

### **Zamrażarka słupek - 1 szt.**

Szafa mroźna ma umożliwiać komfortowe przechowywanie produktów spożywczych w warunkach chłodniczych od -18°C do -22°C, sterowane za pomocą elektronicznego sterownika z cyfrowym wyświetlaczem temperatury. Moduł na froncie urządzenia, dzięki czemu istnieje możliwość łatwej kontroli temperatury bez konieczności otwierania drzwi.

Obudowa urządzenia oraz komora mroźnicza wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej odpornej na uszkodzenia mechaniczne oraz łatwej w zachowaniu czystości. Drzwi urządzenia wyposażone w bezpieczny profilowany uchwyt otwierania.

### **Zamrażarka skrzyniowa – 2 szt.**

Zamrażarka skrzyniowa wykonana ze stali z drzwiami uchylani w kolorze białym. Pojemność skrzyni zamrażarki ma mieć pojemność maksymalnie 300 litrów.

### **Ekspres do kawy - 1 szt.**

Urządzenie wyposażone w zasobnik na ziarna o pojemności 1,2 kg, zbiornik na fusy oraz 8-litrowy pojemnik na wodę. W ciągu godziny przygotowuje do 120 filiżanek kawy, wyciszony młynek, płaskie ceramiczne ostrza. Wysoka temperatura spieniania (60-70°C). Prosty w obsłudze, dzięki intuicyjnemu panelowi dotykowemu. Automatyczne programy czyszczenia pomagające zachować czystość i higienę.

### **Robot planetarny - 1 szt.**

Robot ma posiadać podstawowe funkcje takie jak mieszanie, obijanie piany, miksowanie, wyrabianie ciasta. Urządzenie ma posiadać misę z wyprofilowanym dnem tak aby mieszanie nawet małej ilości produktu było efektywne, dodatkowo różga mieszadła ma efektywnie zbierać miksowane produkty z brzegów misy. W zestawie mają się znajdować minimum trzy różne mieszadła między innymi różga ze stali nierdzewnej, aluminiowe mieszadło, oraz aluminiowy hak do ciasta. Regulacja obrotów mieszadeł ma być elektroniczna i płynna.

### **Kuchnia gazowa - 1 szt.**

Palniki o dużej mocy, kuchnia ma być wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej, solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Urządzenie proste w obsłudze moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł z redukcją do 1/3 mocy Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne oraz wyjmowane misy podpalnikowe zabezpieczenie przeciwwypływowe wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności.

### **Maszynka do mięsa - 1 szt.**

Profesjonalne urządzenie do mielenia wszystkich rodzajów mięsa. Wydajność 200 kg/h, wyciszona przekładnia zębata. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy, minimalizując ryzyko przesunięcia.

### **Pakowarka - 1 szt.**

Pakowarka ma posiadać manometryczny wskaźnik ciśnienia, maksymalna szerokość zgrzewu 300 mm.; Urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych, automatyczne otwieranie pokrywy oraz zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości.

### **Zgrzewarka do tacek - 1 szt.**

Głównymi cechami zgrzewarki mają być między innymi : bardzo krótki czas zgrzewania od 0,5 sekundy, bardzo solidna konstrukcja z grubej stalowej blachy, teflonowa płyta zgrzewająca, błyskawiczna wymiana matryc, regulator temperatury, możliwość zgrzewania wysokich do 13 cm i szerokich pojemników do 19 cm, szeroki uchwyt dociskowy, szczelny stalowy korpus, automatyczne, sprężynowe unoszenie korpusu z płytą zgrzewalną, mocny, ostry, hartowany nóż odcinający folie.

### **Blender kielichowy - 1 szt.**

Blender do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu. Dzbaneł o pojemności 2,5 l ,odporny na działanie temperatur od -40C do 90C. Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS. Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej. Prędkość obrotowa od 8000 obr./min. do 35000 obr./min. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe.

### **BLENDER RĘCZNY – 2 szt.**

Mikser ma mieć możliwość obróbki w naczyniach o pojemności większej niż 80 litrów, ma posiadać minimum 3 ostrza pokryte tytanem. Mikser ma być łatwy w użytkowaniu oraz czyszczeniu.

### **SOKOWIRÓWKA - 1 szt.**

Urządzenie ma być przeznaczone do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych, forma otworu wsadowego umożliwiającą ciągłe podawanie owoców i warzyw. Praca urządzenia ma być cicha sprzęt ma być łatwy w obsłudze i łatwy w czyszczeniu.

### **SZATKOWNICA - 1 szt.**

Maszyna do szatkowania warzyw, posiadająca asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. Ponadto szatkownica ma posiadać automatyczny start po zamknięciu popychacza oraz dwa otwory wsadowe

### **PODGRZEWACZ DO TALERZY - 1 szt.**

Urządzenie ma mieć możliwość pomieścić minimum 70 talerzy w rozmiarze 15-30 cm, podgrzewarka ma być obudowana materiałem ze stali nierdzewnej ma być łatwa w czyszczeniu. Urządzenie ma posiadać regulowaną temperaturę i lampkę ostrzegawczą gdy stojak jest ciepły, dodatkowo podgrzewacz ma być na kółkach aby przesuwanie jego było łatwe.

### **PODGRZEWACZ DO ZUP – 3 szt.**

Kocioł do zupy sterowany manualnie przy pomocy pokrętki, wykonany ze stali , stali nierdzewnej posiadający pokrywę otwieraną. Jego pojemność ma nie przekraczać 10l.

### **PODGRZEWACZ GASTRONOMICZNY – 3 szt.**

Podgrzewacz bufetowy do potraw, który będzie utrzymywał ciepło. W komplecie dwa pojemniki. Pokrywa otwierana do 180 stopni. W zestawie dwa pojemniki GN 1/1. Wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej.

**WAGA - 1 szt.**

Waga ma być przeznaczona do współpracy z kasami fiskalnymi, ma posiadać programowo definiowalny format protokołu komunikacyjnego, pozwalający na bezkonfliktową pracę z dowolnym istniejącym lub nowym typem kasy.

**OPIEKACZ - 1 szt.**

Kontakt grill do smażenia mięs i opiekania pieczywa . Ryflowana płyta grzewcza . Napięcie 230V , moc 3 - 4 kw.