mocy minimum 2,5 kW każda		
Półka		
wymiary 800x700x850mm		
12. Okap wyciągowy przyścienny – 1 szt.		
wymiary 4000x900x450		
łapacze tłuszczu		
oświetlenie, włącznik na okapie		
13. Schładzarka-zamrażarka szokowa – 1 szt.		
sterowanie ekranem dotykowym ze zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.		
konfiguracja komory - załadunek poprzeczny: 8 x GN1/1-65 mm głębokość		
wymiary 790x850x1580 mm (LxDxH) +/- 30 mm		
moc elektryczna do 1,1 kW napięcie 230V		

wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.		
14. Krajalnica do wędlin i sera – 1 szt.		
średnica noża 250 mm		
stół podawczy 200x200 mm +/- 10%		
wbudowana ostrzałka		
zakres krojenia minimum 0-13 mm		
15. Mikser planetarny – 1 szt.		
dzień o pojemności 7 L +/- 10%		
3 końcówki		
moc minimum 350W		
zakres prędkości mieszadła 20-200 obrotów /min		
16. Zestaw metalowych pojemników GN – 1 kpl.		
(10x GN1/1 20mm, 5x GN1/1 65mm, 5xGN1/1 65mm perforowane, 2xGN1/1 ruszt)		
17. Blacha do smażenia jaj – 4 szt.		
GN1/1		
na 8 szt.		
18. Lodówka barowa czarna z potrójnymi drzwiami przesuwным – 1 szt.		
wymiar 1350x 520x865 +/- 10 mm		
pojemność minimum 305 L		
obudowa kolor czarny		
oświetlenie LED		
19. Lodówka barowa czarna z podwójnymi drzwiami suwanymi – 1 szt.		
wymiar 900x 520x865 +/- 10 mm		
pojemność minimum 195 L		
obudowa kolor czarny		
oświetlenie		
20. Podgrzewacz ze szklaną pokrywą, ramą oraz okrągłą grzałką indukcyjną – 2 kpl.		
grzałka do indukcji średnica 250 mm +/- 5%		
regulowana moc grzałki do 800 W		
podgrzewacz na GN1/1 z podnoszona przeszkłona pokrywą		
rama do podgrzewacz wykonanie stal AISI304 z uchwytem na grzałkę indukcyjną i paliwo		
21. Automatyczny warnik przepływowy – 1 szt.		
pojemność 10L		
podwójny zbiornik zapobiegający mieszanii się zimnej wody z gorącą		
zbiornik z gorącą wodą izolowany termicznie		
zakres temperatur °C 80 -98		
moc minimum 3 kW / napięcie 230V		
prostokątna obudowa ze stali nierdzewnej o wymiarach 300x250x600 +/- 5%		
22. Toster przelotowy – 1 szt.		
moc minimum 2,2 kW		
3 tryby grzania		
2 tace wydawcze i dwa oddzielne elementy grzewcze o mocy 1300 W każdy		
wymiary 429x360x300 +/- 10%		
23. Termos transportowy – 1 szt.		
pojemność 6 szt. GN 1/1-65		
wykonanie z polietylenu, kolor zielony		
izolowany pianką poliuretanową		

wyposażony w wentyl odpowietrzający		
wymienna uszczelka drzwi.		
24. Kostkarka do lodu – 1 szt.		
chłodzona powietrzem		
wymiary 740x600x1100H mm +/- 5%		
wydajność 80 kg/24 godziny		
moc minimum 0,8kW		
wyposażona w system automatycznego mycia		
25. Ekspres kolbowy 2-grupy automatyczny – 1 szt.		
wymiary 820x520x550 +/-5%		
zasilanie 400V/ minimum 4,8 KW		
pojemność bojlera minimum 11 L		
2 dysze pary i 1 dysza gorącej wody		
podwyższone grupy minimum H= 186 mm		
26. Młynek do kawy – 1 szt.		
wymiary 190x370x580 +/- 5%		
dozowanie na żądanie		
pojemnik na kawę ziarnista minimum 2 kg		
prędkość żaren minimum 1400 obr/min		
moc minimum 0,45 kW		
27. Wyciskarka soku – 1 szt.		
poziomy układ wyciskający		
wydajność minimum 1L/ 4 min		
moc 0,2 kW +/- 10%		
28. Nadstawka chłodnicza – 1 szt.		
wymiary 1200x330x440mm +/- 5%		
pojemność 5 szt. GN1/4-150		
zakres temperatury pracy +2 ~ +8 °C		
wykonanie stal nierdzewna i szkło hartowane		
29. Witryna chłodnicza – 1 szt.		
pojemność 120L		
kolor srebrny, obudowa stal nierdzewna		
drzwi suwane, 2 chromowane półki		
wymiary 690x670x600 +/- 5%		
30. Wyciskarka soku – 1 szt.		
poziomy układ wyciskający		
wydajność minimum 1L/ 4 min		
moc 0,2 kW +/- 10%		
wyposażony w prasę do wyciskania oleju		
31. Blender – 1 szt.		
moc 3.0 KM		
6 programów		
8 prędkości plus pulsacja		
dotykowy panel sterujący		

Część nr 2 – Zastawa stołowa

<i>Nazwa sprzętu</i>	<i>Potwierdzam niniejsze parametry</i> <i>(należy wpisać TAK/NIE przy każdym parametrze)</i>	<i>DODATKOWE UWAGI (obowiązkowo należy wpisać markę i model urządzenia lub link do proponowanego produktu)</i>
1. Filiżanka ze spodkiem – 120 szt.		
pojemność 220 ml		
możliwość sztaplowania filiżanek		
kolor biały lub kremowy		
2. Widelec restauracyjny wykonany z stali nierdzewnej – 120 szt.		
polerowana maszynowo		
długość 200 mm +/- 5%		
3. Łyżka stołowa nierdzewna – 120 szt.		
polerowana maszynowo		
długość 200 mm +/- 5%		
4. Łyżeczka restauracyjna wykonana ze stali nierdzewnej – 120 szt.		
polerowana maszynowo		
długość 140 mm +/- 5%		
5. Nóż restauracyjny wykonany z stali nierdzewnej – 120 szt.		
polerowana maszynowo		
długość 220 mm +/- 5%		
6. Widelczyk do ciasta wykonany z stali nierdzewnej – 120 szt.		
polerowana maszynowo		
długość 140 mm +/- 5%		
7. Talerz płytki wykonany z trwałego materiału – 120 szt.		
biały gładki		
średnica 240mm +/- 5%		
8. Talerz płytki wykonany z trwałego materiału – 120 szt.		
biały gładki		
średnica 190mm +/- 5%		

.....

(data, podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta)