







Opis przedmiotu Zamówienia

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.



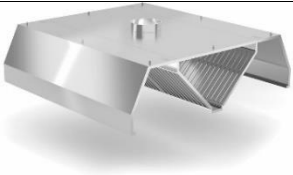


WYMAGANIA:

1. Meble wykonane ze stali nierdzewnej, ferrytycznej o zawartości chromu **co najmniej 17,5%**
2. Stoły, zlewozmywaki, baseny, szafki, szafy i regały wykonane ze stali nierdzewnej jako jedna, monolityczna konstrukcja. Wszystkie meble wykonane na stopkach regulowanych w zakresie +25mm do -5 mm wyposażone w ochronny bolec ekwipotencjalny do przyłącza przewodu wyrównującego. Stoły, zlewozmywaki, baseny w standardzie rant tylny o wysokości 40 mm.
3. Blaty stołów, szafek z blachy o grubości min. 0,8 mm dodatkowo wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną o grubości min.18 mm. Obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem nierdzewnym, co zabezpiecza przed przenikaniem wilgoci w głąb płyty. Grubość blatu 40-50mm. Przesławanie blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30-40 mm i po bokach 15-25 mm, z tyłu 80 mm.
4. Nogi stołów z profili kwadratowych o wym. 40x40 mm przy grubości 1,2 mm. Podstawy stołów szkieletowych usztywnione są w górnej części ramką o wysokości 100 mm. Przeświet między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki, lub spodem mebla wynosi 150 mm.
5. Drzwi wykonane są z dwóch warstw blachy. Drzwi skrzydłowe wyposażone w zatrask magnetyczny, mocowane na zawiasach trzpieniowych . Drzwi wykonane są z blachy o grubości min.0,8 mm w formie puszek usztywnionej . Wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) ABS.
6. Drzwi suwane zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej. Zawieszane i przesuwane za pomocą rolek. W dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi. Drzwi wykonane są z blachy o grubości min.0,8 mm w formie puszek usztywnionej. Wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) ABS.
7. Korpusy szaf, szafek wykonane z blachy o grubości min.0,8 mm, nogi szaf i inne elementy konstrukcyjne z kształtowników o wym. 40x40 mm. Półki szaf wykonane z blachy o grubości min.0,8 mm, wysokości 40 mm, wzmocnione przez zagięte do środka na minimum 15 mm i wzmocnione profilami metalowymi .
9. Blaty stołów ze zlewami obniżone o 18 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu . Wykonane z blachy o grubości 1,2 mm z systemem wzmocnień . Przesławanie blatu w stosunku do podstawy stołu wynosi z przodu 30-40 mm i po bokach 15-20 mm, z tyłu 80mm.
10. Komory zlewów wykonane ze stali nierdzewnej grubości blachy min.1,0 mm.
11. Wszystkie zlewy wyposażone w otwór pod baterię o średnicy 33 mm.
12. Baseny wykonane ze stali nierdzewnej o grubości blachy min.1,2 mm, wyposażone w otwór pod baterię o średnicy 33 mm .Przesławanie blatu w stosunku do podstawy basenu wynosi z przodu 30-40 mm i po bokach 15-20 mm, z tyłu 80 mm.
13. Oferowane przez Wykonawcę przedmioty zamówienia muszą posiadać wszelkie niezbędne certyfikaty, zezwolenia dopuszczające do stosowania ich lub wytworzonych z ich wykorzystaniem wyrobów w Unii Europejskiej, wszelkie niezbędne certyfikaty (np. certyfikaty CE), atesty, zezwolenia dopuszczające do ich sprzedaży oraz stosowania ich lub wytworzonych z ich wykorzystaniem wyrobów na terenie Rzeczypospolitej Polskiej oraz instrukcję użytkowania w języku polskim. Ponadto będzie fabrycznie nowe, pełnowartościowe oraz nie noszące znamion jakiegokolwiek użytkowania, w szczególności zaś nierefabrykowane, nieregenerowane oraz nienaprawiane; nie będzie wykazywało jakichkolwiek wad fizycznych, prawnych, jak również nie będzie posiadało jakichkolwiek innych cech ograniczających możliwość ich prawidłowego użytkowania.
14. Przedmiotowa dostawa musi spełniać najwyższe standardy jakościowe i estetyczne.
15. Sprzęt ma być kompletny posiadać wszystkie niezbędne elementy – przyłącza, kable
16. Wyposażenie musi być fabrycznie nowe, wyprodukowane nie wcześniej niż 12 miesięcy od daty dostawy, nieużywany, wolny od wad fizycznych i prawnych.
17. Wykonawca dostarczy sprzęt własnym transportem, na własny koszt, w sposób zapewniający jego całość i nienaruszalność do Zamawiającego.
18. Zamówienie obejmuje również rozładunek przedmiotu zamówienia w miejscu dostawy, wraz z wniesieniem do wskazanych pomieszczeń i uruchomienie sprzętu oraz montaż
19. W cenę oferty należy wliczyć 3 szkolenia z obsługi urządzeń w tym pieca
20. Wykonawca udzieli gwarancji jakości i rękojmi na dostarczony przedmiot zamówienia na warunkach określonych w szczegółowym w projektowanych postanowieniach umowy, stanowiącym Załącznik do SWZ.
21. W okresie gwarancji i rękojmi, Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia obsługi gwarancyjnej na swój koszt
23. Wymiary mebli dostosować do istniejącej kuchni- przed wykonaniem należy dokładnie dobrać wymiary do istniejących wnęk itp.





Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

	Element	Opis- minimalne wymagane parametry	Wymiary minimalne	I. sztuk	wygląd
1	Stół przyścienny szafka z trzema szufladami - szuflady po lewej stronie	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 * Konstrukcja spawana * Błat wzmocniony profilem stalowym * Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę * Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego * Półka wyjmowana, nieprzestawna * Drzwi suwane na zespołach jezdnych * Pionowy uchwyt drzwi	Długość (mm): 1500 / szerokość (mm): 700 / wysokość (mm): 850	1	
2	Stół roboczy przyścienny z półką - spawany, o wym. 1400x700x850 mm	* – Konstrukcja spawana– Błat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2	wymiary zewnętrzne (mm): 1400x700x(H)850	1	
3	Stół przyścienny szafka z trzema szufladami - szuflady po lewej stronie	* Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 * Konstrukcja spawana * Błat wzmocniony profilem stalowym * Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę * Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego * Półka wyjmowana, nieprzestawna * Drzwi suwane na zespołach jezdnych * Pionowy uchwyt drzwi	Długość (mm): 1400 / szerokość (mm): 700 / wysokość (mm): 850 /	2	
4	Stół roboczy przyścienny z półką - spawany, o wym. 1400x700x850 mm	* – Konstrukcja spawana– Błat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2	wymiary zewnętrzne (mm): 1400x700x(H)850	1	
5	Stół z basenem jednokomorowym - spawany o wym. 1000 x 700 x 850mm	* – Konstrukcja spawana– Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Basen spawany– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu sprawnego odpływu wody– Przetłoczenie w dnie do syfonu: O 50 mm– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Otwór na baterie O 30 mm dla baterii–Komora pośrodku . Podłączenie, syfon itp.	wymiary wewnętrzne (mm): 625x425x(H)300 / Pojemność (l): 80	1	
6	Regał magazynowy 4 półki gretingowe - spawany	* Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 * Nogi wykonane z profilu 30x30 mm * Regulowane stopki +/- 15 mm * Maksymalne obciążenie na półkę: 70 kg/m2* Półki wzmocnione profilem stalowym*	wymiary (mm): 1200x700x(H)1800	1	

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

7	Bateria z prysznicem	<ul style="list-style-type: none"> * Bateria jednootworowa, sztorcowa * Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem * Osłona prysznicowa wykonana z tworzywa sztucznego * Regulowany wspornik kolumnowy * Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia * Wężyki z końcówką 1/2" * Otwór w zlewie 30 mm * Wysięg wylewki 280 mm * Podłączenie, montaż baterii 		4	
8	Stół roboczy przyścienny z półką - spawany,	<ul style="list-style-type: none"> * – Konstrukcja spawana– Błat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2 	na wyspę obok patelni o wym. 800x700x850 mm	1	
9	Okap centralny na wyspę trapezowy z oświetleniem LED dwa króćce 315	<ul style="list-style-type: none"> * – Niezbędne w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzanie ciepła, pary i zanieczyszczeń z urządzeń grzewczych. Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki– Wyposażone w komplet filtrów labiryntowych, Wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych– Każdy z jednym króćcem do podłączenia do wentylacji: 2x 315mm– Z oświetleniem LED – Wykonane w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 • Zabudowa okapu ze stali nierdzewnej do sufitu 	380x200cm- wymiar poziomy	1	
10	KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ	<ul style="list-style-type: none"> * Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW * Dla garnków: o 120-300 mm * Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik * Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm * Termopara – Błat kuchni: AISI 304 * Obudowa: AISI 430 * Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm * Waga: 95 kg * Podłączenie kuchenki wraz z wężykiem elastycznym stalowym 	moc gazowa (kW): 28,5 / wymiary (mm): 1200x700x(H)900	1	
11	Taboret gazowy	<ul style="list-style-type: none"> * Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej * Zawór termopary i elektroniczny zapłon * Emaliowany ruszt lub żeliwny * Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie * Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń Podłączenie taboretów – wężyki itp. 	moc (W): 9000	4	





Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

12	Stół z jednym zlewem z półką, prawy spawany,	* – Konstrukcja skręcana– Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Komora tłoczona– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Przetłoczenie blatu: 10 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi (jeśli występuje)– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m ² – Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii -Komora po prawej Podłączenie zlewu, syfon itp.	1300x700x850mm	1	
13	Stół z basenem jednokomorowym - spawany	* – Konstrukcja spawana– Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. Kwasówki AISI 304– Basen spawany– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu sprawnego odpływu wody– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii -Komora pośrodku . Podłączenie basenu syfon, itp.	wym. 900 x 700 x wysokość 600 mm	1	
14	Okap przyścienny trapezowy bez oświetlenia,	* -Z filtrami labiryntowymi– Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x 315 mm–Wymiary 2400x1300x(H)450 mm F17 *zabudowa nad okapem do sufitu ze stali nierdzewnej	2400x1300x450mm	1	
15	Piec konwekcyjno - parowy 20 x GN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem	<ul style="list-style-type: none"> • Najnowocześniejsze z całej serii piece dla gastronomii– Elektroniczny, • 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie zadanych parametrów gotowania. • Menu sterowania zapisywane jest w języku polskim– • Piece trzy rozwiązania:– – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza - system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody - system suszenia komory pieca, • Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów - pełna kontrola nad zarządzaniem poziomem wilgotności z komorze gotowania • FUNKCJE: - Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. gotowanie jednocześnie wszystkich potrawy, a piec sam poinformuje, która musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa1-punktowa sonda Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania. -Automatyczny system myjący- montowana wyłącznie w fabryce. • 4 programy mycia: Eco,Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. • konstrukcja głowicy myjącej oszczędności wody 	930x970x(H)1900 mm	1	




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none">• Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy• Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania• Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze HACCP• Możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania• Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu• Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków• Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START.• Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu.• Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci• Trzy prędkości wentylatorów. Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze• Gotowanie z użyciem sondy. Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale efekty pieczenia i gotowania• udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana• Port USB• Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C–• Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin– przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy• Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny–• Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)–• Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniową regulacją stopnia zaparowania–• Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED– B• bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu• Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie–• Drzwi z zawiasem po prawej– Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi• Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany			
--	--	--	--	--	--




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none"> • Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni– • Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze– • Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304 • Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca– • Obudowa w całości ze stali nierdzewnej– • Współczynnik szczelności: IPX 5– • Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca– • Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji • Odległość pomiędzy przewodnikami 66mm • Moc elektryczna 31kW • Napięcie 400V 			
16	Prysznic do napełniania garnków, ręczny, uniwersalny na wyspę	<ul style="list-style-type: none"> * Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary * Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 – 7 barów * Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem 	wymiary (mm): 56x42x(H)2000	2	
17	Stół z jednym zlewem z półką, prawy-spawany, o wym.2400x700x(H)850 mm	* – Konstrukcja spawana– Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej ztw. kwasówki AISI 304– Komora tłoczona– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Przetłoczenie blatu: 10 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi(jeśli występuje)– Rant przyścienny 40 mm–(dwie strony) Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2– Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii -Komora po prawej, Podłączenie zlewu, syfon itp.	Długość (mm): 2400 / szerokość (mm): 700 / wysokość (mm): 850 /	1	
18	Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem	* – Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej – Jednootworowa, wylewka obrotowa – Regulacja strumienia – Wymagany otwór w stole: 30 mm – Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 350 mm – Wysokość baterii: 445 mm ,montaż i podłączenie baterii wężyki itp.		6	
19	Umywalka kuchenna bezdotykowa	<ul style="list-style-type: none"> * Z włączaną kolanem wylewką sztorcową i z dozownikiem mydła * Przyłącze wody 1/2", otwór w umywalce śr. 54 mm * Wanna i ścianka ze stali nierdzewnej 18/10 * Wymiary wanny: 330x230x(H)120 * z baterią 	wymiary (mm): 400x320x(H)200/570	2	


Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

20	<p>Wózek do transportu pojemników 18 x GN 1/1</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Przeznaczony do przewozu pojemników GN o różnej wysokości w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu * Wykonany z najnowocześniejszego materiału kompozytowego odpornego na kwasy spożywcze i substancje chemiczne, łatwego w utrzymaniu w czystości * Konstrukcja zapewniająca doskonałą ładowność przy zachowaniu odpowiedniego przepływu powietrza między pojemnikami * Odstęp między prowadnicami: 76 mm * Prowadnice blokowane zabezpieczają pojemniki GN przed wysunięciem się * Wysoka odporność termiczna (do 200°C) pozwalająca na przewóz nawet bardzo gorących pojemników * Duża stabilność podczas przewozu dzięki 4 cichobieźnym, obrotowym kółkom z niebrudzącą, termoplastyczną gumą * Nadaje się do czyszczenia myjkami ciśnieniowymi * Konstrukcja modułowa * Możliwość transportu pojemników GN w różnej konfiguracji * Pojemność: <ul style="list-style-type: none"> * 18x GN 1/1 (H)65 mm * 9x GN 1/1 (H)100 mm * 9x GN 1/1 (H)150 mm * 6x GN 1/1 (H)200 mm * lub podwójna ilość pojemników GN 1/2 dla odpowiedniej wysokości * lub potrójna ilość pojemników GN 1/3 dla odpowiedniej wysokości * Dopuszczalne obciążenie przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: <ul style="list-style-type: none"> * para prowadnic 45 kg * cały wózek 340 kg * Waga netto: 24,6 kg 		1	
21	<p>Wózek 3-półkowy spawany</p>	<ul style="list-style-type: none"> * – Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość– 3 półki– Maksymalne równomierne obciążenie półki:80 kg– Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami– Odległość między półkami: 312 mm Do przedszkola 	800x500x850 mm	3	
22	<p>Regał magazynowy z aluminium z 4 półkami 915x540x(H)1830</p>	<p>Regał magazynowy modułowy, 4 poziomy regulowane, konstrukcja z aluminium anodowanego – grubość anodu min 20 mikronów, wkłady polietylenowe (do mycia w zmywarce), haki zaciskowe z zamaku (stop cynku i aluminium)</p>	<p>wymiary (mm): 915x540x(H)1830</p>	11	




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

23	Stół z jednym zlewem z półką, lewy-spawany, o wym.2200x700x(H)850 mm	<ul style="list-style-type: none"> * – Konstrukcja spawana– Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Komora tłoczona– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Przetłoczenie blatu: 10 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi(jeśli występuje)– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2– Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii Komora po prawej , podłączenie zlewu, syfon itp. 	Długość (mm): 2200 / szerokość (mm): 700 / wysokość (mm): 850 /	1	
24	Szafa chłodnicza Profi Line 2-drzwiowa 1240L 2-drzwiowa	<ul style="list-style-type: none"> * Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) * Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym * Filtr przeciwpylkowy * Agregat chłodniczy EMBRACO * Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory * Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek * Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi * 4 kółka, w tym 2 z hamulcami * Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat * Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C * Klasa klimatyczna: 4 * Grubość izolacji 60 mm * Wymiary komory 1194x635x(H)1540 mm * W zestawie 6 półek GN 2/1 * Waga: 175kg * Zakres temperatury: +1/+8°C * 18 możliwych poziomów montażu półek * światło między prowadnicami: ca. 53 mm 	wymiary zewnętrzne (mm): 1314x845x(H)2130 / moc (W): 390 / napięcie (V): 230 / temperatura (st. C): +1/+8°C	2	
25	Szafa chłodnicza 1- drzwiowa min. 670L 1-drzwiowa	<ul style="list-style-type: none"> * Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) * Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym * Filtr przeciwpylkowy * Agregat chłodniczy EMBRACO * Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory * Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek * Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi * 4 kółka, w tym 2 z hamulcami * Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat * Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C * Klasa klimatyczna: 4 * Grubość izolacji 60 mm 	wymiary zewnętrzne (mm): 610x635x(H)1540 / moc (W): 338 / napięcie (V): 230 / temperatura (st. C): 0/+8 °C	1	




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none"> * Czynnik chłodzący: R600a (110 g) * Wymiary komory: 610x700x(H)1540 mm * W zestawie min. 3 półki GN 2/1 * Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,26 kW * Waga: 120 kg 			
26	SZATKOWNICA ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ, 400V	<ul style="list-style-type: none"> * Wydajność do min. 650 kg na godzinę * Do 70 różnych rodzajów ciec * Przeznaczone do produktów o różnych konsystencjach (twardych - warzywa korzeniowe i miękkich - pomidory, banany) * MAKSYMALNA WYGODA DLA UŻYTKOWNIKA * Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym * Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania * Krojenie produktu za pomocą tylko jednego ruchu (modele CA-31) * PROSTA OBSŁUGA I NIEZWYKŁA SKUTECZNOŚĆ! * Wysoka precyzja pozwala uzyskać doskonały jednolity efekt krojenia * Wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy * KOMFORT PRACY * Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach * Poziom hałasu: * TRWAŁOŚĆ * Zaprojektowane z uwzględnieniem ergonomii i ciągłości pracy. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz materiałów w pełni nadających się do kontaktu z żywnością * KONSERWACJA I HIGIENA * Łatwo zdejmowalna pokrywa z dociskaczem ułatwia czyszczenie * Głowica szatkownicy z otworem o powierzchni 286 cm² Prędkość 365 (obr./min) Średnica tarczy 21 mm * 	wydajność (kg): 200-650 / wymiary (mm): 391x396x(H)653 / moc (W): 550 / napięcie (V): 400 / waga (kg): 24	1	
27	Tarcza do plastrów – 1 mm	- Przeznaczenie: Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane *		2	
28	Tarcza do plastrów do szatkownicy - 10 mm	* - przeznaczenie: Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne		2	
29	Kratka do kostki do szatkownicy - 10 mm	- * Kratka do kostek w połączeniu z tarczą do plastrów pozwala uzyskać kostkę 10x10x10 mm.		2	
30	Tarcza do wiórków do szatkownicy - 2 mm	* - Tarcza do wiórkowania warzyw, sera do pizzy, orzechów, migdałów		2	
31	Tarcza do wiórków do szatkownicy - 6 mm	* - Tarcza do wiórkowania warzyw, sera do pizzy, orzechów, migdałów		2	



Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

32	Obieraczka do ziemniaków	<p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> * Profesjonalne urządzenie do gastronomii, przeznaczone do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych. * Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza ze specjalnym profilem, pokrytego materiałem ściernym z węgliku silikonu (certyfikacja NSF) * Boczny element wewnętrznej ścianki wyłożony materiałem ściernym * Obudowa zewnętrzna w całości wykonana ze stali nierdzewnej * Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika * Transparentna uchylna pokrywa wykonana z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu * Boczne otwieranie aluminiowych drzwiczek * Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek * System wlotu wody z zaworem uniemożliwiającym cofanie się wody do sieci wodociągowej * Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody * Zintegrowany, wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej * Wymagane podłączenie do wody * Odływ boczny lub pionowy dolny – do wyboru podczas montażu * Średnica odpływu: śr. 80 mm * Poziom hałasu: ok 70 dB * Wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej * Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza ze specjalnym profilem, pokrytego materiałem ściernym z węgliku silikonu * Boczny element wewnętrznej ścianki wyłożony materiałem ściernym. Powoduje zmianę kierunku obieranych warzyw (na zdjęciu element do obieraczki PI-10) * Specjalna tarcza z nożami zamiast materiału ściernego, wyłącznie do użytku z obieraczką 	<p>wsad (kg): 20 kg / wydajność (kg): 400-480 kg/h / model: PI-20 / wymiary (mm): 433x635x(H)735 / moc (W): 550 / napięcie (V): 400 / waga (kg): 35,8</p>	1	
33	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę	<p>-</p> <p>Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę</p> <p>*</p>		1	
34	Stół roboczy przyścienny z półką - spawany, o wym. 1400x700x850 mm	<p>* – Konstrukcja spawana – Błat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430 – Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm – Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi – Rant przyścienny 40 mm – Regulowane stopki +25/-5 mm – Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m²</p>	<p>wymiary zewnętrzne (mm): 1400x700x(H)850</p>	1	
35	Stół ze zlewem po lewej stronie, bez półki 1800x700x850 mm	<ul style="list-style-type: none"> * Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 * Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność * Szkielet wykonany z profili 40x40 mm * Błat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel * Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany * Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej * Regulowane stopki +25/-5 mm 	<p>1800x700x850 mm</p>	1	


Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		* Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m ²			
		* podłączenie syfon itp.			
36	Stół z basenem jednokomorowym - spawany o wym. 1000 x 700 x 850mm	* – Konstrukcja spawana– Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Basen spawany– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu sprawnego odpływu wody– Przetłoczenie w dnie do syfonu: O 50 mm– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Otwór na baterie O 30 mm dla baterii -Komora pośrodku , podłączenie syfon itp.	wymiary wewnętrzne (mm): 625x425x(H)300 / Pojemność (l): 80	1	
37	Stół z dwoma zlewami, szafka z drzwiami suwanymi, o wym. 1500x700x850 mm	* Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej AISI 304, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne * Komora wspawana bezszwelowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej AISI 304 * Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm * Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430 * Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: O50 mm * Otwór na baterię O30 mm * Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody * Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność * Szkielet wykonany z profili 40x40 mm * Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m ² * Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany * Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego * Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, bez tylnej ściany dla dostępu do przyłącza wody i kanalizacji * Wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki +25/-5 mm * Szafka zamykana drzwiami suwanymi * 2 komory zlewozmywaka, * podłączenie syfon itp.	1500x700x850 mm	1	
38	Szafy chłodnicze w obudowie ze stali nierdzewnej 400 L	* Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej * Chłodzenie statyczne * Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy * Wnętrze z tworzywa ABS * Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy * Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali lub ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu) * Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania * Komora dopasowana do pojemników GN 2/1 i 2x GN 1/1 (tylko w modelach o pojemności 600 l) * Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych	wymiary zewnętrzne (mm): 600x701x(H)1875 / opis: wymiary wewnętrzne 460x466x(H)1643 mm; półki 3x 486x410 + 1x 450x210 mm; klasa energetyczna C; czynnik chłodniczy R600a; izolacja 70 mm; waga 75,50 kg / Pojemność (l): 400 / moc (W): 157 / napięcie (V): 230 / temperatura (st. C): 0/8	1	




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none"> * Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźnicznego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych * Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela) * Chłodzenie statyczne * Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej * Klasa klimatyczna 4 * Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy * Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej * Drzwi standardowo zamykane na kluczyk * chłodnicza 			
39	Szafa mroźnicza 2-drzwiowa	<ul style="list-style-type: none"> * Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) * Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym * Filtr przeciwpylkowy * Agregat chłodniczy * Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory * Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek * Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi * 4 kółka, w tym 2 z hamulcami * Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat * Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C * Klasa klimatyczna: 4 * Grubość izolacji 60 mm * Wymiary komory 1194x635x(H)1540 mm * 6 półek GN 2/1 * Waga: 185kg * Zakres temperatury: -22/-14°C * 18 możliwych poziomów montażu półek * światło między prowadnicami: ca. 53 mm * 	<p>wymiary zewnętrzne (mm): 1314x845x(H)2130 / moc (W): 830 / napięcie (V): 230 / temperatura (st. C): -22/-14°C</p>	1	
40	Wózek 5-półkowy z polipropylenu	<ul style="list-style-type: none"> * Przeznaczony do do transportu dań oraz zbierania pustych naczyń w * 	<p>wymiary zewnętrzne (mm): 800x520x(H)1540</p>	2	






Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

<p>41</p>	<p>Zmywarka kapturowa do naczyń - elektroniczna pompa płuczająca, pompa spustowa, podwójny izolowany kaptur, 2 dozowniki sterowane elektronicznie</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu * Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1 * Sterowanie elektroniczne * Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm * Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm * Dotykowy, elektroniczny panel sterowania * Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 * Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej * Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom * Ilość/długość cykli mycia: 3/60 s, 120 s, 240 s * Wydajność: 60, 30, 15 koszy/h * Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-3 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci) * Temperatura wody myjącej 60°C * Temperatura wody płuczającej, wyparzającej 85°C * Pojemność i moc bojlera 13,5 l / 7,5 kW * Pojemność i moc wanny 68 l / 6,0 kW * Moc pompy myjącej 1,5 kW * Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny * Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C * Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C * Współczynnik szczelności pompy: IP 44 * FUNKCJE: <ul style="list-style-type: none"> * Program myjący komorę zmywarki * Możliwość płukania zimną wodą * szczególnie przydatny przy myciu szkła * System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający płukaniu zimną wodą * 8-punktowy system autodiagnostyczny * Funkcja „SOFT START” uruchamianie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń * Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze * Funkcja ECO * zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej w przypadku gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut * WYPOSAŻENIE: <ul style="list-style-type: none"> * 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm * 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm * 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm * Dozownik nablyszczacza * Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny) - opcja * Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3” gwint wew. * Wąż spustowy * Możliwa narożna instalacja zmywarki * Podłączenie wody: 3” 	<p>wymiary (mm): 750x880x(H)1390/1830 / napięcie (V): 400</p>	<p>1</p>	
-----------	--	---	---	----------	---



Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		* Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm – Waga: 131,5 kg			
42	Bateria z prysznicem	* – Pysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem – Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa – Osłona prysznicowa wykonana z tworzywa sztucznego – Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia – Wymagany otwór w stole: $\varnothing 32,5$ mm – Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 400 mm – Wysokość baterii: 1060 mm	Wysokość baterii: 1060 mm	1	
43	Młynek do odpadków 550W z włącznikiem	* Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków * Do stosowania w gastronomii * Wyciszona praca * Kolnierz mocujący ze stali nierdzewnej * Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej * Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min * Wymagany otwór w zlewie \varnothing 90mm * Przewód zasilający w zestawie * Łożyisko samosmarujące * Łatwy i szybki w montażu * Zdemontowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaślepka (korek) gardzieli młynka w zestawie * Włącznik z wężykiem w zestawie	wymiary (mm): \varnothing 218x(H)406 / moc (W): 550 / napięcie (V): 230 / waga (kg): 5,9	1	
44	Umywalka bezdotykowa z panelem tylnym (h)300 mm, wykonana z AISI 304, uruchamianie kolanem, 400x315x(h)470 mm	* Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego * Strumień wody płynie przez 4-6 s * Całość wykonana ze stali AISI 304 * Wymiary komory: 340x230x(H)115 mm * Osłona antybryzgowa ściany (H)100 mm * Jedno wejście na zmieszana wodę (ciepłą i zimną); przyłączy G 1/2" * W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym * UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany * Waga netto: 5,5 kg * z bateria Podłączenie syfon, wężyki itp.		1	
45	Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - spawany prawy 1400x720x850	* Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne * Komora spawana bezszczelinowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej * Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm * Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430 * Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: O52 mm * Przetłoczenie blatu 19 mm zapobiega wylewaniu się wody	typ: prawy / wymiary (mm): 1400x720x(H)850	1	




Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none"> * Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji * Konstrukcja skręcana * Nogi wykonane z profili 40x40 mm * Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m² * Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół * podłączenie syfon itp. 			
46	Stół wyładowniczy do zmywarek - spawany 1300x700x(H)850 mm	<ul style="list-style-type: none"> * Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 * Konstrukcja skręcana * Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szer. 510 mm * Blat wzmocniony profilem stalowym * Zaczepy do zmywarek kapturowych (przy zamówieniu należy podać model zmywarki) * Nogi wykonane z profili 40x40 mm * Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m² * Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół * 	wymiary (mm): 1300x700x(H)850	1	
47	Lampa owadobójcza 230 V	<ul style="list-style-type: none"> * – Obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczeństwo użytkowania– Wysokiej jakości żarówki UV-A LED o żywotności do 20 000 godzin– Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V– Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie– Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić 	470x100x263 mm	2	
48	Bemar jezdny na 3GN z półką	<ul style="list-style-type: none"> Bemar na kołach skrętnych, każda komora sterowana oddzielnie do każdej komory, uchwyty. Zestaw pojemników z przykrywkami z uszczelką, hamulce 	1300x650x900 230V 3kW	4	
49	Mikser planetarny	<ul style="list-style-type: none"> * Obudowa ze lakierowanego aluminium * Dwie ze stali nierdzewnej 11,4 l * Silnik: 1/2Km=375 W * 3 prędkość: 121, 218, 489 obr. /min * Timer: do 30 min * Panel sterowania: cyfrowy * 3 końcówki: hak, miesządko płaskie, różga * Waga: 35 kg 	Pojemność (l): 11,4 / wymiary (mm): 398x499x(H)630 / moc (W): 375 / napięcie (V): 230 / waga (kg): 35	1	
50	Stół z basenem jednokomorowym - spawany	<ul style="list-style-type: none"> * – Konstrukcja spawana– Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Basen spawany– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu sprawnego odpływu wody– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii -Komora pośrodku , podłączenie syfon itp. 	wym. 900 x 700 x 600 mm	1	

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

51	Szafa przelotowa drzwi suwane 1000x700x1800	5 półek – wymiar dobrać na budowie	1000x700x1800mm	1	
52	Stół z dwoma zlewami z półką, lewy- spawany, o wym.1800x700x(H)850 mm	* – Konstrukcja spawana– Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304– Komora tłoczona– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm– Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm– Przetłoczenie blatu: 10 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi(jeśli występuje)– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2– Otwór na baterie Ø 30 mm dla baterii - Komora po prawej, podłączenie syfon itp.	Długość (mm): 1800 / szerokość (mm): 700 / wysokość (mm): 850 /	1	
53	Zmywarka do naczyń na podstawie - elektroniczna pompa płuczająca, pompa spustowa, podwójny izolowany kaptur, 2 dozowniki sterowane elektronicznie	* Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu * Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1 * Sterowanie elektroniczne * Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm * Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm * Dotykowy, elektroniczny panel sterowania * Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 * Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej * Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom * Ilość/długość cykli mycia: 3/60 s, 120 s, 240 s * Wydajność: 60, 30, 15 koszy/h * Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-3 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci) * Temperatura wody myjącej 60°C * Temperatura wody płuczającej, wyparzającej 85°C * Pojemność i moc bojlera 7,5 l / 7,5 kW * Pojemność i moc wanny 35 l / 6,0 kW * Moc pompy myjącej 1,5 kW * Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny * Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C * Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C * Współczynnik szczelności pompy: IP 44 * FUNKCJE: * Program myjący komorę zmywarki * Możliwość płukania zimną wodą * szczególnie przydatny przy myciu szkła * System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający płukaniu zimną wodą * 8-punktowy system autodiagnostyczny * Funkcja „SOFT START” uruchamianie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń * Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze * Funkcja ECO * zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej w przypadku gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut * WYPOSAŻENIE:	wymiary (mm): 600x600x850 napięcie (V): 400	1	

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		<ul style="list-style-type: none"> * 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm * 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm * 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm * Dozownik nabyliczaczka * Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny) - opcja * Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3" gwint wew. * Wąż spustowy * Możliwa narożna instalacja zmywarki * Podłączenie wody: 3" * Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm – Waga: 131,5 kg * Podstawa pod zmywarkę 			
54	Mikser ręczny o zmiennej prędkości	<ul style="list-style-type: none"> * Ramię miksujące o dł. min. 355 mm i ostrze ze stali nierdzewnej * Odpowiedni do miksowania mieszanki objętości do 23 l 	wymiary (mm): 820x216 / moc (W): 1000 / napięcie (V): 230	1	
55	Mikser ręczny z ramieniem miksującym	<ul style="list-style-type: none"> * – Do miksowania różnych składników jednocześnie, w pojemnikach już od 10 do aż 250 litrów; – Nóż z trzema ostrzami, wykonany z hartowanej stali nierdzewnej, posiadający trwałe krawędzie tnące; – Nowo zaprojektowana osłona noża o średnicy od 65 do 123 mm; – Czytelne oznaczenie poziomu maksymalnego zanurzenia; – Ergonomiczna obudowa silnika wykonana jest z dwóch rodzajów tworzywa; – Stała prędkość 12000 obrotów na minutę lub łatwo i wygodnie regulowaną w zakresie od 1500 do 12000 a nawet do 15000 obr./min; – Część na dłoń pokryta jest antypoślizgowym materiałem. z ramieniem miksującym XM-21 	Opis (txt): z ramieniem miksującym / Wyposażenie: napęd, końcówka miksująca / przeznaczony do naczyń o pojemności (mm): 12 l / liczba obrotów na minutę: zmienne, od 1500 do 15 000 / moc/napięcie (W/V): 300/230 / waga (kg): 2,3	1	
56	Stół roboczy przyścienny z półką - spawany, o wym. 2200x700x850 mm	– Konstrukcja spawana– Błat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430– Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm– Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi– Rant przyścienny 40 mm– Regulowane stopki +25/-5 mm– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m2	wymiary zewnętrzne (mm): 2200x700x(H)850	1	
57	Szafa przelotowa drzwi suwane	Wym ok. 1800x700x h 2050mm- dobrać na budowie dokładnie zabudować wnękę. 6 półek w środku z możliwością regulacji. Ze stali nierdzewnej- przedszkole	Wys. 2050mm	1	
58	Taboret niski wózek	Taboret niski na kółkach pod garczki ze stali nierdzewnej, hamulce na kółka	500x500x wys 400mm	2	
59	Pojemniki GN	Różne głębokości min po 4 szt. z każdej głębokości GN1/1		20	
60	Czajnik elektryczny bezprzewodowy min 1,8 l	budowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej, Uchwyt, pokrywka oraz podstawa, Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki, Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody, ochrona przed włączeniem na sucho,		2	
61	Deski do krojenia HACAP 450 x 300 mm	Polietylen-		4	
62	Zestaw noży 9 elementowy	Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej. Uchwyt ze stali nierdzewnej z powłoką gumowaną.		4	


Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwale i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność. Bezpieczna wyprofilowana rękojeść. wymiary min: 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			
63	Garnek z pokrywą ok. 36 litrów	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary Średnica: 360 mm		4	
64	Garnek z pokrywą ok. 15 litr.	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary Wysokość min 180 max 200mm.		4	
65	Garnek z pokrywą ok. 21 litr.	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
66	Garnek z pokrywą ok. 50 litra	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary Średnica: 400 mm		4	
67	Garnek niski z pokrywą ok. 3 litry	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
68	Garnek wysoki z pokrywą ok. 5 litrów	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów		4	

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

		Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary			
69	Garnek niski z pokrywą min 7 litr	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
70	Garnek 1 l	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
71	Garnek 0,5l	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
72	Rondel ok. 3 litry	Konstrukcja dna -(stal nierdzewna/aluminium – 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 – 0,8mm) Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem Grubość ścianki 0,8 mm Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary		4	
73	Kubek min 200 ml max 300ml	Material: Opal biały bez zdobień, możliwość zmywania w zmywarce, możliwość używania w kuchence mikrofalowej. uchwyt		300	
74	Talerz płytki obiadowy	materiał: szkło białe hartowane bez zdobień, możliwość zmywania w zmywarce i kuchence mikrofalowej, średnica: min 235mm max 250mm		300	
75	Talerz głęboki	szkło białe hartowane bez zdobień, możliwość zmywania w zmywarce, możliwość używania w kuchence mikrofalowej, wysokość: ok 29 mm, średnica: ok 215 mm, element zastawy: talerz		300	
76	Talerz deserowy	białe hartowane bez zdobień, możliwość zmywania w zmywarce, możliwość używania w kuchence mikrofalowej, wysokość: ok. 17 mm, średnica: ok.195 mm		300	
77	Łyżka	Wykonana ze stali nierdzewnej, Polerowana maszynowo, Lustrzane wykończenie, Można myć w zmywarkach, Wym min 195mm		300	
78	Widelec	Wykonana ze stali nierdzewnej, Polerowana maszynowo, Lustrzane wykończenie, Można myć w zmywarkach, Wym min 195mm		300	
79	Nóż	Wykonana ze stali nierdzewnej, Polerowana maszynowo, Lustrzane wykończenie, Można myć w zmywarkach, Wym min 210mm		300	

Dostawa wyposażenia kuchni oraz zaplecza kuchennego w Zespole Szkół w Zaczerniu.

80	Łyżeczka	Wykonana ze stali nierdzewnej, Polerowana maszynowo, Lustrzane wykończenie, Można myć w zmywarkach, Wym min 145mm		300	
81	pojemnik do sztućców	Pojemnik na 4 wkłady, Ze stali nierdzewnej wraz z wkładami		4	
82	Pojemnik na odpady z pedałem min 68 litrów	Plastikowy pojemnik		2	
83	Miska plastikowa poj. 40l	plastik		4	
84	Waga kuchenna	pomiar do min. 14 000 g z dokładnością do ± 1 g – waga minimalna 2 g Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów,) z wbudowanym wyświetlaczem Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on-off		1	
85	stolnica	Bambusowa wym. min 65x43cm		4	
86	Garnek gastronomiczny z pokrywką stalowy nierdzewny 98l	Gładka powierzchni tworzywa wpływa na łatwość mycia naczyń. <ul style="list-style-type: none"> • - Pojemność - 98 l pozwala na jednorazowe przygotowanie dużej ilości jedzenia, • - nienagrzewające się uchwyty. • - Materiał - Stal nierdzewna • - Pojemność - 98l • - Grubość dna – min 5,8 mm • - Wysokość - 50 cm • - Średnica wewnętrzna - 500 mm • - Średnica zewnętrzna - 528 mm 		1	