

Jednostka projektowa: AMIRI architekci Oskar Amiri
ul. Kredytowa 2
00-062 Warszawa

Temat opracowania: **Wyposażenie budynku Szkoły Podstawowej w miejscowości Sadowa**

Inwestor: Gmina Łomianki
Ul. Warszawska 115
05-092 Łomianki

Lokalizacja: Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka

WYPOSAŻENIE BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ

TOM E - WYPOSAŻENIE KUCHNI

SPIS TREŚCI

E. WYPOSAŻENIE KUCHNI

- E.1. KUCHNIA Z PRZYGOTOWALNIĄ
 - E.1.1. Basen do mycia sprzętu z baterią sztorcową
 - E.1.2. Regał ociekowy
 - E.1.3. Szafa chłodnicza podręczna
 - E.1.4. Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V
 - E.1.5. Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V
 - E.1.6. Okap przyścienny I
 - E.1.7. Stół odkładczy z szufladą
 - E.1.8. Pozycja usunięta
 - E.1.9. Patelnia elektryczna
 - E.1.10. Kuchnia elektryczna
 - E.1.11. Taboret elektryczny
 - E.1.12. Okap przyścienny II
 - E.1.13. Stół roboczy z półką
 - E.1.14. Stół ze zlewem i szufladami I
 - E.1.15. Mikser
 - E.1.16. Stół ze zlewem i szufladami II
 - E.1.17. Stół roboczy z szufladami i szafką
 - E.1.18. Szafka kuchenna wisząca
 - E.1.19. Umywalka
 - E.1.20. Dozownik do mydła
 - E.1.21. Dozownik ręczników
 - E.1.22. Wilk do mięsa
 - E.1.23. Szatkownica do warzyw
 - E.1.24. Miesiarka spiralna
 - E.1.25. Blender gastronomiczny
 - E.1.26. Apteczka pierwszej pomocy
- E.2. MAGAZYN WARZYW
 - E.2.1. Krata podłogowa
 - E.2.2. Regał magazynowy
- E.3. OBRÓBKA BRUDNA WARZYW
 - E.3.1. Obieraczka ziemniaków dwukomorowa z separatorem obierzyn
 - E.3.2. Basen do oczkowania ziemniaków
 - E.3.3. Stół ze zlewem i szufladami
 - E.3.4. Stolik z szafką
 - E.3.5. Naświetlacz jaj
 - E.3.6. Lodówka AGD
 - E.3.7. Umywalka
 - E.3.8. Dozownik do mydła
 - E.3.9. Dozownik ręczników
- E.4. DOSTAWA SUROWCÓW
 - E.4.1. Stół wyładowczy
 - E.4.2. Waga pomostowa
 - E.4.3. Umywalka
 - E.4.4. Dozownik do mydła
 - E.4.5. Dozownik ręczników

WYPOSAŻENIE BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ – TOM E – WYPOSAŻENIE KUCHNI

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- E.5. MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH
 - E.5.1. Regał przyścienny magazynowy
- E.6. POMIESZCZENIE URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH
 - E.6.1. Szafa chłodnicza magazynowa
 - E.6.2. Zamrażarka skrzyniowa
 - E.6.3. Umywalka
 - E.6.4. Dozownik do mydła
 - E.6.5. Dozownik ręczników
- E.7. ZMYWALNIA
 - E.7.1. Stół roboczy ze zlewem i otworem na odpadki
 - E.7.2. Ruchomy pojemnik na odpadki
 - E.7.3. Zmywarka naczyń kapturowa na kosze
 - E.7.4. Stolik odkładczy
 - E.7.5. Szafa przelotowa do wydawalni
 - E.7.6. Umywalka
 - E.7.7. Dozownik do mydła
 - E.7.8. Dozownik ręczników
- E.8. WYDAWALNIA
 - E.8.1. Bemar jezdny 2GN
 - E.8.2. Łada bemarowa
 - E.8.3. Stół odkładczy z szafką i szufladami
 - E.8.4. Umywalka
 - E.8.5. Dozownik do mydła
 - E.8.6. Dozownik ręczników
- E.9. POMIESZCZENIE GOSPODARCZE
 - E.9.1. Zlew
 - E.9.2. Dozownik do mydła
 - E.9.3. Dozownik ręczników
- E.10. POMIESZCZENIE SOCJALNE
 - E.10.1. Szafka ubraniowa
 - E.10.2. Zabudowa ze zlewem
 - E.10.3. Lodówka AGD
 - E.10.4. Stół
 - E.10.5. Krzesło
 - E.10.6. Dozownik do mydła
 - E.10.7. Dozownik ręczników
 - E.10.8. Pralka
- E.11. JADALNIA
 - E.11.1. Stół wysoki
 - E.11.2. Krzesło wysokie
 - E.11.3. Stół niski
 - E.11.4. Krzesło niskie
- E.12. WYPOSAŻENIE DROBNE
 - E.12.1. Garnek wysoki z pokrywą
 - E.12.2. Garnek średni z pokrywą i sitem
 - E.12.3. Garnek średni z pokrywą I
 - E.12.4. Garnek średni z pokrywą II
 - E.12.5. Garnek średni z pokrywą III
 - E.12.6. Garnek niski z pokrywą I
 - E.12.7. Garnek niski z pokrywą II
 - E.12.8. Garnek niski mały I

WYPOSAŻENIE BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ – TOM E – WYPOSAŻENIE KUCHNI

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- E.12.9. Garnek niski mały II
- E.12.10. Podstawa pod garnki
- E.12.11. Patelnia
- E.12.12. Patelnia do naleśników
- E.12.13. Wiadro 10 l
- E.12.14. Wiadro 7 l
- E.12.15. Wirówka do sałaty
- E.12.16. Miska stalowa polerowana I
- E.12.17. Miska stalowa polerowana II
- E.12.18. Miska stalowa polerowana III
- E.12.19. Miska stalowa polerowana IV
- E.12.20. Miska stalowa polerowana V
- E.12.21. Miska stalowa satynowa
- E.12.22. Miska stalowa satynowa
- E.12.23. Sito
- E.12.24. Cedzak z rączką
- E.12.25. Cedzak I
- E.12.26. Cedzak II
- E.12.27. Łyżka cedzakowa I
- E.12.28. Łyżka cedzakowa II
- E.12.29. Łyżka cedzakowa III
- E.12.30. Chochła I
- E.12.31. Chochła II
- E.12.32. Chochła III
- E.12.33. Łopatka do ryby
- E.12.34. Widelec do przewracania
- E.12.35. Łyżka perforowana
- E.12.36. Łyżka do serwowania
- E.12.37. Łyżka do spaghetti
- E.12.38. Łopatka do przewracania
- E.12.39. Różga do ubijania I
- E.12.40. Różga do ubijania II
- E.12.41. Różga do ubijania III
- E.12.42. Różga do ubijania IV
- E.12.43. Ubijak do ziemniaków
- E.12.44. Dzbanek z miarką 2l
- E.12.45. Dzbanek z miarką 3l
- E.12.46. Dzbanek z miarką 5l
- E.12.47. Tarka sześciokątna
- E.12.48. Szczypce uniwersalne I
- E.12.49. Szczypce uniwersalne II
- E.12.50. Porcjoner do ryżu i puree
- E.12.51. Błatowy otwieracz do konserw
- E.12.52. Waga pomocnicza
- E.12.53. Termometr elektroniczny
- E.12.54. Nóż kuchenny I
- E.12.55. Nóż kuchenny II
- E.12.56. Nóż do szatkowania I
- E.12.57. Nóż do szatkowania II
- E.12.58. Nóż do wędlin
- E.12.59. Nóż do pieczenia

WYPOSAŻENIE BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ – TOM E – WYPOSAŻENIE KUCHNI

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- E.12.60. Nóż masarski
- E.12.61. Nóż do pomidorów
- E.12.62. Nóż do obierania
- E.12.63. Nóż do jarzyn
- E.12.64. Nóż japoński
- E.12.65. Łopatka do przewracania I
- E.12.66. Łopatka do przewracania II
- E.12.67. Stalka
- E.12.68. Nożyczki do ziół
- E.12.69. Listwa magnetyczna na noże
- E.12.70. Ostrzałka do noży
- E.12.71. Tłuczek do mięsa
- E.12.72. Zestaw desek do krojenia HACCP ze stojakiem
- E.12.73. Deska do krojenia drewniana
- E.12.74. Kloc masarski z podstawą
- E.12.75. Łyżka stołowa
- E.12.76. Widelec stołowy
- E.12.77. Nóż stołowy
- E.12.78. Łyzeczka do herbaty
- E.12.79. Miseczka na zupę
- E.12.80. Talerz obiadowy
- E.12.81. Talerz deserowy
- E.12.82. Kubek bez ucha
- E.12.83. Waza stołowa bez uchwyty
- E.12.84. Koszyk do pieczywa
- E.12.85. Pojemnik GN 1/1 I
- E.12.86. Pojemnik GN 1/1 II
- E.12.87. Pojemnik GN 1/1 III
- E.12.88. Pojemnik GN 1/1 IV
- E.12.89. Pojemnik GN 1/1 V
- E.12.90. Pojemnik GN 1/2 I
- E.12.91. Pojemnik GN 1/2 II
- E.12.92. Pojemnik GN 1/2 III
- E.12.93. Wózek platformowy
- E.12.94. Wózek transportowy do pojemników GN
- E.12.95. Wózek kelnerski 3-półkowy
- E.12.96. Wózek kelnerski 2-półkowy
- E.12.97. Taca kelnerska z powłoką antypoślizgową
- E.12.98. Taca laminowana brązowa
- E.12.99. Wyciskacz do cytryn
- E.12.100. Krajalnica do wędlin i serów
- E.12.101. Blender mały ręczny
- E.12.102. Mikser mały
- E.12.103. Apteczka pierwszej pomocy

Poniższy opis przedstawia minimalne wymagania dotyczące wyposażenia pomieszczeń kuchni. W przypadku użytych w dokumentacji nazw lub logotypów materiałów należy rozumieć je jako przykładowe – o parametrach pożądanym przez Zamawiającego. Oznacza to, że zamawiający dopuszcza w każdym wypadku użycie materiału równoważnego pod względem głównych (istotnych) parametrów technicznych i użytkowych, przy zachowaniu co najmniej takiego samego poziomu jakości, trwałości, funkcjonalności oraz kompatybilności z pozostałymi materiałami użytymi (wbudowanymi) przy realizacji zamówienia. Dopuszczalne są jedynie takie zmiany materiałów, które mieszczą się w ramach zawartych rozwiązań konstrukcyjnych, technologicznych i technicznych. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów potwierdzających parametry materiałów i urządzeń. W przypadku zamiaru zastosowania jakichkolwiek rozwiązań lub materiałów równoważnych Wykonawca ma obowiązek opisać je szczegółowo w ofercie oraz wykazać ich równoważność.

Zgodnie z art. 101 ust. 4 ustawy Pzp w sytuacji, gdyby w dokumentach opisujących przedmiot zamówienia, zawarto odniesienie do norm, ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, a takim odniesieniem nie towarzyszyło wyrażenie „lub równoważne”, to Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w każdej takiej normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych. W związku z powyższym należy przyjąć, że każdej: normie, ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych występujących w opisie przedmiotu zamówienia towarzyszą wyrazy „lub równoważne”.

Zgodnie z art. 101 ust. 5 Pzp Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym w tych dokumentach, jest obowiązany udowodnić, poprzez dołączenie do oferty stosownych przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104–107 ustawy Pzp, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych w zakresie zaproponowanych materiałów i urządzeń przedstawionych w dokumentacji technicznej pod warunkiem, że będą posiadały parametry techniczne, nie gorsze niż wymagane przez Zamawiającego.

Zaoferowane urządzenia i materiały równoważne muszą posiadać stosowne, wymagane przepisami prawa atesty lub dopuszczenia do obrotu gospodarczego.

Zamawiający dopuszcza tolerancję wymiarów mebli w zakresie +/- 3% po wcześniejszej weryfikacji wymiarów pomieszczeń.

Na etapie realizacji należy umożliwić weryfikację dostarczanego sprzętu i w przypadku stwierdzenia niezgodności, możliwe jest wstrzymanie całej dostawy wraz z nakazem natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy.

Ewentualne wskazane w niniejszym opracowaniu nazwy produktów i ich producentów mają na celu jedynie przybliżyć wymagania, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń oraz służą doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia i określeniu jednoznacznie stylu, technologii, kolorystyki i materiałów przedmiotu zamówienia.

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

Oferowane Wyposażenie musi być zgodne z postanowieniami ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021 r. Nr 222) oraz posiadać wymagane instrukcje, atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania.

Wszystkie zaproponowane rozwiązania muszą być systemowe oraz seryjnie produkowane. Pod pojęciem systemowe Zamawiający rozumie meble, które można łączyć ze sobą w różnych konfiguracjach oraz pozwalające w przyszłości na rozbudowę.

Elementy wyposażenia znajdujące się na drogach ewakuacyjnych muszą posiadać odpowiednią klasę reakcji na ogień.

W celu potwierdzenia, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym, należy załączyć do oferty:

1. Wszystkie wymienione w opisie (oraz inne wymagane stosownymi przepisami) certyfikaty. Certyfikaty mają być wystawione przez niezależną jednostkę uprawnioną do wydawania tego rodzaju zaświadczeń. Dokumenty te mają być opisane sposób niebudzący wątpliwości do jakiego asortymentu są dedykowane.
2. Piłki do gry w koszykówkę, piłkę ręczną, piłkę nożną i siatkówkę muszą być napompowane.

Zamawiający wymaga od wykonawcy dostawy, kompleksowego montażu elementów wyposażenia (a w przypadku urządzeń elektrycznych i elektronicznych także rozruchu) oraz utylizacji śmieci powstałych podczas realizacji zamówienia (np. opakowań). W przypadku pozycji dotyczących transportu, montażu, rozruchu oraz utylizacji odpadów konieczna jest weryfikacja i potwierdzenie wyceny przez Wykonawcę po wykonaniu wizji lokalnej. Od wykonawcy wymaga się również weryfikacji oraz ewentualnego rozszerzenia zamówienia o brakujące elementy. Ew. zmiany wymagają uzgodnienia z Zamawiającym.

Zamawiający wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej na terenie obiektu, aby potwierdzić możliwość wniesienia poszczególnych elementów wyposażenia, weryfikacji możliwości podłączenia do zasilania (np. z uwagi na ew. zmiany na budowie w stosunku do projektu). Ew. wynikające z wizji lokalnej uwagi obowiązany jest niezwłocznie zgłosić Zamawiającemu, w celu ew. aktualizacji niektórych pozycji niniejszego opracowania (długość przewodów zasilających i sieciowych, ilość i długość przedłużaczy elektrycznych itd.).

Wszelką dokumentację elementów wyposażenia (gwarancyjną, instrukcje obsługi, itd.) Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu w zwartej formie (np. w oznaczonych segregatorach), na koniec realizacji usługi.

Uwaga: przykładowe zdjęcia wyposażenia mogą odbiegać od wymagań Zamawiającego przedstawionych w opisie. Nadrzędny jest opis.

E. WYPOSAŻENIE KUCHNI

E.1. Kuchnia z przygotowalnią

E.1.1. Basen do mycia sprzętu z baterią sztorcową

Stół z basenem jednokomorowym. Komora basenu ze spadkiem w kierunku syfonu. Wyposażony w baterię sztorcową. Stół wykonany ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, z rantem pozwalającym zachować higienę. Nogi stołu pozwalające na regulację wysokości. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

- Wymiary: 100 x 70 x 85 cm
- Wymiary komory 88,6x54x30 cm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.2. Regał ociekowy

Regał wyposażony w 4 perforowane półki. Nogi oraz blaty wykonane ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Stopki z możliwością regulacji wysokości w zakresie minimum. Wymagana wysoka stabilność konstrukcji.

Dane techniczne:

- Wymiary: 120 x 60 x 180 cm
- 4 półki

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.3. Szafa chłodnicza podręczna

Szafa chłodnicza o pojemności 360l. Regulacja temperatury w zakresie 0-10°C, wyposażona w system chłodniczy dynamiczny. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Stopki z możliwością regulacji wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary:

Szerokość: 600-650 mm

Głębokość: 600-650 mm

Wysokość: 1800 -1900 mm

Moc: min 0,20 kW max – 0,3 kW

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.4. Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V

Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej ciągłej pracy, proces technologiczny ciągły. Konstrukcja urządzenia wykonana w całości z stali nierdzewnej. Wymagane sześć zakresów pracy (parowanie, pieczenie, duszenie, regeneracja produktów, pieczenie z sondą). Komora pieca przystosowana do wprowadzenia pojemników min 10 GN-1/1 h 65. Wyposażony w funkcje: automatycznego startu, szybkiego chłodzenia komory, przegrzewu komory, szybkiego zatrzymania wentylatora po otwarciu drzwi, delty T oraz pieczenia nocnego. Wyposażony w klapkę do usuwania nadmiaru pary. Posiadający półki z podstawą. Wyposażony w wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym. Posiadający system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów pieca na wyświetlaczu. Wyposażony w automatyczne mycie. Wyposażony w min 5 prędkości wentylatora. Posiadający system gwarantujący jednakową jakość obróbki bez względu na ilość włożonej potrawy. Wymagana wanna ociekowa skroplin drzwi. Wyposażony w łącze usb umożliwiające zgrywanie oraz wgrywanie danych do pieca. Posiadający system oszczędzania wody. Oprogramowanie – zawierające minimum 400 programów z minimum 15 krokami. Stałe oświetlenie komory – halogenowe. Podwójne lub potrójne szyby. Wbudowany system spryskiwania komory. Podstawa pieca obudowana z przewodnicami na pojemniki GN1/1-040 (nie ogrzewana).

Wymagania dodatkowe:

1. Instrukcja obsługi w j. polskim
2. Serwis i magazyn części na terenie Polski.
3. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzenia na koszt dostawcy.
4. Dwuetapowe szkolenie personelu: szkolenie obsługi urządzenia; szkolenie kucharskie personelu.

Dane techniczne:

Zakres wymiarowy:

- szerokość 700-800 mm,
- głębokość 800-950 mm,
- wysokość 1000-1100 mm,

Moc urządzenia min - 17,0 kW, zasilanie 400V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.5. Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V

Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej ciągłej pracy, proces technologiczny ciągły. Konstrukcja urządzenia wykonana w całości z stali nierdzewnej. Wymagane sześć zakresów pracy (parowanie, pieczenie, duszenie, regeneracja produktów, pieczenie z sondą). Komora pieca przystosowana do wprowadzenia pojemników min 10 GN-1/1 h 65. Wyposażony w funkcje: automatycznego startu, szybkiego chłodzenia komory, przegrzewu komory, szybkiego zatrzymania wentylatora po otwarciu drzwi, delty T oraz pieczenia nocnego. Wyposażony w klapkę do usuwania nadmiaru pary. Posiadający półki z podstawą. Wyposażony w wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym. Posiadający system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów pieca na wyświetlaczu. Wyposażony w automatyczne mycie. Wyposażony w min 5 prędkości wentylatora. Posiadający system gwarantujący jednakową jakość obróbki bez względu na ilość włożonej potrawy. Wymagana wanna ociekowa skroplin drzwi. Wyposażony w łącze usb umożliwiające zgrywanie oraz wgrywanie danych do pieca. Posiadający system oszczędzania wody. Oprogramowanie – zawierające minimum 400 programów z minimum 15 krokami. Stałe oświetlenie komory – halogenowe. Podwójne lub potrójne szyby. Wbudowany system spryskiwania komory. Podstawa pieca obudowana z prowadnicami na pojemniki GN1/1-040 (nie ogrzewana).

Wymagania dodatkowe:

1. Instrukcja obsługi w j. polskim
2. Serwis i magazyn części na terenie Polski.
3. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzenia na koszt dostawcy.
4. Dwuetapowe szkolenie personelu: szkolenie obsługi urządzenia; szkolenie kucharskie personelu.

Dane techniczne:

Zakres wymiarowy:

- szerokość 700-800 mm,
- głębokość 800-950 mm,
- wysokość 1000-1100 mm,

Moc urządzenia min - 17,0 kW, zasilanie 400V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.6. Okap przyścienny I

Okap montowany do ściany, wyposażony w łapacz tłuszczu, kranik do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci, króćce przyłączeniowe oraz oświetlenie. Okap ze strumieniem indukcyjnym i kompensacyjnym. Całość wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Wymiary 180x100x45 cm
- Rozmiar króćca według zaleceń producenta

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.7. Stół odkładczy z szufladą

Stół odkładczy z szufladą wykonany ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Stopki z możliwością regulacji wysokości. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

Wymiary 80x70x85 cm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.8. Pozycja usunięta

E.1.9. Patelnia elektryczna

Patelnia elektryczna otwierana uchylnie z elektrycznie przechylną misą do 45 stopni, wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażona w termostat bezpieczeństwa, system wyłączenia grzałek po uniesieniu miski, korek spustowy, pokrętła do regulacji mocy oraz w wylewkę do napełniania miski. Nóżki z regulacją wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 900x900x900mm

Pojemność: min 80l

Zasilanie: 400V

Moc: 12 kW

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.10. Kuchnia elektryczna

Kuchnia elektryczna, wyposażona w 4 płyty grzewcze, oraz pokrętła do regulacji mocy, urządzenie bez wbudowanego piekarnika. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Nóżki urządzenia z możliwością regulacji wysokości.

Dane techniczne:

- Wysokość: 850 mm
- Głębokość: 700 mm
- Szerokość: 800 mm
- 4 płyty grzewcze
- Napięcie zasilania: 400v
- Moc: 9-11V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.11. Taboret elektryczny

Taboret elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w pokrętło do regulacji mocy. Nóżki urządzenia umożliwiające regulację wysokości.

Dane techniczne:

- Szerokość: 500-600 mm
- Głębokość: 500-600 mm
- Wysokość: 360 -400 mm
- Moc: min 5 kW max – 6 kW

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.12. Okap przyścienny II

Okap montowany do ściany, wyposażony w łapacz tłuszczu, kranik do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci, króćce przyłączeniowe oraz oświetlenie. Okap ze strumieniem indukcyjnym i kompensacyjnym. Całość wykonana ze stali nierdzewnej. Okapy produkowane w wymiarach o długości do 2900mm – inwestycja wymaga co najmniej dwóch okapów aby uzyskać długość 5800mm. Rozstaw i rozmiary króćców do weryfikacji na budowie.

Dane techniczne:

- łączna szerokość 5800mm

Ilość: min 2 szt. (łączna długość 5800mm)

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.13. Stół roboczy z półką

Stół roboczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Wyposażony w półkę oraz nóżki z możliwością regulacji wysokości. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

Wymiary: 1500x700x850mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:

**E.1.14. Stół ze zlewem i szufladami I**

Stół roboczy wyposażony w zlew i zabudowę z szufladami. Stół wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, wyposażony w nóżki z możliwością regulacji wysokości oraz rant ochronny pozwalający na trzymanie czystości. Zlew z prawej strony stołu. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

Wymiary: 1300x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:

**E.1.15. Mikser**

Mikser gastronomiczny, konstrukcja ułożenia podstawek – planetarna. Urządzenie wyposażone w regulację prędkości, mikro wyłącznik bezpieczeństwa. W zestawie z mikserem dzieża, mieszadło, hak, różga oraz podstawa do miksera o wysokości 400-450mm.

Dane techniczne:

- Szerokość: 430-500 mm
- Głębokość: 480-500 mm
- Wysokość: 990-1200 mm
- Moc: min 0,25 kW max – 0,6 kW

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.16. Stół ze zlewem i szufladami II

Stół roboczy wyposażony w zlew i zabudowę z szufladami. Stół wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, wyposażony w nóżki z możliwością regulacji wysokości oraz rant ochronny pozwalający na utrzymanie czystości. Zlew z lewej strony stołu. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

Wymiary: 1000x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.17. Stół roboczy z szufladami i szafką

Stół roboczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Wyposażony w szuflady oraz szafkę. Nóżki z możliwością regulacji wysokości. Wymagane kapinoski lub ćwierćwałki gwarantujące łatwość utrzymania czystości.

Dane techniczne:

Wymiary: 900x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.18. Szafka kuchenna wisząca

Szafka kuchenna montowana do ściany, wykonana ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9.

Dane techniczne:

Wymiary: 800x400x600mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.19. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.20. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.1.19

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.21. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczany w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.1.19

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.22. Wilk do mięsa

Urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości. Silnik posiadający zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie wyposażone w sitka z otworami 6 i 8 mm.

Dane techniczne:

- Wydajność chwilowa 100 kg/h (210 802) i 200 – 220 kg/h (210 819)
- prędkość obrotowa: 170 (rpm)
- Zasilanie 230v / 550W
- Wymiary max:450x300x500

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.23. Szatkownica do warzyw

Urządzenie umożliwiające na uzyskanie plastrów, wiórków, słupków, kostek i frytek. Wyposażone w 5 różnych tarcz oraz wyłącznik bezpieczeństwa.

Dane techniczne:

- wymiary zewnętrzne: 540x240x450mm
- moc: 0,55 kW
- zasilanie: 230V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.24. Miesiarka spiralna

Miesiarka spiralna o wydajności co najmniej 56kg na godzinę. Wyposażona w wymiowaną dzieżę, pokrywę i spiralę ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- wymiary zewnętrzne: 390x670x750mm
- moc: 750W
- zasilanie: 400V
- pojemność 22L
- wsad 17kg

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.25. Blender gastronomiczny

Blender gastronomiczny z końcówkami ze stali nierdzewnej. Urządzenie wyposażone w końcówki różnego typu (min. 3) oraz instrukcję obsługi.

Dane techniczne:

- Wydajność – moc 350 W
- Regulowana prędkość – 4000-16000 obr./min
- Długość końcówki 40 cm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.1.26. Apteczka pierwszej pomocy

Apteczka pierwszej pomocy zawierająca odpowiednie wyposażenie, ze stelażem mocującym do ściany.

Dane techniczne:

- Wymiary 28 x 20 x 11,5 cm
- Skład zgodny z normą: DIN 13157 PLUS, spełnia wymagania norm Unii Europejskiej.

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.2. Magazyn warzyw

E.2.1. Krata podłogowa

Krata podłogowa wykonana z tworzyw sztucznych przeznaczona do składowania żywności. Krata w systemie modułowym, pozwalającym na łączenie poszczególnych elementów.

Dane techniczne:

- wymiary: 600 x 400 x 20 mm
- nośność użytkowa (statyczna): min 5000 kg
- zakres temperatur: -20 do +70 st C.

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.2.2. Regał magazynowy

Regał magazynowy o konstrukcji wykonanej ze stali, lakierowanej proszkowo lub stali nierdzewnej, stabilny, z możliwością montażu do ściany. Wymagane wzmocnienie półek.

Dane techniczne:

Wymiary: 1000x500x1800mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3. Obróbka brudna warzyw

E.3.1. Obieraczka ziemniaków dwukomorowa z separatorem obierzyn

Obieraczka do warzyw okopowych, dwukomorowa, wyposażona w separator obierzyn. Urządzenie pozwalające na jednorazowy wsad min 8-10kg warzyw. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x6000x1100 mm

Zasilanie: 400v

Moc: 0.4-0.6 kW

Jednorazowy wsad: 8-10kg

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.2. Basen do oczkowania ziemniaków

Stół z basenem jednokomorowym. Komora basenu ze spadkiem w kierunku syfonu. Wyposażony w baterię sztorcową. Stół wykonany ze stali nierdzewnej, z rantem pozwalającym zachować higienę. Nogi stołu pozwalające na regulację wysokości.

Dane techniczne:

– Wymiary: 80 x 60 x 85 cm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.3. Stół ze zlewem i szufladami

Stół roboczy wyposażony w zlew i zabudowę z szufladami. Stół wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, wyposażony w nóżki z możliwością regulacji wysokości oraz rant ochronny pozwalający na trzymanie czystości. Zlew w lewej strony stołu.

Dane techniczne:

Wymiary: 1500x600x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.4. Stolik z szafką

Stół roboczy z drzwiami, wewnątrz szafki półka. Wykonany ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, posiadający możliwość regulacji wysokości nóg.

Dane techniczne:

Wymiary: 600x600x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.5. Naświetlacz jaj

Steryliizator wyposażony w 4 lampy emitujące promieniowanie UV. Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej. Urządzenie pozwalające na dezynfekcję minimum 30 jaj podczas jednego cyklu.

Dane techniczne:

Wymiary max: 550x550x400mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.6. Lodówka AGD

Lodówka AGD, w obudowie ze stali nierdzewnej, pojemność 350-400 litrów. Lodówka wyposażona w nóżki umożliwiające regulację wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 600x615x1870mm

Moc napięcia: 230V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.7. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.8. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.3.7

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.3.9. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczany w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.3.7

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.4. Dostawa surowców

E.4.1. Stół wyładowniczy

Stół roboczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Wyposażony w półkę oraz nóżki z możliwością regulacji wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.4.2. Waga pomostowa

Waga pomostowa pozwalająca na pomiar do 150kg. Wyposażona w funkcję liczenia sztuk oraz wbudowany akumulator. Zakres tary – min. 50kg.

Dane techniczne:

Wymiary max: 500x800x900mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.4.3. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.4.4. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.4.3

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.4.5. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczony w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.4.3

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.5. Magazyn artykułów suchych

E.5.1. Regał przyścienny magazynowy

Regał magazynowy o konstrukcji wykonanej ze stali, lakierowanej proszkowo lub stali nierdzewnej, stabilny, montowany do ściany. Wymagane wzmocnienie półek.

Dane techniczne:

Wymiary: 1000x500x2000mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.6. Pomieszczenie urządzeń chłodniczych

E.6.1. Szafa chłodnicza magazynowa

Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, pojemność 500-600 litrów. Urządzenie wyposażone w system chłodniczy dynamiczny. Regulacja temperatury w zakresie 0-10°C.

Dane techniczne:

Wymiary:

– Szerokość: 650-700 mm

– Głębokość: 780-880 mm

Wysokość: 1950 -2000 mm

Moc: min 0,3 kW max – 0,5 kW

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.6.2. Zamrażarka skrzyniowa

Zamrażarka skrzyniowa z obudową wykonaną ze stali lakierowanej proszkowo o pojemności 250-350l. Drzwi uchylane do góry. Temperatura minimalna -18 °C. Wyposażona w elektryczny sterownik z wyświetlaczem temperatury.

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x750x1850mm

Moc napięcia: 230V

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.6.3. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.6.4. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.6.3

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.6.5. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczany w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.6.3

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7. Zmywalnia

E.7.1. Stół roboczy ze zlewem i otworem na odpadki

Stół roboczy wyposażony w zlew i otwór na odpadki. Stół wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9, wyposażony w nóżki z możliwością regulacji wysokości oraz rant ochronny pozwalający na utrzymanie czystości. Otwór na odpadki z gumową osłoną. Zlew z prawej strony stołu.

Dane techniczne:

Wymiary: 1300x600x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.2. Ruchomy pojemnik na odpadki

Pojemnik na odpadki wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem.

Dane techniczne:

Wymiary: 500x500x600mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.3. Zmywarka naczyń kapturowa na kosze

Zmywarka kapturowa wyposażona w elektroniczny uzdatniacz wody o przepływie 7l/min. Do zmywarki zlew załadowniczy oraz stół wyładowniczy spasowane tak by zaczepy od mebli połączyć ze zmywarką w sposób zapobiegający ściekaniu wody po korpusie zmywarki. Zmywarka wyposażona w wyciąg pary wodnej wraz z elementami umożliwiającymi połączenie z instalacją budynku.

Wymagania do sprzętu:

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- sito powierzchniowe, pokrywające zbiornik, wykonane ze stali nierdzewnej,
- zbiornik głęboko tłoczony, bez spoinowy,
- program samooczyszczenia
- pompa spustowa
- 2 dozowniki chemii
- możliwość załadunku narożnego
- min 60kg płynu myjącego
- min 20kg płynu nablyszczającego

Dane techniczne:

Wymiary:

Szerokość: 700-750 mm

Głębokość: 800-850 mm

Wysokość: 1400 -1600 mm

Moc: min 8 kW max – 9 kW

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.4. Stolik odkładczy

Stół roboczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Wyposażony w półkę oraz nóżki z możliwością regulacji wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 800x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.5. Szafa przelotowa do wydawalni

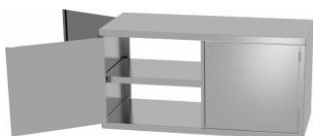
Szafa przelotowa z drzwiami na zawiasach, wykonana ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Przeznaczona do montażu w otworze przelotowym w ścianie.

Dane techniczne:

Wymiary: 800x600x900mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.6. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.7. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.7.6

Dane techniczne:

– Pojemność 800 ml

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.7.8. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczony w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.7.6

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8. Wydawalnia

E.8.1. Bemar jezdny 2GN

Wózek do wydawania potraw jezdny, ogrzewany na sucho 2 x 1/1 GN.

Wykonany ze stali chromowo-niklowej. Przedział temperatur od 0 °C do 90 °C, bemar wyposażony w włącznik/wyłącznik z lampką oraz lampkę kontrolną ogrzewania. Bemar mobilny na 4 kółkach, w tym 2 z blokadą

Dane techniczne:

- Stopień ochrony wg EN 60529: IPX4,
- Moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz,
- Wymiary: 650x820x855 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8.2. Lada bemarowa

Bemar wodny, stacjonarny, dzielony 4GN. Urządzenie wyposażone w niezależne sterowanie komór, kran spustowy do każdej komory, kontrolkę włączenia i grzania. Regulacja temperatury urządzenia w zakresie 30-90 °C

Dane techniczne:

Wymiary max: 1700x700x900mm

Zasilanie: 230V

Moc: 5-8kW

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8.3. Stół odkładczy z szafką i szufladami

Stół roboczy wykonany w całości ze stali nierdzewnej gatunek wg PN 0H17N9. Wyposażony w szuflady oraz szafkę. Nóżki z możliwością regulacji wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 1600x700x850mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8.4. Umywalka

Umywalka niezabudowana o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Umywalka montowana do ściany za pomocą kołków rozporowych.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy umywalka nie została zamontowana przez generalnego wykonawcę obiektu. Umywalka wyposażona w maskownicę i baterię.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x295mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8.5. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.8.4

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.8.6. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczony w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.8.4

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.9. Pomieszczenie gospodarcze

E.9.1. Zlew

Zlew niezabudowany o komorze prostokątnej wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Zlew montowany do ściany za pomocą kołków rozporowych. Zlew wyposażony w maskownicę i baterię.

*Przed złożeniem zamówienia należy zweryfikować, czy zlew nie został zamontowany przez generalnego wykonawcę obiektu.

Dane techniczne:

Wymiary: 400x400x400mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.9.2. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.9.1

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.9.3. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczony w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok umywalki E.9.1

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10. Pomieszczenie socjalne

E.10.1. Szafka ubraniowa

Szafy ubraniowe wykonane z płyty laminowanej o gr. 18 mm. Szafy 1 osobowe, modułowe. Każdy moduł wyposażony w półkę oraz haczyk na ubrania w górnej części. Drzwi wyposażone w zamek. Kolorystyka spójna z zabudową E.10.

Dane techniczne:

Wymiary: 900x600x200mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.2. Zabudowa ze zlewem

Zabudowa kuchenna ze zlewem, szafki wykonane z płyty laminowanej w tonacji klonu, blat kuchenny laminowany HPL. Zestaw wyposażony w kuchenną z 3 szufladami, szafkę kuchenną z wbudowanym zlewozmywakiem oraz 2 szafki wiszące montowane nad blatem.

Dane techniczne:

Wymiary:

- łączna długość max: 180cm
- Głębokość szafek: 60cm
- Wysokość szafek: 82cm

– Wymiary szafek wiszących: 82x35x40cm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.3. Lodówka AGD

Lodówka AGD, w obudowie ze stali nierdzewnej, pojemność 350-400 litrów. Lodówka wyposażona w nóżki umożliwiające regulację wysokości.

Dane techniczne:

Wymiary: 600x615x1870mm

Moc napięcia: 230V

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.4. Stół

Stół o wymiarach 120 x 80 cm, wysokość 76cm. Stół na stelażu metalowym z profili 40x20mm, z okrągłymi metalowymi nogami o średnicy 40mm. Blat z płyty laminowanej o gr. 18 mm z obrzeżem ABS o gr. 2 mm. Kolorystyka - buk

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x800x7600mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.5. Krzesło

Krzesło na konstrukcji metalowej, malowanej proszkowo. Siedzisko i oparcie pokryte trwałą tkaniną PVC, łatwą do utrzymania w czystości.

Dane techniczne:

- szerokość siedziska 38 cm
- wys. siedziska 47 cm
- wys. krzesła 83,5 cm

Ilość: 5 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.6. Dozownik do mydła

Dozownik na mydło w płynie o pojemności 800 ml. Wykonany z tworzywa ABS, wyposażony w plastikowy kontener pozwalający na uzupełnienie dowolnym mydłem z kanistra.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok zlewu E.10.6

Dane techniczne:

- Pojemność 800 ml
- Wysokość 250-270 mm
- Szerokość 100-120 mm
- Głębokość 90-110 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.7. Dozownik ręczników

Dozownik do ręczników przeznaczony do ręczników systemowych w roli. Wykonany z tworzywa ABS, w białym kolorze. Dozownik powinien posiadać opcje dozowania po jednym odcinku poprzez plastikowy element umieszczony w dozowniku. Dozownik wydaje wówczas pojedyncze odcinki ręcznika, co zmniejsza jego zużycie. Zamykany dwustronnie na kluczyk.

Urządzenie należy zamontować na ścianie obok zlewu E.10.6

Dane techniczne:

- Wysokość 350-370mm
- Szerokość 220-260mm
- Głębokość 250 mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.10.8. Pralka

Pralka ładowana od przodu, wyposażona w co najmniej 10 różnych programów prania. Wsad min 9 kg. Wymagany montaż z doprowadzeniem oraz odpływem wody.

Dane techniczne:

- Wymiary max: 60x60x85cm
- Wsad min. 9kg

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.11. Jadalnia

E.11.1. Stół wysoki

Stół o wymiarach 120 x 80 cm, wysokość 76cm. Stół na stelażu metalowym z profili 40x20mm, z okrągłymi metalowymi nogami o średnicy 40mm. Blat z płyty laminowanej o gr. 18 mm z obrzeżem ABS o gr. 2 mm. Kolorystyka – buk i srebrne elementy.

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x800x7600mm

Ilość: 8 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.11.2. Krzesło wysokie

Krzesła z siedziskiem i oparciem wykonanym z lakierowanej sklejki bukowej o gr. 8 mm. Stelaż został wykonany z rury okrągłej o przekroju 25mm. Rozmiar krzesła dla dzieci o wzroście od 159 do 188 cm.

Dane techniczne:

Wysokość siedziska: 460mm

Głębokość siedziska: 390mm

Szerokość siedziska: 380mm

Ilość: 32 szt. + 4 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.11.3. Stół niski

Stół o wymiarach 120 x 80 cm, wysokość 64cm. Stół na stelażu metalowym z profili 40x20mm, z okrągłymi metalowymi nogami o średnicy 40mm. Blat z płyty laminowanej o gr. 18 mm z obrzeżem ABS o gr. 2 mm. Kolorystyka – buk i srebrne elementy.

Dane techniczne:

Wymiary: 1200x800x6400mm

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.11.4. Krzesło niskie

Krzesła z siedziskiem i oparciem wykonanym z lakierowanej sklejki bukowej o gr. 8 mm. Stelaż został wykonany z rurki okrągłej o przekroju 25mm. Rozmiar krzesła dla dzieci o wzroście od 133 do 159 cm.

Dane techniczne:

Wysokość siedziska: 380mm

Głębokość siedziska: 390mm

Szerokość siedziska: 380mm

Ilość: 16 szt. + 2 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12. Wyposażenie drobne

E.12.1. Garnek wysoki z pokrywą

Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 500 mm
- Wysokość: 500 mm
- Pojemność: 95-100 l

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.2. Garnek średni z pokrywą i sitem

Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę i sito.

Dane techniczne:

- Średnica: 450 mm
- Wysokość: 360 mm
- Pojemność: 55-60 l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.3. Garnek średni z pokrywą

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 450 mm
- Wysokość: 360 mm
- Pojemność: 55-60 l

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.4. Garnek średni z pokrywą II

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 400 mm
- Wysokość: 400 mm
- Pojemność: 45-55 l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.5. Garnek średni z pokrywą III

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 360 mm
- Wysokość: 220 mm
- Pojemność: 20-25 l

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.6. Garnek niski z pokrywą I

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 360 mm
- Wysokość: 180 mm
- Pojemność: 17-20 l

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.7. Garnek niski z pokrywą II

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 280 mm
- Wysokość: 180 mm
- Pojemność: 10 -12 l

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.8. Garnek niski mały I

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 240 mm
- Wysokość: 110 mm
- Pojemność: 5 l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.9. Garnek niski mały II

Garnek średni wykonany ze stali nierdzewnej, odpowiedni do użytku na taborecie lub kuchni elektrycznej. Garnek wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Średnica: 160 mm
- Wysokość: 95 mm
- Pojemność: 1.5-2.5 l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.10. Podstawa pod garnki

Podstawa pod garnki wykonana ze stali nierdzewnej. Nośność konstrukcji – do 100kg. Nogi wyposażone w regulacje wysokości stopki.

Dane techniczne:

Wymiary: 500x500x450mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.11. Patelnia

Patelnia aluminiowa z powłoką teflonową zapobiegającą przywieraniu. Patelnia odpowiednia do użytku na kuchni elektrycznej. Uchwyt z tworzywa sztucznego nienagrzewający się.

Dane techniczne:

- Średnica 400mm
- Wysokość 70mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.12. Patelnia do naleśników

Patelnia aluminiowa z powłoką teflonową zapobiegającą przywieraniu. Patelnia odpowiednia do użytku na kuchni elektrycznej. Uchwyt z tworzywa sztucznego nienagrzewający się.

Dane techniczne:

- Średnica 250mm

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

- Wysokość 17mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.13. Wiadro 10 l

Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej, z możliwością piętrowania.

Dane techniczne:

- Średnica 200-290mm
- Wysokość 250-300mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.14. Wiadro 7 l

Wiadro wykonane ze stali nierdzewnej, z możliwością piętrowania.

Dane techniczne:

- Średnica 210-260mm
- Wysokość 220-280mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.15. Wirówka do sałaty

Wirówka do sałaty wykonana z tworzywa sztucznego. O pojemności 18-25 l.

Dane techniczne:

- Długość: 420 mm
- Szerokość: 420 mm
- Wysokość: 520 mm
- Pojemność: 18-25 l

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.16. Miska stalowa polerowana I

Miska wykonana ze stali nierdzewnej polerowanej.

Dane techniczne:

- Średnica: 180mm
- Wysokość: 80mm
- Pojemność 1,7L

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.17. Miska stalowa polerowana II

Miska wykonana ze stali nierdzewnej polerowanej.

Dane techniczne:

- Średnica: 240mm
- Wysokość: 110mm
- Pojemność 4,0 L

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.18. Miska stalowa polerowana III

Miska wykonana ze stali nierdzewnej polerowanej.

Dane techniczne:

- Średnica: 300mm
- Wysokość: 145mm
- Pojemność 7,0 L

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.19. Miska stalowa polerowana IV

Miska wykonana ze stali nierdzewnej polerowanej.

Dane techniczne:

- Średnica: 360mm
- Wysokość: 160mm
- Pojemność 11,5 L

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.20. Miska stalowa polerowana V

Miska wykonana ze stali nierdzewnej polerowanej.

Dane techniczne:

- Średnica: 600mm
- Wysokość: 160mm
- Pojemność 27 L

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.21. Miska stalowa satynowa

Miska wykonana ze stali nierdzewnej w wykończeniu satynowym.

Dane techniczne:

- Średnica: 200mm
- Wysokość: 100mm
- Pojemność 2,5 L
-

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.22. Miska stalowa satynowa

Miska wykonana ze stali nierdzewnej w wykończeniu satynowym.

Dane techniczne:

- Średnica: 300mm
- Wysokość: 140mm
- Pojemność 8 L

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.23. Sito

Sito z rączkami, wykonane ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Średnica: 180mm
- Długość rączki 170mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.24. Cedzak z rączką

Cedzak perforowany z rączką wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Średnica: 260mm
- Długość rączki 260mm
- Perforacja 3,4mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.25. Cedzak I

Cedzak perforowany wykonany ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 240mm
- Wysokość: 100mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.26. Cedzak II

Cedzak z uchwytemi perforowany wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Średnica: 360mm
- Wysokość: 220mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.27. łyżka cedzakowa I

łyżka cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 140mm
- Długość rączki: 370-390mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.28. łyżka cedzakowa II

łyżka cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 160mm
- Długość rączki: 400-430mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.29. łyżka cedzakowa III

łyżka cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 200mm
- Długość rączki: 430-480mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.30. Chochła I

Chochła wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 80mm
- Długość rączki: 280-300mm
- Pojemność: 0,12l

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.31. Chochła II

Chochła wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 145mm
- Długość rączki: 380-410mm
- Pojemność: 0,75l

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.32. Chochła III

Chochła wykonana ze stali nierdzewnej

Dane techniczne:

- Średnica: 90mm
- Długość rączki: 350-380mm
- Pojemność: 0,20l

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.33. Łopatka do ryby

Łopatka do ryb wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Długość: 340mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.34. Widelec do przewracania

Widelec do przewracania wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Długość: 400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.35. Łyżka perforowana

Łyżka perforowana wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Długość: 400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.36. łyżka do serwowania

łyżka do serwowania wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.37. łyżka do spaghetti

łyżka do spaghetti wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.38. łopatką do przewracania

łopatką do przewracania wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.39. Różga do ubijania I

Różga do ubijania z uchwytem wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 300mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.40. Różga do ubijania II

Różga do ubijania z uchwytem wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 400mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.41. Różga do ubijania III

Różga do ubijania z uchwytem wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

– Długość: 500mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.42. Różga do ubijania IV

Różga do ubijania z uchwytem wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Długość: 600mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.43. Ubijak do ziemniaków

Ubijak do ziemniaków wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Długość: 460mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.44. Dzbanek z miarką 2l

Polipropylenowy dzbanek z uchwytem i miarką podaną w litrach i mililitrach. Z możliwością mycia w zmywarce i sztaplowania.

Dane techniczne:

- Pojemność: 2l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.45. Dzbanek z miarką 3l

Polipropylenowy dzbanek z uchwytem i miarką podaną w litrach i mililitrach. Z możliwością mycia w zmywarce i sztaplowania.

Dane techniczne:

- Pojemność: 3l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.46. Dzbanek z miarką 5l

Polipropylenowy dzbanek z uchwytem i miarką podaną w litrach i mililitrach. Z możliwością mycia w zmywarce i sztaplowania.

Dane techniczne:

- Pojemność: 5l

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.47. Tarka sześciokątna

Tarka sześciokątna wykonana ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Wysokość: 190mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.48. Szczypce uniwersalne I

Szczypce uniwersalne wykonane ze stali nierdzewnej. Uchwyt i blokada pokryta silikonem, nie absorbują ce zapachów i kolorów.

Dane techniczne:

- Długość 230mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.49. Szczypce uniwersalne II

Szczypce uniwersalne wykonane ze stali nierdzewnej. Uchwyt i blokada pokryta silikonem, nie absorbują ce zapachów i kolorów.

Dane techniczne:

- Długość 300mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.50. Porcjoner do ryżu i puree

Porcjoner do ryżu i puree o gramaturze około 70 g, 1/12 wykonany ze stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość 250mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.51. Błatowy otwieracz do konserw

Błatowy otwieracz do konserw, możliwość mocowania do stołu zaciskiem ślimakowym lub wkrętami. W komplecie nóż i kółko. Otwierający puszkę o wysokości od 20 do 550 mm.

Dane techniczne:

- Wysokość: 600-720mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.52. Waga pomocnicza

Waga niewielkich rozmiarów, wyposażona w wyświetlacz z podświetleniem i zabezpieczenie przed przeciążeniem. Waga zasilana bateriami lub zasilaczem, które dostarczane są razem ze sprzętem.

Dane techniczne:

- Zakres wagi: do 15kg

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.53. Termometr elektroniczny

Termometr elektroniczny przeznaczony do pomiaru temperatury potraw. Pomiar w jednostkach: stopnie Celsjusza i Fahrenheita. Zakres temperatur: od -50°C do 300°C.

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.54. Nóż kuchenny I

Nóż wykonany ze stali kutej, twardość ostrza 52-56 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 200mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.55. Nóż kuchenny II

Nóż wykonany ze stali kutej, twardość ostrza 52-56 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 255mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.56. Nóż do szatkowania I

Nóż wykonany ze stalichromowo-molibdenowej, twardość ostrza 52-56 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 210mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.57. Nóż do szatkowania II

Nóż wykonany ze stalichromowo-molibdenowej, twardość ostrza 52-56 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 255mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.58. Nóż do wędlin

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 315mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.59. Nóż do pieczeni

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 230mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.60. Nóż masarski

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 230mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.61. Nóż do pomidorów

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 54-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 115mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.62. Nóż do obierania

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 100mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.63. Nóż do jarzyn

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 60mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.64. Nóż japoński

Nóż wykonany ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego, twardość ostrza 52-56 HRC. Nóż można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

- Długość: 180mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.65. Łopatka do przewracania I

Łopatka wykonana ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego. Łopatkę można myć w zmywarce

Dane techniczne:

- Długość: 260mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.66. Łopatka do przewracania II

Łopatka wykonana ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego. Łopatkę można myć w zmywarce

Dane techniczne:

- Długość: 150mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.67. Stalka

Stalka wykonana ze stali chromowo-molibdenowej z rękojeścią z tworzywa sztucznego. Stalkę można myć w zmywarce

Dane techniczne:

- Długość: 300mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.68. Nożyczki do ziół

Nożyczki wykonane ze stali nierdzewnej, uchwyt pokryty tworzywem sztucznym. Można myć w zmywarkach.

Dane techniczne:

- Długość: 200mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.69. Listwa magnetyczna na noże

Listwa magnetyczna o długości 50 cm mieszcząca do 9 noży. Listwa wykonana z PVC z dwoma pasami z magnesów.

Dane techniczne:

- Długość: 500mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.70. Ostrzałka do noży

Manualna ostrzałka do noży z dwoma szczelinami do ostrzenia i honowania. Ostrzałka wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego.

Dane techniczne:

Wymiary: 195/50mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.71. Tłuczek do mięsa

Tłuczek do mięsa wykonany z aluminium.

Dane techniczne:

- Waga 0,4-0,5kg
- Długość 250-260 mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.72. Zestaw desek do krojenia HACCP ze stojakiem

Stojak mieszczący 6 desek wykonany ze stali nierdzewnej. Deski do krojenia w kolorach zgodnymi z normami HACCP.

Dane techniczne:

- Wymiary desek: 450/300/13mm
- Wymiary stojaka: 230/3310/270mm

Ilość: 1 kpl.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.73. Deska do krojenia drewniana

Deska do krojenia wykonana z drewna bukowego.

Dane techniczne:

- Grubość: 20mm
- Wymiary: 500/300mm

Ilość: 4 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.74. Kłoc masarski z podstawą

Kłoc masarski wykonany z polietylenu, na podstawie ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

- Rozmiar płyty: 500x400x50mm
- Wysokość razem z podstawą: 860mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.75. Łyżka stołowa

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0. Kształt klasyczny.

Dane techniczne:

- Długość: 190mm

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.76. Widelec stołowy

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0. Kształt klasyczny.

Dane techniczne:

– Długość: 195mm

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.77. Nóż stołowy

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0. Kształt klasyczny.

Dane techniczne:

– Długość: 230mm

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.78. Łyżeczka do herbaty

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0. Kształt klasyczny.

Dane techniczne:

– Długość: 140mm

Ilość: 100 szt. + 10 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.79. Miseczka na zupę

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

Miseczka na zupę wykonana z porcelany w kolorze białym.

Dane techniczne:

- Średnica 100-120 mm
- Pojemność 0.3l

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.80. Talerz obiadowy

Talerz obiadowy wykonany z porcelany w kolorze białym.

Dane techniczne:

- Średnica 240-270 mm

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.81. Talerz deserowy

Talerz deserowy wykonany z porcelany w kolorze białym.

Dane techniczne:

- Średnica 180-190 mm

Ilość: 200 szt. + 20 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.82. Kubek bez ucha

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

Kubek wykonany z porcelany gładkiej, w kolorze białym. Możliwość składowania kubków jeden na drugim.

Dane techniczne:

- Pojemność 0.35l
- Średnica 90mm
- Wysokość 100mm

Ilość: 300 szt. + 30 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.83. Waza stołowa bez uchwytów

Waza wykonana z porcelany gładkiej, w kolorze białym. Waza bez uchwytu z możliwością składowania jedna na drugiej.

Dane techniczne:

Pojemność: 3-3,5 l

Ilość: 10 szt. + 1szt . zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.84. Koszyk do pieczywa

Owalny koszyk na pieczywo wykonany z naturalnego bambusa.

Dane techniczne:

Długość: 200-230 mm

Szerokość: 150-160 mm

Wysokość: 60-70 mm

Ilość: 10 szt. + 1 szt. zapas

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.85. Pojemnik GN 1/1 I

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/1
- Wysokość 100mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 6 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.86. Pojemnik GN 1/1 II

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/1
- Wysokość 300mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.87. Pojemnik GN 1/1 III

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować. Pojemnik

Sadowa (gm. Łomianki), ul. Strzelecka,
dz. 67 (frag.), 68, 70/4 (frag.), 138, 140/2 (frag.) obr. 0012, nr jednostki ewidencyjnej 143205_5

wyposażony w pokrywę do gotowania na parze.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/1
- Wysokość 100mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.88. Pojemnik GN 1/1 IV

Pojemnik wykonany z polipropylenu w kolorze transparentnym. Wnętrze pojemnika nieprzywierające, odporny chemicznie z możliwością mycia w zmywarce. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/1
- Wysokość 100mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.89. Pojemnik GN 1/1 V

Pojemnik wykonany z polipropylenu w kolorze transparentnym. Wnętrze pojemnika nieprzywierające, odporny chemicznie z możliwością mycia w zmywarce. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/1
- Wysokość 200mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.90. Pojemnik GN 1/2 I

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/2
- Wysokość 150mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.91. Pojemnik GN 1/2 II

Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, można myć w zmywarkach i sztaplować. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/2
- Wysokość 200mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.92. Pojemnik GN 1/2 III

Pojemnik wykonany z polipropylenu w kolorze transparentnym. Wnętrze pojemnika nieprzywierające, odporny chemicznie z możliwością mycia w zmywarce. Pojemnik wyposażony w pokrywę.

Dane techniczne:

- Rozmiar GN 1/2
- Wysokość 200mm
- Wymiary: 530x325mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.93. Wózek platformowy

Wózek transportowy wyposażony w 4 kołka oraz uchwyt do przesuwania. Wózek wykonany ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego. Na powierzchni wózka antypoślizgowe punkty zapobiegające przesuwaniu się towaru.

Dane techniczne:

Wymiary: 730x480x890mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.94. Wózek transportowy do pojemników GN

Wózek transportowy na 16 blach GN 1/1. Wykonany ze stali nierdzewnej. Posiada 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami.

Dane techniczne:

Wymiary: 380x550x1735mm

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.95. Wózek kelnerski 3-półkowy

Wózek trzypółkowy wykonany ze stali nierdzewnej o maksymalnym udźwigu - 75 kg na półkę. Posiadający 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami.

Dane techniczne:

Wymiary: 850x450x900mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.96. Wózek kelnerski 2-półkowy

Wózek dwupółkowy wykonany ze stali nierdzewnej o maksymalnym udźwigu - 75 kg na półkę. Posiadający 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami.

Dane techniczne:

Wymiary: 850x450x900mm

Ilość: 3 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.97. Taca kelnerska z powłoką antypoślizgową

Taca kelnerska prostokątna, antypoślizgowa wykonana z tworzywa sztucznego.

Dane techniczne:

Wymiary: 460x360mm

Ilość: 10 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.98. Taca laminowana brązowa

Taca wykonana z laminatu, odporna na chemikalia i zadrapania. Kolor brązowy.

Dane techniczne:

Wymiary: 550x400mm

Ilość: 10 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.99. Wyciskacz do cytryn

Wyciskacz do cytrusów wykonany ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne:

Wymiary: 130x400mm

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.100. Krajalnica do wędlin i serów

Krajalnica do wędlin i serów w aluminiowej obudowie. Silnik wyposażony w ochronę przeciw przegrzaniu oraz wyłącznik zanikowonapięciowy.

Dane techniczne:

- długość: 380 mm
- szerokość: 430 mm
- wysokość: 320 mm
- średnica ostrza: 220 mm
- maksymalna grubość plastrów: 16 mm
- moc całkowita: 0.16 kW

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.101. Blender mały ręczny

Blender standardowych rozmiarów, wyposażony w końcówkę do blendowania oraz pojemnik z miarką.

Dane techniczne:

Zasilanie: 230V

Moc: 600W

Ilość: 2 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.102. Mikser mały

Mikser standardowych rozmiarów, wyposażony w końcówki do mieszania i ubijania.

Dane techniczne:

Zasilanie: 230V

Moc: 450W

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



E.12.103. Apteczka pierwszej pomocy

Apteczka pierwszej pomocy zawierająca odpowiednie wyposażenie, ze stelażem mocującym do ściany.

Dane techniczne:

– Wymiary 28 x 20 x 11,5 cm

– Skład zgodny z normą: DIN 13157 PLUS, spełnia wymagania norm Unii Europejskiej.

Ilość: 1 szt.

Rozwiązanie przykładowe:



TOM E – WYPOSAŻENIE KUCHNI

E.1.1.	Basen do mycia sprzętu z baterią sztorcową	1
E.1.2.	Regał ociekowy	1
E.1.3.	Szafa chłodnicza podręczna	2
E.1.4.	Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V	1
E.1.5.	Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny 17kW/400V	1
E.1.6.	Okap przyścienny I	1
E.1.7.	Stół odkładczy z szufladą	2
E.1.8.	Pozycja usunięta	0
E.1.9.	Patelnia elektryczna	1
E.1.10.	Kuchnia elektryczna	1
E.1.11.	Taboret elektryczny	3
E.1.12.	Okap przyścienny II	2
E.1.13.	Stół roboczy z półką	3
E.1.14.	Stół ze zlewem i szufladami I	1
E.1.15.	Mikser	1
E.1.16.	Stół ze zlewem i szufladami II	1
E.1.17.	Stół roboczy z szufladami i szafką	1
E.1.18.	Szafka kuchenna wisząca	2
E.1.19.	Umywalka	1
E.1.20.	Dozownik do mydła	1
E.1.21.	Dozownik ręczników	1
E.1.22.	Wilk do mięsa	1
E.1.23.	Szatkwonica do warzyw	1
E.1.24.	Miesiarka spiralna	1
E.1.25.	Blender gastronomiczny	1
E.1.26.	Apteczka pierwszej pomocy	1
E.2.1.	Krata podłogowa	4
E.2.2.	Regał magazynowy	1
E.3.1.	Obieraczka ziemniaków z separatorem obierzyn	1
E.3.2.	Basen do oczkowania ziemniaków	1
E.3.3.	Stół ze zlewem i szufladami	1
E.3.4.	Stolik z szafką	1
E.3.5.	Naświetlacz jaj	1
E.3.6.	Lodówka AGD	1
E.3.7.	Umywalka	1
E.3.8.	Dozownik do mydła	1
E.3.9.	Dozownik ręczników	1
E.4.1.	Stół wyładowniczy	1
E.4.2.	Waga pomostowa	1
E.4.3.	Umywalka	1
E.4.4.	Dozownik do mydła	1
E.4.5.	Dozownik ręczników	1
E.5.1.	Regał przyścienny magazynowy	3
E.6.1.	Szafa chłodnicza magazynowa	3
E.6.2.	Zamrażarka skrzyniowa	2
E.6.3.	Umywalka	1
E.6.4.	Dozownik do mydła	1
E.6.5.	Dozownik ręczników	1
E.7.1.	Stół roboczy ze zlewem i otworem na odpadki	1

E.7.2.	Ruchomy pojemnik na odpadki	1
E.7.3.	Zmywarka naczyń kapturowa na kosze	1
E.7.4.	Stolik odkładczy	1
E.7.5.	Szafa przelotowa do wydawalni	1
E.7.6.	Umywarka	1
E.7.7.	Dozownik do mydła	1
E.7.8.	Dozownik ręczników	1
E.8.1.	Bemar jezdny 2GN	1
E.8.2.	Lada bemarowa	1
E.8.3.	Stół odkładczy z szafką i szufladami	1
E.8.4.	Umywarka	1
E.8.5.	Dozownik do mydła	1
E.8.6.	Dozownik ręczników	1
E.9.1.	Zlew	1
E.9.2.	Dozownik do mydła	1
E.9.3.	Dozownik ręczników	1
E.10.1.	Szafka ubraniowa	6
E.10.2.	Zabudowa ze zlewem	1
E.10.3.	Lodówka AGD	1
E.10.4.	Stół	1
E.10.5.	Krzesło	5
E.10.6.	Dozownik do mydła	1
E.10.7.	Dozownik ręczników	1
E.10.8.	Pralka	1
E.11.1.	Stół wysoki	8
E.11.2.	Krzesło wysokie	36
E.11.3.	Stół niski	4
E.11.4.	Krzesło niskie	18
E.12.1.	Garnek wysoki z pokrywą	3
E.12.2.	Garnek średni z pokrywą i sitem	2
E.12.3.	Garnek średni z pokrywą I	4
E.12.4.	Garnek średni z pokrywą II	2
E.12.5.	Garnek średni z pokrywą III	3
E.12.6.	Garnek niski z pokrywą I	3
E.12.7.	Garnek niski z pokrywą II	6
E.12.8.	Garnek niski mały I	2
E.12.9.	Garnek niski mały II	2
E.12.10.	Podstawa pod garnki	2
E.12.11.	Patelnia	2
E.12.12.	Patelnia do naleśników	6
E.12.13.	Wiadro 10 l	6
E.12.14.	Wiadro 7 l	2
E.12.15.	Wirówka do sałaty	1
E.12.16.	Miska stalowa polerowana I	4
E.12.17.	Miska stalowa polerowana II	4
E.12.18.	Miska stalowa polerowana III	4
E.12.19.	Miska stalowa polerowana IV	4
E.12.20.	Miska stalowa polerowana V	2
E.12.21.	Miska stalowa satynowa	4
E.12.22.	Miska stalowa satynowa	4

E.12.23.	Sito	2
E.12.24.	Cedzak z rączką	2
E.12.25.	Cedzak I	2
E.12.26.	Cedzak II	2
E.12.27.	Łyżka cedzakowa I	2
E.12.28.	Łyżka cedzakowa II	2
E.12.29.	Łyżka cedzakowa III	2
E.12.30.	Chochla I	4
E.12.31.	Chochla II	3
E.12.32.	Chochla III	6
E.12.33.	Łopatka do ryby	2
E.12.34.	Widelec do przewracania	2
E.12.35.	Łyżka perforowana	2
E.12.36.	Łyżka do serwowania	2
E.12.37.	Łyżka do spaghetti	2
E.12.38.	Łopatka do przewracania	2
E.12.39.	Rózga do ubijania I	1
E.12.40.	Rózga do ubijania II	1
E.12.41.	Rózga do ubijania III	1
E.12.42.	Rózga do ubijania IV	1
E.12.43.	Ubijak do ziemniaków	1
E.12.44.	Dzbanek z miarką 2l	2
E.12.45.	Dzbanek z miarką 3l	2
E.12.46.	Dzbanek z miarką 5l	2
E.12.47.	Tarka sześciokątna	2
E.12.48.	Szczypce uniwersalne	2
E.12.49.	Szczypce uniwersalne	2
E.12.50.	Porcjoner do ryżu i puree	2
E.12.51.	Błatowy otwieracz do konserw	1
E.12.52.	Waga pomocnicza	2
E.12.53.	Termometr elektroniczny	1
E.12.54.	Nóż kuchenny I	2
E.12.55.	Nóż kuchenny II	2
E.12.56.	Nóż do szatkowania	2
E.12.57.	Nóż do szatkowania	2
E.12.58.	Nóż do wędlin	2
E.12.59.	Nóż do pieczenia	2
E.12.60.	Nóż masarski	2
E.12.61.	Nóż do pomidorów	2
E.12.62.	Nóż do obierania	6
E.12.63.	Nóż do jarzyn	6
E.12.64.	Nóż japoński	2
E.12.65.	Łopatka do przewracania I	2
E.12.66.	Łopatka do przewracania II	2
E.12.67.	Stalka	1
E.12.68.	Nożyczki do ziół	2
E.12.69.	Listwa magnetyczna na noże	2
E.12.70.	Ostrzałka do noży	3
E.12.71.	Tłuczek do mięsa	2
E.12.72.	Zestaw desek do krojenia HACCP ze stojakiem	1

E.12.73.	Deska do krojenia drewniana	4
E.12.74.	Kloc masarski z podstawą	1
E.12.75.	Łyżka stołowa	330
E.12.76.	Widelec stołowy	330
E.12.77.	Nóż stołowy	330
E.12.78.	Łyzeczka do herbaty	110
E.12.79.	Miseczka na zupę	330
E.12.80.	Talerz obiadowy	330
E.12.81.	Talerz deserowy	220
E.12.82.	Kubek bez ucha	330
E.12.83.	Waza stołowa bez uchwytów	11
E.12.84.	Koszyk do pieczywa	11
E.12.85.	Pojemnik GN 1/1 I	6
E.12.86.	Pojemnik GN 1/1 II	3
E.12.87.	Pojemnik GN 1/1 III	3
E.12.88.	Pojemnik GN 1/1 IV	2
E.12.89.	Pojemnik GN 1/1 V	2
E.12.90.	Pojemnik GN 1/2 I	2
E.12.91.	Pojemnik GN 1/2 II	2
E.12.92.	Pojemnik GN 1/2 III	2
E.12.93.	Wózek platformowy	2
E.12.94.	Wózek transportowy do pojemników GN	1
E.12.95.	Wózek kelnerski 3-półkowy	3
E.12.96.	Wózek kelnerski 2-półkowy	3
E.12.97.	Taca kelnerska z powłoką antypoślizgową	10
E.12.98.	Taca laminowana brązowa	10
E.12.99.	Wyciskacz do cytryn	2
E.12.100.	Krajalnica do wędlin i serów	1
E.12.101.	Blender mały ręczny	2
E.12.102.	Mikser mały	1
E.12.103.	Apteczka pierwszej pomocy	1