

Załącznik nr 8 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- modyfikacja z dnia 12.05.2020 r.

1) Stół wyladowczy przyścienny- 1 szt.

Rodzaj: przyścienny, korpusowy
Z otworem na odpadki położonym centralnie
Konstrukcja: spawany
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 120 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm
Stopki regulowane

Stół od prawej strony frontu będzie połączony ze stołem roboczym z otwartą szafką poz. 12 (stół II), stoły muszą być ze sobą kompatybilne

2) Stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem- 1 szt.

Rodzaj: przyścienny, zabudowany
Konstrukcja: spawany
Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 120 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm
Zlew dwukomorowy (komory 40x40x (h) 25 cm +/- 3 cm) z otworami na baterię
Drzwi suwane
Stół kompletny z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć, wyposażony w:
- baterię sztorcową typu prysznicowego, z regulowanym wspornikiem kolumnowym, uchwytem ściennym, jednootworową, z węzami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;
- zestaw syfonowy
Stopki regulowane

Stół będzie połączony z lewej strony ze stołem roboczym z otwartą szafką poz. 12 (stół II) oraz z prawej strony ze stołem wydawczym poz. 7, stoły muszą być ze sobą kompatybilne

3) Stół załadowczy do zmywarki- 1 szt.

Rodzaj: zabudowany
Min. 1 półka
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 100 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm

Wysokość osłony przeciwbryzgowej: min. 13 cm
Bez zlewu i otworu na baterię
Stopki regulowane

Stół powinien być kompatybilny z oferowaną zmywarką poz. 22, znajdującą się od frontu stołu
Osłona przeciwbryzgowa powinna chronić blat stołu z tyłu i z prawej strony (od strony ściany)
Stół jest połączony z lewej strony ze stołem wydawczym z poz. 7, stoły muszą być kompatybilne

4) Stół wydawczy- 1 szt.

Rodzaj: lewy z półką
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 90 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość osłony przeciwbryzgowej: min. 13 cm
Stopki regulowane

Stół powinien być kompatybilny z oferowaną zmywarką poz. 22, zmywarka znajduje się z lewej strony stołu

5) Regał – szafa magazynowa metalowa na czyste naczynia- 2 szt.

Rodzaj: z drzwiami suwanymi
Drzwi wyposażone w zamki
Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 80 cm +/- 5 cm
Wysokość: 180 cm +/- 10 cm
Wyposażony w min. 3 półki
Stopki regulowane

6) Szafka wisząca- 5 szt.

Drzwi przesuwne
Rodzaj: korpusowa/zabudowana
Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)
Głębokość: 40 cm +/- 5 cm
Długość: min. 70 cm
Wysokość: min. 60 cm
Wyposażona w 1 półkę wyjmowaną
Uchwyt drzwi profilowany

7) Stół wydawczy - 1 szt. (zmywalnia)

Rodzaj: zabudowany, przyścienny
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 80 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5cm

Wysokość rantu z tyłu: min. 13 cm
Wyposażony w min. 1 półkę
Stopki regulowane

Stół połączony z lewej strony ze stołem ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem poz. 2 oraz z prawej strony ze stołem załadowniczym do zmywarki poz. 3, stoły muszą być ze sobą kompatybilne

8) Zlew na mopy/umywalka porządkowa - 1 szt.

Rodzaj: zabudowana, spawana

Materiał: stal nierdzewna

Głębokość: od 48-52 cm

Długość: od 50-55 cm

Wysokość: min. 50 cm

Kompletna z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć:

-wyposażona w baterię zlewozmywakową łokciową, z wyciąganą wylewką, z węzami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;

-zestaw syfonowy.

9) Blat/stół roboczy z szafkami - 4 szt. łącznie

Specyfikacja stół I i II

Szafka z drzwiami suwanymi i półką przestawną

Rodzaj: zabudowany, przyścienny

Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)

Głębokość: 70 cm +/- 5 cm

Długość: 120 cm +/- 5 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm

Stopki regulowane

Specyfikacja stół III

Szafka z 1 drzwiami skrzydłowymi po prawej stronie i dwiema półkami

Rodzaj: zabudowany, przyścienny

Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)

Głębokość: 70 cm +/- 5 cm

Długość: 120 cm +/- 5 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm

Stopki regulowane

Stół połączony z prawej strony ze stołem roboczym z otwartą szafką z poz. 12 stół I, stoły muszą być ze sobą kompatybilne

Specyfikacja stół IV

Ze zlewem dwukomorowym

Szafka z półką i drzwiami suwanymi

Materiał: stal nierdzewna, [dopuszcza się uchwyt drzwi z innego materiału](#)

Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 100 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm
Stopki regulowane

Stół kompletny z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć, wyposażony w:
- baterię sztorcową typu prysznicowego, z regulowanym wspornikiem kolumnowym, uchwytem ściennym, jednootworową, z węzami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;
- zestaw syfonowy

Wszystkie stoły z danej pozycji muszą być ze sobą kompatybilne

10) Okap kuchenny- 1 szt.

Rodzaj: [skrzyniowy lub trapezowy](#)
Położenie: centralne
Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 120 cm +/- 15 cm
Długość: 220 cm +/- 15 cm
[Wyposażony w oświetlenie, labiryntowe łapacze tłuszczu](#)
Wyposażony w komplet zawiesi i 2 króćce Ø315

11) Stół roboczy- 1 szt.

Rodzaj: szkieletowy, centralny
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 40 cm +/- 5 cm
Długość: 135 cm +/- 5 cm
[Wysokość całkowita: 85 cm +/- 5 cm](#)
Nogi z kółkami, 2 kółka z możliwością blokady

12) Stół roboczy z otwartą szafką- 2 szt.

Specyfikacja stół 1:

Rodzaj: zabudowany
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 70 cm +/- 5 cm
Długość: 100 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm
Szafka otwarta z półką
Stopki regulowane

Stół będzie połączony z lewej strony ze stołem roboczym z szafkami poz. 9, stoły muszą ze sobą kompatybilne

Specyfikacja stół 2:

Konstrukcja: spawany

Materiał: stal nierdzewna
Basen jednokomorowy min. 30 cm głębokości
Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu
Maskownicza czołowa
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 80 cm +/- 5 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm
Stopki regulowane +/-15mm
Stół kompletny z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć, wyposażony w:
- baterię sztorcową typu prysznicowego, z regulowanym wspornikiem kolumnowym, uchwytem ściennym, jednootworową, z węzami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;
- zestaw syfonowy.

Stół będzie połączony z lewej strony ze stołem wydawczym poz. 1 oraz z prawej ze stołem wydawczym poz. 7, stoły muszą być ze sobą kompatybilne

13) Regał jezdny na tace gastronomiczne- 4 szt.

W konfiguracji:

Specyfikacja regału I szt. 1

Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 40 cm +/- 5 cm
Długość: 60 cm +/- 10 cm
Wysokość: 182 cm +/- 15 cm
4 kółka skrętne, min. 2 kółka z hamulcem (z możliwością blokady)
Pojemność min. 16 x GN 1/1
Zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
W komplecie z pojemnikami GN 1/1 ze stali nierdzewnej:
- H20 mm x 10 szt
- H40 mm x 6 szt

Specyfikacja regału II szt. 1

Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 40 cm +/- 5 cm
Długość: 60 cm +/- 10 cm
Wysokość: 182 cm +/- 15 cm
4 kółka skrętne, min. 2 kółka z hamulcem (z możliwością blokady)
Pojemność min. 16 x GN 1/1
Zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
W komplecie z pojemnikami GN 1/1 ze stali nierdzewnej:
- H100 mm x 6 szt.
- H150 mm x 10 szt.

Specyfikacja regału III szt. 1

Z blatem roboczym
Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 46 cm +/- 5 cm
Długość: 63 cm +/- 10 cm
Wysokość: 85 cm +/- 10 cm
4 kółka skrętne, min. 2 kołka z hamulcem (z możliwością blokady)
Pojemność min. 7 x GN 1/1
Zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
W komplecie z tacami GN 1/1 ze stali nierdzewnej:
- H10 mm x 7 szt.

Specyfikacja regału IV szt. 1

Z blatem roboczym
Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 60 cm +/- 10 cm
Długość: 79 cm +/- 10 cm
Wysokość: 85 cm +/- 10 cm
4 kółka skrętne, min. 2 kołka z hamulcem (z możliwością blokady)
Pojemność min. 16 x GN 1/1
Zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
Typ modułu GN: 2 x GN 1/1
W komplecie z tacami GN 1/1 - 16 szt. polipropylenowe, antypoślizgowe
Kolorystyka po uzgodnieniu z Zamawiającym

14) Regał magazynowy do chłodni- 4 szt.

Materiał: przeznaczony do kontaktu z żywnością
Głębokość: 40 cm +/- 5 cm
Długość: 80 cm +/- 5 cm
Wysokość: 175 cm +/- 10 cm
Min. 5 półek, regulacja 3 półek
Półki: pełne
Obciążenie półek max.: min. 65 /m²

15) Regał magazynowy- 2 szt.

Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm
Długość: 120 cm +/- 5 cm
Wysokość: 180 cm +/- 10 cm
Półki pełne lub perforowane
Ilość półek: 5
Obciążenie półki max.: min. 65 kg/m²

16) Stół ze zlewem i półką- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna
Wyposażony w dwie komory min. 40 x min. 40 cm z lewej strony
Głębokość zlewu: 25 cm +/- 5 cm
Półka
Maskownica czołowa
Głębokość: 60 cm +/- 5 cm

Długość: 155 cm +/- 5 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm +/- 0,5 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm +/- 1 cm

Kompletna z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć:

-wyposażona w baterię zlewozmywakową łokciową, z wyciąganą wylewką, z węzami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;

-zestaw syfonowy.

Stopki regulowane

17) Kuchnia gazowa 6- palnikowa – 2 szt.

Rodzaj: 6-palnikowa, zasilana propan-butan

Piekarnik elektryczny z termoobiegiem

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 73 cm +/- 5 cm

Długość: 120 cm +/- 5 cm

Wysokość: 85 cm +/- 5 cm

Moc piekarnika: od 6,5 – 8 kW

Żeliwne ruszty

Piekarnik o uniwersalnym zastosowaniu z możliwością dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych

Kontrolki pracy oraz zasilania

System zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowani

Konfiguracja palników: 3,5+2x5+2x7+9 kW

Redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)

Wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce, żeliwne ruszty

Płomień pilotowy

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Przeszkłone drzwi piekarnika

Wymiary wewnętrzne piekarnika 600x400/ GN1/1

3 poziomy prowadnic 600x400/ GN1/1

Oświetlenie komory piekarnika

Regulowane nóżki

Piekarnik z funkcją kontroli wilgotności

W zestawie z reduktorami i węzami przyłączeniowym dł. 2,50mb każdy

18) Taboret kuchenny - 4 szt.

Specyfikacja taboretów I i II:

Rodzaj: jednopalnikowy, zasilany G30 propan - butan

Materiał: stal nierdzewna (dopuszcza się ruszt żeliwny)

Szerokość: 56 cm +/- 5 cm

Długość: 56 cm +/- 5 cm

Wysokość: 38 cm +/- 5 cm

Moc: min. 9 kW

Palnik dwukoronowy

Palniki z płomieniem pilotowym

Redukcja mocy palników do 1/5
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Obciążenie maksymalne: min. 100 kg
Wyposażony w nakładkę redukcyjną na ruszt 30/30 cm
W zestawie z reduktorami i węzami przyłączeniowym dł. 2,50mb każdy
W zestawie z butlą gazową propan-butan- napełnienie min. 11 kg

Specyfikacja taboretów III i IV:

Rodzaj: jednopalnikowy, zasilany G30 propan - butan
Materiał: stal nierdzewna (dopuszcza się ruszt żeliwny)
Szerokość: 34 cm +/- 5 cm
Długość: 34 cm +/- 5 cm
Wysokość: 39 cm +/- 5 cm
Moc: min. 5 kW
Palniki z płomieniem pilotowym
Redukcja mocy palników do 1/5
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Obciążenie maksymalne: min. 35 kg
W zestawie z reduktorami i węzami przyłączeniowym dł. 2,50mb każdy
W zestawie z butlą gazową propan-butan- napełnienie min. 11 kg

19) Zestaw (kloc) do obróbki mięsa- 1 kpl.

I element zestawu: Kloc do mięsa

Kloc masarski z polietylenu min. 500 x min. 400 x 50 mm
Podstawa pod kloc min. 500 x min. 400 x 750 mm
Materiał: stal nierdzewna
Regulowane stopki

II element zestawu: Wilk do mięsa (do ustawienia na stole roboczym poz. 12 stół I)

Materiał: stal nierdzewna
Wydajność: min. 200 kg /h
Moc całkowita: min. 1 kW
Napięcie: 230V
Nie przeznaczony do pracy ciągłej
Średnica sitka 82 mm z otworami o średnicy 6 mm
System mielenia enterprise
Szerokość: 30 cm +/- 5 cm
Długość: 45 cm +/- 5 cm
Wysokość: 55 +/- 5 cm

III element zestawu: Kotleciarka do mięsa (do ustawienia na stole roboczym poz. 12 stół I)

Materiał: stal nierdzewna
Napięcie: 230V
Moc całkowita: min. 0,35 kW
Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
W zestawie przystawki do zmiękczenia mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego
Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem

Wydajność do 800 kotletów na godzinę

IV element zestawu: Krajalnica do mięsa i wędlin (do ustawienia na stole roboczym poz. 12 stół I)

Materiał: stal nierdzewna, anodowane aluminium

Napięcie: 230V

Moc całkowita: min. 0,28 kW

Średnica ostrza: min. 250 mm

Maksymalna grubość plastrów: 12 mm

Silnik chłodzony powietrzem, zabezpieczony metalową pokrywą

Mechanizm blokujący i osłona bezpieczeństwa

Wbudowana ostrzałka

20) Półki pojedyncze- 6 szt.

Rodzaj: wisząca, przestawna

Z rantem z tyłu

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 30 cm +/- 5 cm

Długość: min. 80 cm

Wysokość: min. 20 cm

21) Stolki kuchenne - 4 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Długość i szerokość lub średnica u podstawy: 40 cm +/- 5 cm

Wysokość: 45 cm +/- 5 cm

Wyposażone w nakładki zabezpieczające na nóżki

22) Zmywarka kapturowa do naczyń stołowych z funkcją wyparzania- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Funkcja wyparzania

Moc całkowita: min. 10,1 kW

Napięcie: 400 V

Szerokość: max. 73 cm

Długość: od 65 – 80 cm

Wysokość: min. 140 cm

Sterowanie manualne lub elektroniczne

Min. 3 długości cyklu

Maksymalna wysokość szkła: min. 38 cm

Dozownik płynu nablyszczającego

Dozownik płynu myjącego

W zestawie:

- Zmiękcacz wody
- Wewnętrzna pompa podnosząca ciśnienie wody
- Pompa spustowa
- Kosz na talerze 50x50 cm: 10 szt.
- Kosz na szkło 50x50 cm: 5 szt.
- Wąż zasilający

- Wąż odpływowy
 - Sól zmiękczejaca min. 25 kg
 - Płyn nablyszczajacy min. 10 l
 - Płyn myjący min. 15 l
- Zużycie wody: max. 3,5 l/cykl

23) Jarzyniarka- szatkownica do warzyw- 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym z szafkami poz. 9 stół II)

Moc: min. 0,55 kW

Napięcie: 230 V

Przeznaczony do dużej gastronomii

Prędkość: min. 300 obr./min.

Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku

Zestaw 5 tarcz (plasterki 2mm, plasterki 4mm, wiórki 3 mm, wiórki 5 mm, wiórki 7 mm, dysk ewakuacyjny)

Otwór wsadowy duży: min. 140 mm średnicy

Otwór wsadowy mały: min. 55mm średnicy

Automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania

Antypoślizgowe nóżki

24) Mikser - 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym z szafkami poz. 9 stół I)

Pojemność dzieży/misy: min. 16 l

Moc: min. 0,70 kW

Napięcie: 230 V

Min. 3 prędkości pracy

Wyposażony w różgę, mieszadło, hak do ciasta

Dzieża i mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej

Osłona na dzieżę

Wymiary:

Długość: max. 50 cm

Szerokość: max. 70 cm

Wysokość: 75 cm +/- 10 cm

25) Patelnia elektryczna- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Pojemność przechylna: min. 26 l

Pojemność całkowita: min. 36 l

Moc całkowita: min. 5,4 kW

Napięcie: 400 V

Wysokość: 85 cm +/- 10 cm

Przechyl ręczny

Wyposażona w termostat bezpieczeństwa

Układ regulacji temperatury

Temperatura maksymalna: min. 295°C

26) Robot wieloczynnościowy- 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym z szafkami poz. 9 stół I)

Charakterystyka:

Moc: min.1600 W

Napięcie: 230V

Pojemność misy: min. 6,5 l (w zestawie misa stalowa 3 szt.)

Wykaz przystawek i akcesoriów:

- Min. 4 mieszadła ze stali nierdzewnej (mieszadło K, różga, spiralny hak, mieszadło flexi, opcjonalnie: mieszadło do przekładania)
- Blender dzbankowy szklany o pojemności min. 1,5 l odporny na wysokie i niskie temperatury
- Malakser z 6 tarczami w zestawie
- Maszynka do mielenia w zestawie
- 2 osłony przeciw chlapaniu z dozownikami
- Szatkownica rotacyjna w zestawie
- Spiralizer z min. 3 wykrojnikami
- Młynek uniwersalny z trzema słoikami wraz z zakrętkami
- Wyciskarka do cytrusów o poj. zbiornika min. 500 ml
- Waga elektroniczna w zestawie
- Blender ręczny w zestawie: moc 1000 W, napięcie 230V, z końcówkami: 1 końcówka do przecierania (masher) z trzema ostrzami, 1 różga, 1 pojemnik o pojemności 1 l, ramię o długości min. 220 mm

27) Zamrażarka – szafa mroźnicza- 2 szt.

Pojemność: min. 194 l

Moc: min. 0,165 kW

Napięcie: 230V

5 lub 6 półek lub szuflad

Głębokość: 60 cm +/- 5 cm

Długość: 62 cm +/- 5 cm

Wysokość: min. 154 cm

Chłodzenie statyczne

Zakres temperatury: -18°C/-22 °C lub korzystniejszy

28) Szafa chłodnicza- 4 szt.

Specyfikacja szafy I, II i III:

Wysokość: 200 cm +/- 10 cm

Długość: 140 cm +/- 5 cm

Głębokość: 82 cm +/- 5 cm

Kolor: chrom, **inox lub podobny**

Moc: 0,388 kW

Napięcie: 230 kV

Pojemność: min. 1400 l (netto min. 870 l)

Czynnik chłodniczy wolny od CFC

Drzwi z systemem samoczynnego zamykania

Wymuszony obieg powietrza w komorze

Wewnętrzne oświetlenie

Dostosowana do pojemników 2x GN 1/1

Regulowany rozstaw prowadnic

Wyposażona w min. 3 półki epoksydowe
Maksymalne obciążenie półki: min. 30 kg

Specyfikacja szafy IV:

Obudowa w kolorze białym lub stal nierdzewna

Zmiana kierunku otwierania drzwi

min. 4 półki w komplecie

Drzwi pełne

Wyświetlacz LED

Komplet nóżek regulowanych

Wymiary zewnętrzne: Szerokość min. 60 cm x Długość min. 60 cm x Wysokość 180 - 207 cm

Pojemność netto: min. 485 l

Napięcie: 230V

Regulacja półek: tak

Chłodzenie: dynamiczne

Regulacja temperatury: elektroniczna

29) Piec konwekcyjno-parowy- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie: elektryczny

Funkcje:

- grill

- smażenie

- pieczenie

- gotowanie

Pojemność komory: min. 10 poziomów GN 1/1

Długość: 85 cm +/- 10 cm

Głębokość: 85 cm +/- 10 cm

Wysokość: 104 cm +/- 10 cm

Moc: min. 16 kW

Napięcie: 400V

Nóżki z regulacją wysokości

Min. 3 tryby w pracy

Zegar cyfrowy

Temperatura pokazywana w °C

Nastawienie czasu godz./min.

Podstawa pod piec w zestawie

W zestawie z kompletem pojemników:

- 5x pojemnik aluminiowy H40 mm

- 5x pojemnik aluminiowy H60 mm

- 5 x blacha wypiekowa perforowana z 4 rantami

30) Zestaw garnków kuchennych- 1 kpl.

Materiał: stal nierdzewna

Kapsułowe dno wielowarstwowe

Wzmocnione uchwyty

Komplet powinien liczyć:

- 70 l- 7 szt. z pokrywami- dopuszczalna tolerancja pojemności +/- 3 l
 - 50 l- 7 szt. z pokrywami- dopuszczalna tolerancja pojemności +/- 2,5 l
 - 40 l- 6 szt. z pokrywami- dopuszczalna tolerancja pojemności +/- 2 l
 - 10 l- 10 szt. z pokrywami- dopuszczalna tolerancja pojemności +/- 1 l
 - 5 l- 10 szt. z pokrywami- dopuszczalna tolerancja pojemności +/- 0,5 l
- Garnki przeznaczone do kuchni gazowej

31) Stoły biesiadne - komplet

Specyfikacja stoły:

Typ/przeznaczenie: bankietowy/cateringowy – użytek komercyjny

Konstrukcja podstawy: stalowa, malowana proszkowo, kolor srebrny lub brązowy, z nogami przemieszczonymi do osi stołu, z możliwością sztaplowania, gumowe nakładki chroniące blaty i konstrukcję podstawy przed uszkodzeniami podczas sztaplowania

Stopki regulowane, z nakładkami antypoślizgowymi

Materiał blatu: obustronnie laminowany, bez możliwości składania, wykończony dopasowanym kolorystycznie mocnym obrzeżem PVC/ABS grubości min. 2 mm

Kolor blatu - dąb sonoma

Łączna długość stołów: 96mb +/- 2%

Wymiary pojedynczego stołu:

Szerokość: 90 cm +/- 5 cm

Wysokość blatu: 76 cm +/- 4 cm

Długość blatu: 180 cm +/- 5 cm

Grubość blatu: od 18 - 20 mm

Waga: max. 40,00 kg

Stół wyposażony w zabezpieczenie przeciw samoczynnemu złożeniu

Stoły winny spełniać standardy jakości wynikające z polskich norm dla parametrów: wytrzymałość, trwałość i bezpieczeństwo

Gwarancja min. 2 lata

Krzesła:

Materiał: 100% stal malowana proszkowo

Typ: amerykańskie Chiavari

Kolor: szampański

Wysokość całkowita: 90 cm +/- 5 cm

Wysokość siedziska: 44 cm +/- 2 cm

Głębokość siedziska: 42 cm +/- 2 cm

Oparcie ażurowe, bez elementów tapicerowanych

Siedzisko tapicerowane lub wyposażenie krzesła w miękką poduszkę zaczepioną na rzepy, z zastosowaniem tkaniny o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne (kolor popielaty lub szary – do uzgodnienia z Zamawiającym)

Nogi zabezpieczone przed rysowaniem podłogi

Maksymalne obciążenie: do 150 kg

Ilość: 240 sztuk

32) Pojemniki na odpadki- 4 szt.

Pojemność: min. 120 l

Pojemnik jezdny

Materiał: stal nierdzewna w konstrukcji spawanej, polipropylen, tworzywo ABS

Wyposażone w kółka skrętne, z czego 2 z hamulcem lub podstawę na kółkach o danych parametrach

Wyposażony w dwa uchwyty na korpusie pojemnika i pokrywę z uchwytem

Pojemnik musi posiadać takie wymiary, aby można go było podsunąć pod stół wyładowniczy z poz. 1