

<b>Wypośaenie szkolnych pracowni dydaktycznych, planowane do zakupu w ramach projektu "Podniesienie jakoœci szkolnictwa zawodowego na terenie powiatu s³upskiego poprzez utworzenie pracowni gastronomicznej, wypośaenie i doposaenie</b>		
Lp.	Przedmiot	Iloœæ /sztuk
<b>Wypośaenie pracowni dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz (pracownia gastronomiczna) w</b>		
1.	Szafy - wypośaenie szatni gastronomicznej dla 15 uczniów Szafa BHP 2osobowa z przegrodą 800x500x1700 mm; malowana proszkowo, Szafy o konstrukcji spawanej lub zgrzewanej wykonane z blach profilowanych gruboœæ 0,8 - 1 mm i kształtowników zamkniętych. Elementy metalowe pomalowane wysokiej jakoœci farbami proszkowymi w kolorach wg palety RAL. Meble wypośaone w stopki z regulacją wysokoœci.	8
2.a	ławki - wypośaenie szatni gastronomicznej dla 15 uczniów ławka szatniowa stelaż wykonany z profili zamkniętych i blach stalowych oraz elementy ze sklejki bukowej lub płyty meblowej drewnopodobnej + PCV, nogi zakoñczone stopkami z regulacją wysokoœci 2000x350x400	2
3.	Stół przyścienny z półką – stół ze stali nierdzewnej, – blat roboczy ze stali nierdzewnej o gruboœci od 0,8 do 1,0 mm, wyg³uszony płytą wiórową epoksydowaną o gruboœci 18 mm, przyklejoną od spodu do blachy (klej musi spe³niaæ wymogi PZH odnoœnie stosowania w przemyœle spożywczym) – tył i boki blatów mogå posiadaæ tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem siê odpadów z czêœci roboczej, – szerokoœæ 70 mm, – długoœæ 1900 mm.	1
4.	Stół przyścienny z półką zabudowany, jezdny – stół ze stali nierdzewnej, – blat roboczy ze stali nierdzewnej o gruboœci od 0,8 do 1,0 mm, wyg³uszony płytą wiórową epoksydowaną o gruboœci 18 mm, przyklejoną od spodu do blachy (klej musi spe³niaæ wymogi PZH odnoœnie stosowania w przemyœle spożywczym) – stół jezdny z kółkami. Montaż kół œr. 125 ocynk na płycie, w komplecie 2 koła z hamulcem – szerokoœæ 70 mm, – długoœæ 1200 mm.	1
5.	Zlew zmywalny ze stali nierdzewnej 2-komorowy z półką - spawany. Zlew zmywalny ze stali nierdzewnej AISI 304. Blat wykonany ze stali o gruboœci 1,5 mm i usztywniony od spodu profilami metalowymi, a komory tłoczone z blachy o gruboœci 1mm. Jeden stół wypośaony w dwie baterie stołowe baterie, drugi w jednå baterię stołowå. -szerokoœæ 100, głębokoœæ 60 cm, wysokoœæ 85 cm	2
5.a	Zlew zmywalny ze stali nierdzewnej 3-komorowy z półką - spawany. Zlew zmywalny ze stali nierdzewnej AISI 304. Blat wykonany ze stali o gruboœci 1,5 mm, usztywniony od spodu profilami metalowymi, komory tłoczone z blachy o gruboœci 1mm. Stół wypośaony w trzy baterie stołowe -szerokoœæ 140, głębokoœæ 60 cm, wysokoœæ 85 cm	1
6.	Rega³ magazynowy perforowany, ze stali nierdzewnej AISI 304, spawany 900x600x1800; półka dolna od rega³u na wysokoœci 150mm od podłõża; nogi rega³ów wykonane z profili 30x30mm i zakoñczone stopą regulowanå tworzywa. Półki gruboœci 30mm, wykonane z blachy o gruboœci 0,8; maksymalne równomierne obciåżenie półek wynosi min. 700N	1
7.	Szafa magazynowa dzielona z drzwiami skrzydłowymi, ze stali nierdzewnej AISI 304; 1200x500x1800; dno szafki na wysokoœci 150 mm od podłõża; nogi wykonane z profili 40x40x1,2, zakoñczone stopą regulowanå z tworzywa; korpusy szaf wykonane z blachy o gruboœci 0,8mm; półki gruboœci 30 mm, wykonane z blachy o gruboœci 0,8mm; drzwi wykonane s¸ z blachy 0,8mm w formie puszek i podwójnych œcianach o gruboœci 20mm. Drzwi wykonane w formie nakładanej na korpus na zawiasach zewnêtrznych spawanych w formie klocka	2
8.	Stół przyścienny z blokiem 2-óch szuflad, półką i blokiem z szufladą na wysoki front (na pojemnik na odpady) – stół ze stali nierdzewnej, – blat roboczy ze stali nierdzewnej o gruboœci od 0,8 do 1,0 mm, wyg³uszony płytą wiórową epoksydowaną o gruboœci 18 mm, przyklejoną od spodu do blachy (klej musi spe³niaæ wymogi PZH odnoœnie stosowania w przemyœle spożywczym) – tył blatu posiadaæ tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem siê odpadów z czêœci roboczej, – szerokoœæ 60 mm, – długoœæ 1500 mm.	6

9.	<p>Pakowarka próżniowa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- ciśnieniomierz</li> <li>- cyfrowe sterowanie</li> <li>- listwa zgrzewająca 300 mm,</li> <li>- wydajność pompy 10 m<sup>3</sup>/h,</li> <li>- komora o wymiarach (mm): 320x370x135+35 (h),</li> <li>- wymiary (mm): 370x480x430 (h),</li> <li>- moc: 370 W,</li> <li>- zasilanie: 230 V.</li> </ul>	1
10.	<p>Steaker - kotłeciarka elektryczna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w zestawie: obudowa nierdzewna, nacinarka, kotłeciarka</li> <li>- wymiary: 195x310x250 mm</li> <li>- obroty wyjściowe 75...230 obr/min</li> <li>- płynna bezstopniowa regulacja obrotów</li> <li>- rodzaj wyjścia: poziome</li> <li>- moc: 0,5 kW,</li> <li>- zasilanie: 230 V</li> </ul>	1
11.	<p>Wilk do mięsa dwuzakresowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obudowa urządzenia oraz wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej</li> <li>- urządzenie przystosowane do użycia w gastronomii</li> <li>- przekładnia silnika pracująca w kąpeli olejowej</li> <li>- w komplecie: sita 6 i 8 mm, 2noże dwustronne, szarpak 15mm, szarpak 16mm, lejek do kiełbas, popychacz</li> <li>- łatwo demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej</li> <li>- otwór wsadowy o średnicy 50mm</li> <li>- Moc (W) 900</li> <li>- Wydajność (kg/h) 300</li> <li>- wymiary 490x305x607</li> </ul>	1
12.	<p>Mikser uniwersalny planetarny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: 0,18 kW /230V</li> <li>- obroty 132/235/421</li> <li>- pojemność 8 litrów</li> <li>- do ubijania lekkich ciast oraz pian</li> <li>- obudowa miksera lakierowana na kolor biały,</li> <li>- misa wykonana ze stali nierdzewnej,</li> <li>- cyfrowy zegar umożliwiający precyzyjne nastawienie czasu pracy</li> <li>- dźwiękowa sygnalizacja zakończenia zadanego czasu pracy</li> <li>- trzybiegowa przekładnia</li> <li>- w komplecie zestaw końcówek: różga, mieszadło, hak</li> <li>- dzieża o pojemności 8 l oraz wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej.</li> </ul>	1
13.	<p>Szafa chłodnicza – zużycie energii 4 kWh/24 h,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zasilanie 230 V;</li> <li>- wym. 730x845x2130 mm;</li> <li>- wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>- pojemność 700/670 l;</li> <li>- wymuszony obieg powietrza w komorze;</li> <li>- zakres temperatur od -2 do +8 °C;</li> <li>- wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny systemy sterowania CAREL);</li> <li>- poliuretanowa izolacja termiczna o grubości 60 mm (wolna od CFC);</li> <li>- samoczynnie zamykające się drzwi wyposażone w zamek;</li> <li>- odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika;</li> <li>- dostosowanie do pojemników GN2/1;</li> <li>- 3 półki rusztowe GN2/1;</li> <li>- możliwość regulacji odstępów między półkami;</li> <li>- nogi z regulowaną wysokością;</li> <li>- moc: 338 W.</li> </ul>	2

14.	<p>Szafa mroźnicza– zużycie energii 10 kWh/24 h,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zasilanie 230 V;</li> <li>– wym. 730x845x2130 mm;</li> <li>– wykonanie ze stali nierdzewnej;</li> <li>– pojemność 700/670 l;</li> <li>– wymuszony obieg powietrza w komorze;</li> <li>– zakres temperatur od -22 do -17 °C;</li> <li>– wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny systemy sterowania CAREL);</li> <li>– poliuretanowa izolacja termiczna o grubości 60 mm (wolna od CFC);</li> <li>– samoczynnie zamykające się drzwi wyposażone w zamek;</li> <li>– odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika;</li> <li>– dostosowanie do pojemników GN2/1;</li> <li>– 3 półki rusztowe GN2/1, metalowe-plastyfikowane;</li> <li>– możliwość regulacji odstępów między półkami;</li> <li>– nogi z regulowaną wysokością;</li> <li>– moc: 520 W</li> </ul>	1
15.	<p>Schładzarko-zamrażarka szokowa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wymiary zewnętrzne: 883x740x1247 mm</li> <li>– pojemność całkowita: 6xGN1/1</li> <li>– zakres temp: HARD: -18...-36 st.C; SOFT: +3...-18 st. C</li> <li>– elektroniczne sterowanie temperatury z cyfrowym wyświetlaczem</li> <li>– maksymalny wsad: 12kg/cykl</li> <li>– moc chłodnicza: 950W/230V</li> <li>– agregat skraplający ASPERA</li> <li>– automatyczne odparowanie kondensatu</li> <li>– świetlówka bakteriobójcza UV służąca do sterylizacji urządzenia oraz produktów przed zamrożeniem</li> </ul>	1
16.	<p>Zmywarka do naczyń: z elektromechanicznym sterowaniem. Wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi. Wykonania z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantującej maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. x wys.) 60x60x82 cm</li> <li>- wymiary kosza: 50x50 cm</li> <li>- max. wys. wsadu: 32 cm</li> <li>- 1 cykl mycia: 120 sekund - 30koszy/h</li> <li>- pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.</li> <li>- pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.</li> <li>- zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie</li> <li>- temperatury kontrolowane termostatem: – mycie 60°C i wyparzenie 90°C</li> <li>- moc pompy myjącej: 0,6 kW</li> <li>- moc: 3,4 kW</li> <li>- zasilanie: 230 V - 50Hz</li> <li>- sterowanie elektromechaniczne</li> <li>- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego</li> <li>- pompa spustowa</li> <li>- temperatury kontrolowane termostatem</li> <li>- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody</li> <li>- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła, 7 pojemników na sztućce</li> <li>- zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory</li> <li>- podwójny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących.</li> </ul>	1

17.	<p>Piec piekarniczy 5xblacha 60/40 z drzwiami otwieranymi na lewą stronę i z myciem automatycznym; 925x805x840; 11kW/400V/3NAC; zabezpieczenie 3x16 Amp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-piec w całości wykonany ze stali nierdzewnej;</li> <li>-posiadający bezspoinowe wykonanie higienicznej komory piekarnika</li> <li>- w pełni programowalny - sterowanie wielowymiarowym, szklanym panelem dotykowym z przyciskami sensorycznymi</li> <li>- z drzwiami otwieranymi na lewą stronę i panelem sterowania po prawej stronie</li> <li>-wyposażony w funkcję automatycznego wyłączania i otwierania drzwi po zakończeniu pieczenia, zapobiegającą przypadkowemu otwarciu w trakcie pieczenia;</li> <li>- posiadający system iniekcji pary pozwalający na precyzyjne dozowanie pary w komorze piekarnika, z możliwością manualnego sterowania iniekcją,</li> <li>- wentylator z funkcją automatycznej zmiany kierunków obrotów gwarantujący optymalne warunki w całej komorze piekarnika na wszystkich poziomach</li> <li>-posiadający funkcję programowania redukowania prędkości wentylatora</li> <li>- wyposażony w funkcję automatycznego rozgrzewania i automatycznego dobierania optymalnej temperatury, po wybraniu programu pieczenia;</li> <li>- posiadający 300 miejsc w pamięci do programowania, każde po 20 kroków, 18 miejsc na piktogramy, z możliwością zapisania najczęściej używanych przepisów i ostatniego używanego programu;</li> <li>- wyposażony w funkcję pozwalającą na zaprogramowanie urządzenia do 24h naprzód, co zapewni, że urządzenie będzie odpowiednio rozgrzane i gotowe do pieczenia;</li> <li>-zakres temperatur: od 30° C do 250°C;</li> <li>-ustawienie czasu: od 1min do 9:59h;</li> <li>- posiadający możliwość równoczesnego pieczenia różnych produktów, o różnym czasie przygotowania,</li> <li>- z możliwością uruchomienia opcji połowy załadunku pozwalającą na wydajniejszą pracę pieca</li> <li>- z funkcją przedłużonego pieczenia w trakcie lub po zakończeniu cyklu bez konieczności ustawiania dodatkowych parametrów;</li> <li>-posiadający rejestrację danych HACCP;</li> <li>- posiadający automatyczny system czyszczenia</li> <li>- do czyszczenia pieca wykorzystywane płynne detergenty bezpośrednio przyłączone do pieca</li> <li>-wyposażony w system rekuperacji (wymienник ciepła), pozwalający na oszczędność zużycia energii i wody</li> </ul>	1
18.	Podstawa pod piec piekarniczy z miejscem na zmiękcacz i chemię do pieca wykonana ze stali AISI 304, wyposażona w ślizgi do odkładania blach.	1
19.	<p>Stół przyścienny z półką i drzwiami z otworem na przyłącza chemii i uzdatniacza wody do pieca konwekcyjno-patowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stół ze stali nierdzewnej,</li> <li>- blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszony płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm, przyklejoną od spodu do blachy (klej musi spełniać wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym)</li> <li>- tył blatu może posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej,</li> <li>- szerokość 700 mm,</li> <li>- długość 400 mm</li> </ul>	1
20.	<p>Płyta grillowa elektryczna gładka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wym. 400x700x900 mm;</li> <li>- wym. płyty 395x500 mm;</li> <li>- zasilanie 400 V/50 Hz,</li> <li>- moc 4,8 kW;</li> <li>- zakres temp. 50 – 270 °C;</li> <li>- płyta robocza wykonana ze stali nierdzewnej z osłonami przeciwpryskowymi;</li> <li>- kontrolka termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie</li> <li>- wyłącznik główny;</li> <li>- wykonanie nierdzewne;</li> <li>- szuflada na tłuszcz,</li> <li>- lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury;</li> <li>- lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym</li> </ul>	1
21.	<p>Frytownica pojedyncza elektryczna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 400x700x900 mm</li> <li>- moc 6000 W,</li> <li>- napięcie 400 V,</li> <li>- zakres temperatur 20-190 st C,</li> <li>- pojemnik na olej ze stali nierdzewnej</li> <li>- średni czas smażenia 4 minuty</li> <li>- maksymalna produkcja 25 kg/h</li> </ul>	1

22.	<p>Kuchnia elektryczna z szafką</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary: 400x700x900 mm</li> <li>- 2 płyty grzewcze, żeliwne, 2,6kW /400V</li> <li>- płaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna</li> <li>- płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-cio pozycyjnym przetąchnikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy</li> </ul>	1
23.	<p>Okap przyścienny skośny 2600x1000x450 ze stali nierdzewnej chromowo niklowej Aisi 304 z łapaczami tłuszczu i oświetleniem zabudowanym, w całości wykonany w formie zgrzewano-spawanej</p>	1
24.	<p>Piec konwekcyjno-parowy o pojemności GN 2-3/drzwi prawe/automatyczne mycie/Blue Panel/230V</p> <p>Posiadający trwały wyświetlacz dotykowy o wysokiej rozdzielczości umieszczony nad komorą gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymiary zewnętrzne 52x64x70,2 cm</li> <li>- pojemność: 17 szlifów na pojemniki GN 2/3 z rozstawem 20mm</li> <li>- masa: 70 kg</li> <li>- moc: 3,6 kW</li> <li>- zasilanie: 230 V/3N</li> <li>- bezpieczniki: 3x16 Amp</li> <li>- wersja prawostronna</li> <li>- Blue Panel</li> </ul> <p>Piec wyposażony między innymi w :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- automatyczne mycie przy użyciu płynów myjącego i nabłyszczającego podpiętych do pieca</li> <li>- Wskaźnik poziomu zużycia płynów</li> <li>- w pełni dotykowy panel sterujący z wyborem parametrów urządzenia bez wystających pokręteł, przycisków umożliwiających uszkodzenie podczas pracy na urządzeniu.</li> <li>- System serwisowy i diagnostyczny w języku polskim.</li> <li>- Książka kucharska wyposażona w piktogramy.</li> <li>- zarządzanie swoimi programami i danymi w co najmniej 5 kategoriach przygotowania posiłków (drób, mięso, dodatki, itp...)</li> <li>- HACCP za pośrednictwem złączy LAN, USB, WLAN</li> <li>- zapamiętywanie 20 ostatnich programów gotowania z wpisów do pamięci, spośród ulubionych lub ręcznie wprowadzonych procedur</li> <li>- szybki podgląd zadanych parametrów</li> <li>- zaprogramowana polska książka kucharska - wystarczy wybrać swój program lub rodzaj gotowania, a piec automatycznie ustali wszystkie odpowiednie procedury</li> <li>- szybki dostęp – specjalne ustawienie na panelu funkcji najczęściej wykorzystywanych to wersja obsługi, specjalnie dostosowana do potrzeb sieci zakładów gastronomicznych. Z jego pomocą można zapewnić szybką i jednolitą obsługę we wszystkich filiach, korzystając z jednolitych procedur.</li> <li>- 9 trybów działania</li> <li>- funkcja piekarniczo - cukiernicza – możliwość zadania w jednym momencie odpowiedniej temperatury gorącego powietrza</li> </ul>	6
25.	<p>Podstawa pod piec konwekcyjny 600x700x850; Podstawa z półką i drzwiami z otworem na przyłącza chemii i uzdatniacz wody do pieca konwekcyjno-parowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stół ze stali nierdzewnej,</li> <li>- blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszony płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm, przyklejoną od spodu do blachy (klej musi spełniać wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym)</li> <li>- blat roboczy bez rantu</li> <li>- szerokość 700 mm,</li> <li>- długość 600 mm</li> </ul>	6
26.	<p>Uzdatniacz autmat objętościowy; Kompaktowy w pełni automatyczny zmiękcacz do wody o bardzo małych gabarytach, z możliwością dostarczania wody do jednego lub kilku odbiorników wody. Wyposażony w automatyczną głowicę sterującą z wbudowanym elektronicznym wodomierzem monitorującą zużycie wody. Automatyczna regeneracja urządzenia. Materiał eksploatacyjny stosowany: roztwór soli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przepływ 0,7 m3/h</li> <li>- wyświetlacz LCD</li> <li>- ilość żywicy 5l</li> <li>- pojemność zbiornika na sól: 10 kg</li> </ul>	8

27.	Kuchnia elektryczna z szafką - wymiary: 300x600x900 mm - 2 płyty grzewcze, żeliwne, 2 kW /400V - płaszczyzna wykonana z jednego odlewu, szczelna - płyty z żeliwa z termostatem awaryjnym i 6-cio pozycyjnym przetącnikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy	6
28.	Okap przyścienny 1100x800x450 ze stali nierdzewnej chromowo niklowej Aisi 304 z łapaczami tłuszczu i oświetleniem zabudowanym, w całości wykonany w formie zgrzewano-spawanej	6
29.	Waga sklepowa – waga elektroniczna, - zakres ważenia do 10 kg, - dokładność 2/5 g, - zasilanie 230 V lub bateryjne	7
30.	Maszyna do gotowania sou-vide – wymiary: 33x60x30 cm; Urządzenie do gotowania cyrkulacyjnego przeznaczone do gotowania w ściśle kontrolowanych warunkach żywności zapakowanej próżniowo, metodą Sous-Vide, z możliwością zastosowania w różnych rodzajach naczyń. - wymiary: 43,5x10,8x12 cm - moc grzania: 1,0 kW - zasilanie: 220-240 V/50 Hz - ciężar: 1,6 kg - zakres temperatury: 40...90°C - stabilność temperatury: ±0,1°C w 60°C - cyrkulacja: 360° - timer: do 99 godzin - wyświetlacz LCD - alarmy ostrzegające przed przegrzaniem i niskim poziomem wody w naczyniu - pojemność naczynia do gotowania powinna wynosić do 25l - specjalny wskaźnik informujący o osiągnięciu zaprogramowanej temperatury gotowania - termostat posiadający minutnik/timer, o nastawie do 99 godzin, co 1 minutę - możliwość ustawienia rozpoczęcia odliczania czasu dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury gotowania - możliwość sprawdzenia pozostałego czasu gotowania w trakcie procesu gotowania - dostępna funkcja gotowania bez kontroli czasu - do umycia rozbierana na kilka modułów, zapewniających dostęp do elementów grzejnych w stopniu gwarantującym właściwe oczyszczenie. - hermetyczna głowica wraz z termostatem i grzałką, zapewniające bezpieczeństwo w czasie mycia i użytkowania	2
31.	Drobny sprzęt kuchenny. W komplecie:	
	Miska kuchenna z rantem 6.0 l	7
	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem 2,3 l	7
	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem 1,4 l	7
	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem 3,3 l	7
	Rondel bez pokrywki 3 L ø200x(H)90	7
	Rondel bez pokrywki 1,5 L ø160x(H)75	7
	Garnek średni z pokrywką poj. 1,7 l ø160(H)95	7
	Garnek średni z pokrywką poj. 3,5 l ø200(H)115	7
	Garnek średni z pokrywką poj. 5,5 l ø240(H)135	7
	Patelnia aluminiowa z powłoką nanoceramiczną śr. 200	7
	Patelnia aluminiowa z powłoką nanoceramiczną śr. 240	7
	Tasak	7
	Nóż kucharski	7
	Nóż do oddzielania kości	7
	Nóż do mięsa	7
	Nóż do jarzyn	7
	Nóż do obierania	7
	Nóż do szynki i łosia	7
	Zestaw 6 noży dekoracyjnych	7
	Sito z uchwytem śr. 200 mm	7
	Sito chińskie śr. 235 mm	7
	Miarka polipropylenowa z podziałką 1,0 l	7
	Chochla 0,21 l	7
	Łyżka cedzakowa śr. 110 mm	7
	Wanna cedzakowa śr. 280	7

	Sito z uchwytem śr. 160 mm	7
	Szczypce uniwersalne z blokadą 300 mm	7
	Różga 8 wrzecion dł. 300 mm	7
	Rękawice piekarskie - dł. 345 mm	7
32	<p>Szatkwonica do warzyw i owoców posiadająca dwa otwory wsadowe umożliwiające szybkie i wygodne szatkowanie wszelkiego rodzaju produktów. Korpus urządzenia wykonany ze stopu aluminium. Szatkownica w zestawie z tarczami.</p> <p>-wymiary: 53x24x51 cm</p> <p>-obudowa z aluminium</p> <p>-moc: 550 W</p> <p>-zasilanie: 230 V</p> <p>- plastry 2 mm</p> <p>- plastry 4 mm</p> <p>- wiórki 3 mm</p> <p>- wiórki 4 mm</p> <p>- wiórki 7 mm</p>	1

### OPIS dla zadania budowlanego - zlew do pracowni dla uczniów

33	<p>Zlew zmywalny ze stali nierdzewnej AISI 304. Stół 1-komorowy z półką - spawany. Błat wykonany ze stali o grubości 1,5 mm i usztywnione od spodu profilami metalowymi, komory tłoczone z blachy o grubości 1mm. Stół wyposażony w baterię stołową</p> <p>-</p> <p>szerokość 50, głębokość 60 cm, wysokość 85 cm</p> <p>- Dostawa wyposażenia przez firmę budowlaną !!!!!!!!!!!!!!!</p>	6
----	--	---