**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Część II – zakup wyposażenia kuchni**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa przedmiotu zamówienia | Opis | Ilość | Nazwa i model oferowanego produktu |
|  | Szatkownica do warzyw + tarcze | * Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz * Napięcie 230V * Moc min. 550W * 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry oraz wiórki * Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw * Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw * 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie | 1 |  |
|  | Stół przyścienny roboczy z półkami | * dwie półki pod blatem * Wymiary min. 2000x700 mm * Wysokość ok. 850 mm * wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej * stopki regulowane +/- 15 mm | 2 |  |
|  | Zmywarka gastronomiczna + zmiękczacz do wody | * Wymiary ok. 560x650x840 * Wydajność koszy na godzinę [szt./h]\*: Max. 30 * Wymiary kosza [mm]: ok. 500x500 * Moc całkowita [kW]: min. 3,4/4,9 * Posiada pompę spustową * obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej * możliwość wyboru programu mycia: 120/180s * temperatura mycia: ok. 60-65°C * temperatura wyparzania: ok. 82-90°C | 1 |  |
|  | Obieraczka do ziemniaków wraz z separatorem obierzyn | * Wsad min. 10 kg * Przeznaczona do profesjonalnego użytku * Obudowa, tarcza oraz podkładki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej * obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 minutowym cyklu * Separator do zbierania skórek | 1 |  |
|  | Wilk do mięsa | * urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry * Lej załadowczy i głowica wykonane ze stopu aluminium * 2 sitka z otworami 6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej * Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej * prędkość obrotowa: min. 170 (rpm) * Wydajność chwilowa min. 100 kg/h * Moc: min. 550W * Napięcie 230V | 1 |  |
|  | Piec konwekcyjno-parowy + podstawa pieca | * Regulacja temperatury w zakresie min. 30–270°C * Ustawianie czasu pracy min. 11 h, 59 min lub praca ciągła NON–STOP * prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min * Możliwość zapisania 100 programów, * blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° * 10–cio stopniowa regulacja stopnia zaparowania * Moc: min. 11,4kW * Elektroniczny, min. 7–calowy, dotykowy panel sterowania * Podstawa pod piec | 1 |  |