

Opis Przedmiotu Zamówienia Wypożyczenie gastronomiczne				
Lp.	Nazwa produktu/towaru	Jednostka miary	Ilość	Opis produktu/towaru
1.	stół nierdzewny ze zlewem	szt.	2	Stół ze zlewem 1-komorowym o wymiarach ok 60x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Powierzchnia płyty stołu ze zlewem jest wyprofilowana na 4 mm, co zabezpiecza przed spływaniem wody poza obrys mebla. Stelaż stołu ze zlewem opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.
2.	regał nierdzewny 4 półkowy	szt.	4	Regał magazynowy 4-półkowy o wymiarach ok 60x40x180 cm. Wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy 0,8 do 1 mm. Regał jest przeznaczony do przechowywania żywności lub naczyń. konstrukcja i wzmacnianie półki o nośności umożliwiają przechowywanie produktów nawet do 75 kg na każdej Konstrukcja regału opiera się na kształtownikach o przekroju zamkniętym. Półki stałe.
3.	szafa nierdzewna magazynowa	szt.	3	Szafa magazynowa jednokomorowa z drzwiami otwieranymi wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary ok 80x50x180 cm. Szafa magazynowa jest przeznaczona do przechowywania żywności lub umytych naczyń. Grubość blachy 0,8-1 mm. 3 półki w szafie są zamontowane na stałe. Stopki nóżek regulowane w zakresie - 1 do +2 cm.
4.	piec konwekcyjno parowy	szt.	1	Piec konwekcyjno-parowy z systemem myjącym Jednorazowy wsad 5 GN 1/1 pozwala jednorazowo przyrządzić około 10 kg pieczeni lub ziemniaków. Kompaktowa budowa. Piec w całości wykonany ze stali nierdzewnej. Zabudowa tylnej części chroni go przed uszkodzeniem czy zalaniem. Drzwi przeszkłone z wbudowanym panelem sterującym. Podwójne szyby drzwi wykonane ze szkła niskoemisyjnego rozdzielone kurtyną powietrzną zapobiegają nadmiernemu nagrzaniu drzwi. Wewnątrz komory prowadnice w kształcie litery C. Oświetlenie LED umiejscowione po wewnętrznej stronie drzwi. System równomiernego rozkładu ciepła w komorze. Technologia opracowana w celu zapewnienia równomiernej obróbki każdego pieczonego produktu. Wbudowany wentylator o zmiennym kierunku obrotów. Możliwość wyboru 3 prędkości ciągłych cyrkulacji powietrza oraz 3 trybów pół-statycznych.
5.	taboret gazowy	szt.	1	Taboret gazowy wykonany ze stali nierdzewnej przystosowany do dużych obciążeń - garnków 100-litrowych. Dwukomorowy palnik o mocy 9 kW Zabezpieczenie przeciwywływowe. Pilotowy płomień palnika. Emaliowany ruszt.
6.	patelnia elektryczna	szt.	1	Zasilanie: 400 V Moc: 4.5 kW Pojemność misy: 8 l
7.	stół roboczy kuchenny	szt.	4	Stół roboczy z półką dolną o wymiarach ok 60x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Wykonany z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1 mm. Błat stołu wygłuszony płytą wiórową klejoną od spodu do blachy klejami spełniającymi wszystkie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie płyty środkami wodoodpornymi sprawia, że stół jest odporny na działanie wilgoci. Stelaż stołu opiera się na kształtownikach o profilu zamkniętym.

8.	kuchnia gazowa 4 palnikowa	szt.	1	kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie wykonana ze stali nierdzewnej. Emaliowane ruszty. palniki o różnorodnej mocy: od 3,5 kW do 7 kw. Wyjmowana płyta podpalnikowa gwarantuje łatwe utrzymanie czystości. Zawór odcinający dopływ gazu skutecznie uniemożliwia samoczynny wypływ gazu, również w momencie przypadkowego zgaśnięcia płomienia.
9.	gofrownica	szt.	1	Gofrownica elektryczna w obudowie ze stali nierdzewnej. Urządzenie o płynnej regulacji temperatury od 50 do 300°C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gofrownica posiada dwie żeliwne płyty grzewcze z nieprzywierającą powierzchnią. Urządzenie umożliwia przygotowywanie jednocześnie dwóch gofrów o wymiarach ok 16x10x3 cm każdy.
10.	frytkownica	szt.	1	wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnej gastronomii. Pojemnik na fryturę jest wyjmowany. Termostat zabezpiecza przed przegrzaniem się frytownicy. Regulacja temperatury w zakresie od 60 do 190°C. Urządzenie wyposażone w zawór spustowy oleju. poj. ok 8l
11.	szafa mroźnicza	szt.	1	Szafa mroźnicza o pojemności całkowitej ponad 550 l.W zestawie 6 rusztowych półek zamocowanych na stałe. Elektroniczny termostat. Drzwi z zamkiem.
12.	szafa chłodnicza	szt.	2	Szafa chłodnicza o pojemności całkowitej ponad 600 l. Obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo na kolor biały. W zestawie 3 rusztowe półki o nośności do ok 8 kg każda. Lodówka ma wymuszony wentylatorem obieg powietrza w komorze. Zakres temperatury od 0° do +10°C, którą można kontrolować dzięki elektronicznemu wyświetlaczowi. Urządzenie posiada wbudowany zamek na klucz.
13.	kuchenka mikrofalowa elektroniczna	szt.	1	Kuchnia mikrofalowa sterowana elektronicznie wykonana w całości ze stali nierdzewnej. 3 zakresy mocy mikrofal. Można w niej stosować pojemniki GN 1/2 o głębokości od ok 65 do 150 mm z poliwęglanu.
14.	zmywarka gastronomiczna	szt.	1	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania. Zasilanie: 400 V lub 230 V. Zmywarka przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń stołowych: talerzy, szkła, kubków oraz sztućców. Możliwość mycia tac przy zastosowaniu odpowiedniego kosza. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej W zmywarce możliwe jest mycie talerzy o maksymalnej średnicy 32 cm. Zmywarka wyposażona jest w 2 pary ramion myjąco-płuczących (2 na górze i 2 na dole), które zapewniają właściwą jakość mycia i wyparzania. Dwa cykle mycia: 120 i 180 s. W wyposażeniu standardowym zmywarki do naczyń znajdują się: dozownik płynu płuczącego dozownik płynu myjącego kosz na talerze kosz uniwersalny

				kosz do szkła kosz na sztućce
15.	zaparzacz 15l	szt.	4	Zaparzacz do kawy wykonany ze stali nierdzewnej. Wskaźnik poziomu napełnienia. Nienagrzewające się uchwyty. Urządzenie wyłącza się po zakończeniu procesu parzenia napoju.
16.	warnik 10l	szt.	4	Warnik do wody i wina o pojemności 10 l wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej. Posiada nienagrzewające się uchwyty, Zakrytą grzałkę z termostatem oraz zabezpieczenia termiczne Wskaźnik poziomu płynu
17.	podstawa pod garnek	szt.	3	Podstawa pod garnek wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary ok 40x40x45
18.	garunki wysokie	kpl.	1	komplet 5 garnków wysokich z pokrywką o pojemności od 10 do 98 l wykonanych ze stali nierdzewnej. Ścianki ze stali o grubości co najmniej 1 mm.
19.	kociołek na zupę	szt.	2	Kociołek do zup o pojemności około 10 l. Obudowa zewnętrzna wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym. Wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej. Obracana, uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej z otworem na chochelkę. Nienagrzewający się uchwyt. Zakres temperatury: 50 do 95oC.
20.	podgrzewacz elektryczny	szt.	3	Urządzenie w całości wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Płynna regulacja temperatury do 95°C oraz wyłącznik i lampka kontrolna. Wyposażony w pojemnik GN 1/1 o głębokości 6,5
21.	bemar gastronomiczny	szt.	1	Bemar elektryczny stołowy Moc ok 1,2 kW, pojemność dwa pojemniki GN ½ - dołączone w zestawie
22.	patelnia gastronomiczna	kpl.	1	komplet 3 patelni gastronomicznych, stal nierdzewna satynowana , wielowarstwowe dno średnica 36 cm, 32 cm, 28 cm
23.	urządzenie gastronomiczne roller grill	szt.	1	urządzenie gastronomiczne roller grill moc ok 1 kw, ilość rolek co najmniej 10 szt., zasilanie 230 v Przeznaczony do opiekania kiełbasek, parówek, kabanosów. Podgrzewane nieprzywierające rolki z dwoma strefami grzewczym