

Załącznik nr 9

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- modyfikacja z dn. 3 kwietnia 2020 r.

1) Stół wyladowczy- 1 szt.

Rodzaj: przyścienny

Z otworem na odpadki położonym centralnie

Konstrukcja: spawany

Materiał: stal nierdzewna

Głębokość: 60 cm

Długość: 120 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

Stopki regulowane +/-15mm

Nogi stołu z profilu 40x40x1,2

Stół wyposażony w wyprofilowaną powierzchnię roboczą z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu oraz ochronny kolek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

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

Rodzaj: przyścienny, zabudowany

Konstrukcja: spawany

Materiał: stal nierdzewna

Głębokość: 60 cm

Długość: 120 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

Zlew dwukomorowy (komory 40x40 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

Nogi stołu z profilu 40x40x1,2

Stopki regulowane +/-15mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

3) Stół załadowczy do zmywarki- 1 szt.

Rodzaj: zabudowany, lewy z półką

Materiał: stal nierdzewna

Głębokość: 60 cm

Długość: 100 cm

Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm
Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 130-140 mm
Bez otworu na baterię
Stopki regulowane +/-15mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

4) Stół wyladowczy- 1 szt.

Rodzaj: prawy z półką
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm
Długość: 90 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm
Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 130-140 mm
Stopki regulowane +/-15mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

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

Rodzaj: z drzwiami suwanymi, wyposażony w zamki
Konstrukcja: skręcana lub spawana
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm
Długość: 80 cm
Wysokość: 180 cm
Wyposażony w 3 półki
Stała wysokość półek (dopuszcza się jedną półkę regulowaną)
Stopki regulowane +/-15mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

6) Szafka wisząca- 5 szt.

Konstrukcja: skręcana lub spawana
Drzwi przesuwne
Rodzaj: korpusowa/zabudowana
Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 40 cm
Długość: min. 70 cm
Wyposażona w 1 półkę wyjmowaną, nieprzystawną
Wysokość: 60 cm
Uchwyt drzwi profilowany
W komplecie zaczepy – zestaw montażowy

Dopuszczalna tolerancja wymiarów (za wyjątkiem parametru długości) wynosi +/- 5%

7) Stół wydawczy - 1 szt. (zmywalnia)

Konstrukcja: skręcana lub spawana
Rodzaj: zabudowany, przyścienny
Materiał: stal nierdzewna

Głębokość: 60 cm
Długość: 80 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm
Wyposażony w dwie półki
Stopki regulowane +/-15mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

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

Rodzaj: zabudowana, spawana
Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: od 48-52 cm
Długość: od 50-55 cm
Wysokość: od 50 – 85cm
Kompletna z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć: wyposażona w baterię zlewozmywakową łokciową, z wyciąganą wylewką oraz zestaw syfonowy.

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

W tym:

- 2 szt. szafki z drzwiami suwanymi i półką przestawną

Rodzaj: zabudowana, przyścienna, skręcana lub spawana

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 70 cm

Długość: 120 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

- 1 szt. szafka z 1 drzwiami skrzydłowymi po prawej stronie i dwiema półkami

Rodzaj: zabudowana, przyścienna, skręcana lub spawana

Materiał: stal nierdzewna

Drzwi: skrzydłowe

Szerokość: 70 cm

Długość: 120 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

- 1 szafka – ze zlewem dwukomorowym i półką, drzwiami suwanymi

Szerokość: 60 cm

Długość: 100 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

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 ½” dł. 600 mm każdy;

- zestaw syfonowy

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

10) Okap kuchenny- 1 szt.

Rodzaj: wyciągowy kondensacyjny, skrzyniowy lub trapezowy

Położenie: centralne

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 120 cm

Długość: 220 cm

Wyposażony w oświetlenie, labiryntowe łapacze tłuszczu, wentylator

Wyposażony w komplet zawiesi i 2 króćce Ø315

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10%

11) Stół roboczy- 1 szt.

Konstrukcja: skręcany lub spawany, centralny

Rodzaj: szkieletowy

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: min. 30 cm

Długość: min. 130 cm

Nogi z kółkami, z możliwością blokady

12) Stół roboczy z otwartą szafką- 2 szt.

Specyfikacja stół 1:

Rodzaj: zabudowany, skręcany lub spawany

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 70 cm

Długość: 100 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 cm

Szafka otwarta z półką

Stopki regulowane +/- 15mm

Specyfikacja stół 2:

Rodzaj: spawany

Materiał: stal nierdzewna

Basen jednokomorowy gł. 30 cm

Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu

Maskownicza czołowa w dnie komory basenu otwór pod syfon

Otwór pod baterię Ø 35 mm

Głębokość: 60 cm

Długość: 80 cm

Wysokość: 85 cm

Grubość blatu: 4 cm

Wysokość rantu z tyłu: 4 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, jednocentrową, z wężami przyłączeniowymi 1/2" dł. 600 mm każdy;
- zestaw syfonowy

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

13) Regał jezdny na tace gastronomiczne- 4 szt.

W konfiguracji:

Regał I szt. 1

- Konstrukcja: skręcana
- 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 16 x GN 1/1
- W komplecie z pojemnikami GN 1/1:
 - H20 mm x 10 szt
 - H40 mm x 6 szt

Regał II szt. 1

- Konstrukcja: skręcana
- 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
- W komplecie z pojemnikami GN 1/1:
 - H100 mm x 6 szt.
 - H150 mm x 10 szt.

Regał III szt. 1

- Konstrukcja: skręcana lub spawana, 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 kółka z hamulcem (z możliwością blokady)
- Pojemność min. 7 x GN 1/1
- W komplecie z tacami GN 1/1:
 - 7 szt. materiał stal nierdzewna 18/10, h=10mm

Regał IV szt. 1

- Konstrukcja skręcana lub spawana, 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 kółka z hamulcem (z możliwością blokady)
Pojemność: 16 poziomów przy pojemnikach GN h=65 mm.
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.

Konstrukcja: skręcana lub spawana
Materiał: przeznaczony do kontaktu z żywnością, aluminium anodowane/ stal nierdzewna
Głębokość: 40 cm
Długość: 80 cm
Wysokość: 175 cm
Regulacja 3 półek środkowych
Półki: pełne, ilość: 5
Obciążenie półek max.: 65 - 70 kg/m²
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

15) Regał magazynowy- 2 szt.

Konstrukcja: skręcana lub spawana
Materiał: stal nierdzewna
Głębokość: 60 cm
Długość: 120 cm
Wysokość: 180 cm
Półki pełne lub perforowane, stałe
Ilość półek: 5
Obciążenie półki max.: 65 kg/m²
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

16) Stół ze zlewem i półką- 1 szt.

Konstrukcja: skręcana lub spawana
Materiał: stal nierdzewna
Wyposażony w dwie komory 40x50 cm z prawej strony, półkę, maskownicę czołową
Głębokość: 60 cm
Długość: 110 cm
Wysokość: 85 cm
Grubość blatu: 4 cm
Wysokość rantu z tyłu: 4 cm
Głębokość zlewu: 25 cm
W komplecie z baterią łokciową z wyciąganą wylewką i zestawem syfonowym, z węzami przyłączeniowymi ½" dł. 600 mm każdy;
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

17) Kuchnia gazowa 6- palnikowa – 2 szt.

Rodzaj: 6-palnikowa, zasilana propan-butan
Piekarnik elektryczny z termoobiegiem

Materiał: stal nierdzewna
Szerokość: 73 cm
Wysokość: 85 cm
Długość: 120 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 sterowania
Konfiguracja palników: 3,5+2x5+2x7+9 kW
Redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
Wymowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce, żeliwne ruszty
Płomień pilotowy
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Przeszkłone drzwi piekarnika
Wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 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
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

18) Taboret kuchenny - 4 szt.

2 sztuki o następujących parametrach technicznych:
Rodzaj: jednopalnikowy, zasilany G30 propan - butan
Materiał: stal nierdzewna (dopuszcza się ruszt żeliwny)
Szerokość: 56 cm
Długość: 56 cm
Wysokość: 38 cm
Moc: min. 9 kW, palnik dwukoronowy
Palniki z płomieniem kontrolnym/pilotowym z redukcją 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
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

2 sztuki o następujących parametrach technicznych:
Rodzaj: jednopalnikowy, zasilany G30 propan - butan
Materiał: stal nierdzewna (dopuszcza się ruszt żeliwny)
Szerokość: 34 cm
Długość: 34 cm
Wysokość: 39 cm
Moc: min. 5 kW
Palnik z redukcją mocy do 1/5

Zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu
Obciążenie maksymalne: od 35 – 40 kg
W zestawie z reduktorami i węzami przyłączeniowym dł. 2,50mb każdy
Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

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 18/10
Regulowane stopki

II element zestawu: Wilk do mięsa (do ustawienia na stole roboczym)

Wydajność: min. 200 kg /h
Moc całkowita: min. 1 kW
Napięcie: 230V
Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej
Średnica sitka 82 mm z otworami o średnicy 6 mm
System mielenia enterprise
Szerokość [cm]- 30
Nie przeznaczony do pracy ciągłej
Długość [cm]- 45
Wysokość [cm]- 55

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

III element zestawu: Kotleciarka do mięsa (do ustawienia na stole roboczym)

Materiał: stal nierdzewna
Zasilanie elektryczne, 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

Materiał: stal nierdzewna, anodowane aluminium
Zasilanie elektryczne, 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

Wyposażona w nóż teflonowy do krojenia sera Ø250 mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

20) Półki pojedyncze- 6 szt.

Typ: wisząca, przestawna, z rantem z tyłu

Materiał: stal nierdzewna

Szerokość: 30 cm

Długość: 80 cm

Wysokość: min. 20 – 25 cm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10%

21) Stołki kuchenne - 4 szt.

Typ: taboret ze stali nierdzewnej gastronomiczny

Materiał: stal nierdzewna

Długość i szerokość lub średnica: 40 cm

Wysokość: 45 cm

Wyposażone w nakładki zabezpieczające na nóżki

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5 cm

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

Materiał: stal nierdzewna

Funkcja wyparzania

Moc: min. 10,1 kW

Zasilanie: 400 V

Szerokość: od 65-70 cm

Długość: od 65 – 80 cm

Wysokość: od 140-150 cm

Sterowanie manualne lub elektroniczne

Min. 3 długości cyklu

Maksymalna wysokość szkła: min. 38 cm

Dozownik płynu nablyszczającego

Dozownik płynu myjącego

W zestawie:

- 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 zmiękczająca 25 kg
- Płyn nablyszczający 10 l
- Płyn myjący 15 l

Zużycie wody: max. 3,5 l/cykl

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5%

23) Jarzyniarka- szatkownica do warzyw- 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym)

Moc: min. 0,55 kW

Zasilanie: min. 230 V

Wydajność: min. 40 50 kg/h – 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: min. 140 mm

Automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10%

24) Mikser spiralny- 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym)

Pojemność dzieży/misy: min. 16 l

Moc: min. 0,70 – 0,80 kW

Napięcie: min. 230 V

Min. 3 biegowa przekładnia z minutnikiem

Wyposażony w różgę, mieszadła, hak do ciasta

Dzieża i mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej

Osłona na dzieżę

Wymiary:

Długość: 380 mm

Szerokość: 670 mm

Wysokość: 735 mm

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10 cm

25) Patelnia elektryczna- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Pojemność przechyłna: min. 26 l

Pojemność całkowita: min. 36 l

Moc całkowita: min. 5,4 kW

Zasilanie: 400 V

Wysokość: 85 cm

Przechył ręczny

Wyposażona w termostat bezpieczeństwa

Układ regulacji temperatury

Temperatura maksymalna: min. 295°C

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10 cm

26) Robot wieloczynnościowy- 1 szt. (do ustawienia na stole roboczym)

Charakterystyka:

Moc: min. 1600 W

Napięcie: 230V

Pojemność misy: od 6,5 - 7,5 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 półek lub szuflad
Szerokość: 60 cm
Głębokość: 62 cm
Wysokość: min. 154 cm
Chłodzenie statyczne
Zakres temperatury: -18°C/-22 °C

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 5 cm

28) Szafa chłodnicza- 4 szt.

3 sztuki:
Wysokość: 2005 mm
Długość: 1400 mm
Szerokość (głębokość): 820 mm
Kolor: chrom
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 4 półki epoksydowe
Obciążenie półki: min. 30 kg

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10 cm

1 sztuka :

Obudowa w kolorze białym lub stal nierdzewna

Zmiana kierunku otwierania drzwi

5 półek w komplecie

Drzwi pełne

Wyświetlacz LED

Komplet nóżek regulowanych

Wymiary zewnętrzne: Szerokość 600 mm x Głębokość 600 mm x Wysokość 1800 - 2070 mm

Pojemność użytkowa: min. 485 l

Zasilanie: 230V

Min. 5 półek

Regulacja półek: tak

Chłodzenie: dynamiczne

Regulacja temperatury: elektroniczna

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10 %

29) Piec konwekcyjno-parowy- 1 szt.

Materiał: stal nierdzewna

Zasilanie: elektryczny

Funkcje:

- grill

- smażenie

- pieczenie

- gotowanie

Prowadnice i pojemność komory: min. 10 poziomów GN 1/1

Szerokość: 85 cm

Głębokość: 85 cm

Wysokość: 104 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.

Sterowanie manualne lub elektroniczne

Podstawa pod piec w zestawie

W zestawie z kompletem pojemników:

- 5x pojemnik aluminiowy H40

- 5x pojemnik aluminiowy H60

- 5 x blacha wypiekowa perforowana z 4 rantami

Dopuszczalna tolerancja wymiarów wynosi +/- 10 cm

30) Zestaw garnków kuchennych- 1 kpl.

Materiał: stal nierdzewna

Powierzchnia satynowa

Kapsułowe dno wielowarstwowe

Wzmocnione uchwyty

Komplet powinien liczyć:

70 l- 7 szt. z pokrywami

50 l- 7 szt. z pokrywami

40 l- 6 szt. z pokrywami

10 l- 10 szt. z pokrywami

5 l- 10 szt. z pokrywami

Garnki przeznaczone do kuchni gazowej

31) Stoły biesiadne - komplet

Stoły:

Typ/przeznaczenie: bankietowy/cateringowy – użytek komercyjny

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

Stopki regulowane 0-20 mm, 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 +/- 5%

Wymiary pojedynczego stołu:

Szerokość: 90 cm +/- 5%

Wysokość blatu: 76 cm +/- 5%

Długość blatu: od 180 -200 cm

Grubość blatu: od 18 – 20 mm

Waga: 14,00 – 15,00 kg

Certyfikat higieniczny

Nośność: min. 315 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. 3 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

Wykonane z materiałów odpornych na działanie warunków atmosferycznych: stal nierdzewna w konstrukcji spawanej, polipropylen

Wyposażone w gumowe kółka skrętne, z czego 2 z hamulcem

Średnica kółek 100 mm

Wyposażony w dwa uchwyty na korpusie pojemnika i pokrywę z uchwytem