|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **opis** | **ilość** |
| **1** | Szafa chłodnicza zapleczowa | Pojemność całkowita min. 400 l;Częstotliwość max. 55 Hz;Długość kabla przyłączeniowego min. 2 m;Wbudowany wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej;System ostrzegania - awaria;Ilość półek w komorze chłodniczej 6 sztuk;Wbudowane oświetlenie komory chłodniczej;Wysokość min. 2 m;Głębokość ok. 120 cm,Szerokość użytkowa min. 45 cm;Kierunek otwierania drzwi: prawe przestawne;Regulowane nóżki;Napięcie: 220-240V;Automatyczne odszranianie komory chłodniczej;Dynamiczny system chłodzenia komory chłodniczej.  | 1 sztuka |
| **2** | Trzon gastronomiczny  | Trzon wolnostojący, czteropalnikowy;Konstrukcja ze stali nierdzewnej;Zabezpieczenie przeciwwypływowe;Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy);Żeliwne ruszty;Regulowane nóżki;Zamontowane dysze na gaz propan-butan;W zestawie dysze na gaz ziemny;Moc grzewcza min. 28 kW;W zestawie butla gazowa ok 11 kg wraz z reduktorem. | 1 sztuka |
| **3** | Zlew gastronomiczny z półką | Zlew dwukomorowy wraz z baterią;Konstrukcja skręcana ze stali nierdzewnej;Rant puszkowy;Regulowane nóżki;Blat roboczy o grubości min. 4 cm;Szerokość ok. 120 cm. | 1 sztuka |
| **4** | Szafa chłodniczo-mroźnicza | Pojemność całkowita min. 360 l;Częstotliwość max. 55 Hz;Długość kabla przyłączeniowego min. 2 m;Zewnętrzny wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej;Zewnętrzny wskaźnik temperatury w komorze zamrażania;System ostrzegania - awaria;Ilość półek w komorze chłodniczej 4 sztuki;Ilość szuflad/koszy w komorze zamrażania: 3 sztuki;Wbudowane oświetlenie komory chłodniczej;Wysokość min. 2 m;Głębokość ok. 120 cm,Szerokość użytkowa min. 44 cm;Kierunek otwierania drzwi: prawe przestawne;Regulowane nóżki;Napięcie: 220-240V;Automatyczne odszranianie komory chłodniczej;Dynamiczny system chłodzenia komory chłodniczej. | 1 sztuka |
| **5** | Gastronomiczny piec konwekcyjny z nawilżaniem | Manualny, intuicyjny panel sterowania;Termostat bezpieczeństwa;Tryb pracy bez przerwy i z regulatorem do 1 godziny;Blachy w komplecie – min. 4 sztuki;Prowadnice kompatybilne z rozmiarem GN 2/3;Nawilżanie komory;Zakres temperatur: min. 50 °C -250 °C | 1 sztuka |
| **6** | Stół ze stali nierdzewnej z półką | Konstrukcja skręcana ze stali nierdzewnej;Rant puszkowy;Regulowane nóżki;Blat roboczy o grubości min. 4 cm;Blat wzmocniony płytą laminowaną;Szerokość ok. 120 cm. | 1 sztuka |
| **7** | Stół składany | Nogi stołu składane pod blat;Blat z płyty laminowanej wzmocniony od spodu, obrzeże PCV 2mm;Wysokość stołu min. 70 cm;Szerokość stołów ok. 180 cm. | 4 sztuki |
| **8** | Krzesło | Metalowy stelaż, nogi z profilu okrągłego;Siedzisko i oparcie tapicerowane.  | 36 sztuk |