

Wyposażenie Stołówki Gminnej w Kłęczanach kuchnia właściwa, zmywalnia termosów, obieralnia warzyw, pomieszczenie sterylizacji jaj, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa, magazyn suchy i mroźnia, szatnia personelu, pomieszczenie wydawania potraw, zmywalnia, jadalnia, wyposażenie dodatkowe kuchni.			
LP	Nazwa	Charakterystyka	Ilość - szt.
1	Kocioł gazowy z grzaniem bezpośrednim.	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej AISI - 304 (18/10) ↑ posiadający pokrywę z zawiasami samobalansującymi ↑ posiadający palniki wykonane ze stali nierdzewnej z zaworami bezpieczeństwa i termoparą ↑ pojemność : 200 l ↑ moc : 27 kW ↑ wymiary : 850x900x850 mm 	1
2	Patelnia gazowa	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonana ze stali nierdzewnej AISI - 304 (18/10) ↑ posiadająca wyważoną uchylaną pokrywę ↑ posiadająca palniki tubowe wykonane ze stali nierdzewnej sterowane zaworem elektromagnetycznym ↑ posiadająca termostat regulujący temperaturę smażenia w zakresie 50°C - 315°C ↑ pojemność : 70 l ↑ moc : 19 kW ↑ wymiary : 850x900x850 mm 	2
3	Trzon gazowy 4 - palnikowy na podstawie	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ moc : 31 kW ↑ wymiary : 850x900x850 mm 	2
4	Taboret gazowy	<ul style="list-style-type: none"> ↑ podstawa wykonana ze stali nierdzewnej ↑ ilość palników : 1 szt. ↑ palnik i ruszt z żeliwa ↑ palnik dwukoronowy z czterema pierścieniami płomienia ↑ odpalenie palnika głównego od palnika kontrolnego ↑ zabezpieczenie termoparą i zaworem odcinającym na wypadek zaniku płomienia ↑ moc : 16 kW ↑ wymiar zewnętrzny : 615x615x400 	1
5	Okap przyścienny nad urządzenia grzewcze	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej OH18N9 	1

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ wyposażony w filtry wychwytyjące tłuszcz (tzw. łapacze tłuszczu) ↑ kranik spustowy do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci ↑ króćce przyłączeniowe ↑ wymiary : 5000x1200x525 	
6	Regał ociekowy z półkami perforowanymi	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ odległość między półkami 350 mm ↑ półki pochylone ok. 4 % ↑ wymiary : 1000x700x1800 	1
7	Basen 1 - komorowy, H = 400 mm	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej OH18N9 ↑ wymiary : 1200x700x850 	1
7a	Bateria prysznicowa	<ul style="list-style-type: none"> ↑ bateria zlewozmywakowa ↑ jednootworowa ze spryskiwaczem ↑ wymiary : 1120x70x250 	1
8	Stół ze zlewem 2 - komorowym i półką, zlewy centralne	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 2800x700x850 	1
9	Stół ze zlewem 1 - komorowym prawym i szafką z drzwiami otwieranymi	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ dwoje drzwi otwieranych w szafce ↑ wymiary : 1500x700x850 	1
10	Stół z szafką z drzwiami otwieranymi i blokiem 2 szuflad	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 1750x700x850 	1
11	Stół z półką i blokiem 2 szuflad po prawej stronie	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ półka odkładcza pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 1800x700x850 	1
12	Piec konwekcyjno - parowy gazowy, pojemność 20 GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> ↑ Czujnik temperatury rdzenia ↑ ręczny program mycia ↑ pojemność : 20 GN 1/1 lub 40 GN 1/2 ↑ moc : 46 kW ↑ wymiary : 879x791x1782 	
13	Okap nad piec konwekcyjno - parowy	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej OH18N9 ↑ wyposażony w filtry wychwytyjące tłuszcz (tzw. łapacze tłuszczu) ↑ kranik spustowy do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci 	1

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ króćce przyłączeniowe ↑ wymiary : 1200x1200x525 	
14	Stół z półką	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 1000x800x850 	1
15	Stół centralny z półką	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ wymiary : 2500x500x850 	2
Zmywalnia termosów			
16	Stół z półką	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 2100x700x850 	1
17	Basen 1 - komorowy, H = 400 mm	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej OH18N9 ↑ wymiary : 1200x700x850 	1
17a	Bateria prysznicowa	<ul style="list-style-type: none"> ↑ bateria zlewozmywakowa ↑ jednootworowa ze spryskiwaczem ↑ wymiary : 1120x70x250 	1
18	Regał ociekowy na termosy 4 -półkowy	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 3300x600x1800 	1
19	Regał ociekowy na termosy 4 -półkowy	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 1200x600x1800 	1
Obieralnia warzyw			
20	Basen 1 - komorowy, H = 400 mm	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej OH18N9 ↑ wymiary : 1200x700x850 	1
20a	Bateria prysznicowa	<ul style="list-style-type: none"> ↑ bateria zlewozmywakowa ↑ jednootworowa ze spryskiwaczem ↑ wymiary : 1120x70x250 	1
21	Stół ze zlewem 2 - komorowym i półką, zlewy centralne	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 2500x700x850 	1
22	Obieraczka do warzyw wsad 20 kg z separatorem	<ul style="list-style-type: none"> ↑ obudowa wykonana ze stali lakierowanej ↑ elementy ściernie wykonane z korundu ↑ jednorazowy wsad : 20 kg ↑ wydajność : 300 kg / godz. 	1

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ posiadająca separator obierzyn ↑ zasilanie : 400 V ↑ moc : 0,75 kW ↑ wymiary : 750x800x950 	
Pomieszczenie sterylizacji jaj			
23	Stół ze zlewem 1 - komorowym lewym	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 1300x600x850 	1
24	Naświetlacz do jaj	<ul style="list-style-type: none"> ↑ pojemność szuflady : 30 szt. ↑ moc : 0,77 kW ↑ zasilanie : 230 V ↑ wymiary : 360x530x245 	1
25	Lodówka na jajka	<ul style="list-style-type: none"> ↑ moc : 0,11 kW ↑ zasilanie : 230 V ↑ wymiary : 600x600x1850 	1
Pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa			
26	Stół ze zlewem 2 - komorowym prawym i półką	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 2000x700x850 	1
27	Stół z półką i blokiem 2 szuflad po prawej stronie	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ blat roboczy ze wzmocnioną, żebrowaną konstrukcją ↑ półka odkładcza pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 1800x700x850 	1
Magazyn suchy i mroźnia			
28	Regał magazynowy	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 3800x600x1800 	1
29	Szafa mroźnicza, pojemność 1400 l	<ul style="list-style-type: none"> ↑ obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ↑ komora chłodnicza wykonana z aluminium ↑ elektroniczny termostat ↑ cyfrowy wyświetlacz ↑ filtr przeciwpyłkowy ↑ automatyczne rozmrażanie ↑ automatyczne odparowanie skroplin ↑ samodomykające drzwi z zamkiem ↑ pojemność : 1400 l ↑ moc : 1,00 kW ↑ zasilanie : 230 V ↑ wymiary : 1480x800x2010 	1
30	Zamrażarka skrzyniowa,	<ul style="list-style-type: none"> ↑ obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo 	1

	<i>pojemność 700 l</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ pokrywa ze stali nierdzewnej ↑ elektroniczny wyświetlacz temperatury ↑ możliwość regulacji temperatury ↑ grube ścianki izolacyjne ↑ rozmrażanie ręczne ↑ pojemność : 700 l ↑ moc : 0,32 kW ↑ zasilanie : 230 V ↑ wymiary : 1930x720x900 	
	Komora chłodnicza		
31	<i>Komora chłodnicza kompletna z paneli poliuretanowych z regalami</i>	↑ wymiary : 3700x2100x2100	1
	Szatnia personelu		
32	<i>Szafki BHP z przegrodą</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonane ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 400x400x1800 	5
	Pomieszczenie wydawania potraw		
33	<i>Kuchnia gazowa 4 - palnikowa z piekarnikiem elektrycznym i okapem z filtrem węglowym</i>	↑ wymiary : 600x600x850	1
34	<i>Stół ze zlewem 2 - komorowym i półką</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ półka magazynowa pod blatem ↑ grubość blachy na blacie : 1,2 mm ↑ wymiary : 1200x600x850 	1
35	<i>Stół ze zlewem 2 - komorowym i szafką z drzwiami suwanymi, baterią i syfonem</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 1200x300x600 	1
36	<i>Szafka wisząca z drzwiami suwanymi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonana ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 1200x300x600 	1
	Zmywalnia		
37	<i>Stół ze zlewem 1 - komorowym lewym, baterią i syfonem</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ wykonany ze stali nierdzewnej ↑ wymiary : 1000x600x850 	1
38	<i>Podblatowa zmywarka do naczyń z podstawą, posiadająca funkcję wyparzenia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ automatyczny zmiękcacz wody ↑ pompa spustowa ↑ wyświetlacz temperatury ↑ wykonana ze stali nierdzewnej ↑ do mycia talerzy, sztućców i szkła ↑ czas trwania cyklu 120/180 s ↑ zużycie wody 2,5 l / cykl ↑ wysokość otworu 320 mm 	1

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ 2 ramiona myjące i 2 ramiona płuczące ↑ moc : 6,4 kW ↑ zasilanie : 400 V ↑ wymiary : 580x610x840 	
39	<i>Pakiet płynów myjących i nablyszczających do zmywarki z dozownikami</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>płyn do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany i sztućców</i> ↑ <i>posiadający podwyższoną zdolność usuwania białka i cukrów oraz osadów z kawy i herbaty</i> ↑ <i>posiadający własności antybakteryjne</i> ↑ <i>kwaśny płyn nablyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła</i> ↑ <i>zapewniający dokładne splukanie i neutralizację pozostałości środka myjącego</i> ↑ <i>zapobiegający powstawaniu zacieków i plam</i> 	1
40	<i>Stół sortowniczy z półką</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wykonany ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>wymiary : 600x600x850</i> 	1
41	<i>Szafa przelotowa na naczynia z drzwiami suwanymi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wykonana ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>wymiary : 800x600x1800</i> 	1
Jadalnia			
42	<i>Krzeseła</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wymiary : 300x300x350</i> 	40
43	<i>Stoliki</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wymiary : 800x500x850</i> 	5
44	<i>Zastawa dla 40 osób</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>porcelana biała</i> ↑ <i>wzmocnione ranty</i> ↑ <i>wytrzymała powłoka szklana, przystosowana do mycia w zmywarkach :</i> ↑ <i>talerz płytki</i> ↑ <i>talerz głęboki</i> ↑ <i>talerz deserowy</i> ↑ <i>kubek</i> 	
45	<i>Sztućce dla 40 osób</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>Przystosowane do mycia w zmywarkach :</i> ↑ <i>łyżka</i> ↑ <i>widelec</i> ↑ <i>nóż</i> ↑ <i>łyżeczka do herbaty</i> 	
Wyposażenie dodatkowe stołówek			
46	<i>Zestaw garnków z pokrywkami</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>garnki satynowane ze stali nierdzewnej</i> 	

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ posiadające wielowarstwowe dno kapsułowe ↑ garnek wysoki z pokrywką o wymiarach ↑ $\varnothing = 160 \text{ mm}, H = 120 \text{ mm}, V = 2,5 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 200 \text{ mm}, H = 200 \text{ mm}, V = 6,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 240 \text{ mm}, H = 200 \text{ mm}, V = 9,0 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 280 \text{ mm}, H = 250 \text{ mm}, V = 15,4 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 320 \text{ mm}, H = 260 \text{ mm}, V = 20,9 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 360 \text{ mm}, H = 360 \text{ mm}, V = 36,6 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 400 \text{ mm}, H = 400 \text{ mm}, V = 50,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 450 \text{ mm}, H = 450 \text{ mm}, V = 71,6 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 500 \text{ mm}, H = 500 \text{ mm}, V = 98,2 \text{ l}$ ↑ garnek średni z pokrywką o wymiarach : ↑ $\varnothing = 160 \text{ mm}, H = 95 \text{ mm}, V = 1,9 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 200 \text{ mm}, H = 140 \text{ mm}, V = 4,4 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 240 \text{ mm}, H = 160 \text{ mm}, V = 7,2 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 280 \text{ mm}, H = 180 \text{ mm}, V = 11,1 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 320 \text{ mm}, H = 200 \text{ mm}, V = 16,1 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 360 \text{ mm}, H = 220 \text{ mm}, V = 22,4 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 400 \text{ mm}, H = 300 \text{ mm}, V = 37,7 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 450 \text{ mm}, H = 360 \text{ mm}, V = 57,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 500 \text{ mm}, H = 320 \text{ mm}, V = 62,8 \text{ l}$ ↑ garnek niski z pokrywką o wymiarach : ↑ $\varnothing = 200 \text{ mm}, H = 105 \text{ mm}, V = 3,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 240 \text{ mm}, H = 110 \text{ mm}, V = 5,0 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 280 \text{ mm}, H = 130 \text{ mm}, V = 8,0 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 320 \text{ mm}, H = 160 \text{ mm}, V = 12,9 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 360 \text{ mm}, H = 180 \text{ mm}, V = 18,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 400 \text{ mm}, H = 250 \text{ mm}, V = 31,4 \text{ l}$ ↑ garnek do duszenia z pokrywką o wymiarach : ↑ $\varnothing = 360 \text{ mm}, H = 110 \text{ mm}, V = 11,2 \text{ l}$ ↑ rondel do sosów z pokrywką o wymiarach : ↑ $\varnothing = 160 \text{ mm}, H = 95 \text{ mm}, V = 1,9 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 200 \text{ mm}, H = 105 \text{ mm}, V = 3,3 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 240 \text{ mm}, H = 110 \text{ mm}, V = 5,0 \text{ l}$ ↑ $\varnothing = 280 \text{ mm}, H = 130 \text{ mm}, V = 8,0 \text{ l}$ ↑ patelnia o wymiarach : ↑ $\varnothing = 280 \text{ mm}, H = 48 \text{ mm}$ ↑ $\varnothing = 320 \text{ mm}, H = 52 \text{ mm}$ ↑ $\varnothing = 400 \text{ mm}, H = 70 \text{ mm}$ 	
47	Zestaw noży	<ul style="list-style-type: none"> ↑ noże ze stali kutej ↑ rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia 	2

- ↑ *odporne na korozję*
- ↑ *przystosowane do mycia w zmywarkach i do wyparzania - 2 x komplet*

- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do chleba : L = 200 mm*
- ↑ *nóż do mięsa : L = 200 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do filetowania : L = 180 mm*
- ↑ *widelec : L = 180 mm*
- ↑ *nóż do oddzielania kości : L = 150 mm*
- ↑ *nóż do steków / pomidorów : L = 130 mm*
- ↑ *nóż do obierania : L = 100 mm*
- ↑ *nóż do jarzyn : L = 80 mm*
- ↑ *stalka : L = 250 mm*
- ↑ *listwa magnetyczna : L = 550 mm*

- ↑ *noże ze stali walcowanej z kolorowym uchwytem*
- ↑ *przystosowane do mycia w zmywarkach i do wyparzania*
- ↑ *uchwyt zielony :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 275 mm*
- ↑ *nożyk do obierania : L = 100 mm*
- ↑ *nożyk do oczkowania : L = 60 mm*
- ↑ *uchwyt brązowy :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 275 mm*
- ↑ *nóż do oddzielania kości : L = 130 mm*
- ↑ *uchwyt biały :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 275 mm*
- ↑ *nóż do serów miękkich : L = 150 mm*
- ↑ *uchwyt niebieski :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż kuchenny z ząbkami : L = 175 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 260 mm*
- ↑ *nóż do filetowania : L = 210 mm*
- ↑ *widelec kuty : L = 180 mm*
- ↑ *uchwyt żółty :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 275 mm*
- ↑ *nóż do oddzielania kości : L = 140 mm*
- ↑ *uchwyt czerwony :*
- ↑ *nóż kuchenny : L = 250 mm*
- ↑ *nóż do krojenia : L = 260 mm*
- ↑ *nóż do szynki : L = 260 mm*
- ↑ *nóż do oddzielania kości : L = 180 mm*
- ↑ *nóż rzeźniczy : L = 260 mm*

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>klasyfikator : L = 210 mm</i> ↑ <i>widelec kuty : L = 180 mm</i> 	
48	Zestaw desek do krojenia	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wykonany z polietylenu o wymiarach : 450x300x13</i> ↑ <i>zielona</i> ↑ <i>brązowa</i> ↑ <i>biała</i> ↑ <i>niebieska</i> ↑ <i>żółta</i> ↑ <i>czerwona</i> ↑ <i>stojak na 6 desek ze stali nierdzewnej o wymiarach : 300x270x270</i> ↑ <i>wykonany z polietylenu o wymiarach : 600x450x20</i> ↑ <i>zielona</i> ↑ <i>brązowa</i> ↑ <i>biała</i> ↑ <i>niebieska</i> ↑ <i>żółta</i> ↑ <i>czerwona</i> ↑ <i>stojak na 6 desek ze stali nierdzewnej o wymiarach : 300x270x270</i> 	
49	Pomocniczy sprzęt kuchenny	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>zestaw przyborów kuchennych wykonany ze stali nierdzewnej :</i> ↑ <i>szumówka : L = 345 mm</i> ↑ <i>widelec do przewracania : L = 320 mm</i> ↑ <i>chochelka : L = 310 mm, Ø = 85 mm</i> ↑ <i>łyżka do spaghetti : L = 307 mm</i> ↑ <i>łopatka do przewracania : L = 320 mm</i> ↑ <i>ubijak do piany z kulką : L = 270 mm</i> ↑ <i>wydrążacz : L = 175 mm, Ø = 23 mm</i> ↑ <i>obierak do ziemniaków : L = 190 mm</i> ↑ <i>obierak do warzyw " T " : L = 165 mm</i> ↑ <i>raделko proste : L = 190 mm, Ø = 57 mm</i> ↑ <i>raделko karbowane : L = 190 mm, Ø = 57</i> ↑ <i>otwieracz do konserw : L = 220 mm</i> ↑ <i>przyrząd do separowania żółtka : L = 200 mm</i> ↑ <i>wieszak : L = 315 mm, 2 szt.</i> ↑ <i>zestaw przyborów kuchennych monoblok</i> ↑ <i>wykonany ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>chochla : L = 400 mm, V = 0,2 l</i> ↑ <i>widelec do przewracania : L = 400 mm</i> ↑ <i>łyżka perforowana : L = 400 mm</i> ↑ <i>łyżka do serwowania : L = 400 mm</i> 	

- ↑ *ubijak do ziemniaków : L = 355 mm*
- ↑ *łyżka do spaghetti : L = 400 mm*
- ↑ *łyżka cedzakowa : L = 400 mm*
- ↑ *łopatka do przewracania: L = 400 mm*
- ↑ *wieszak : L = 400 mm*

↑ *zestaw przyborów kuchennych wykonany ze stali nierdzewnej :*

- ↑ *różga : L = 400 mm*
- ↑ *widelec do mięs : L = 500 mm*
- ↑ *łopatka do przewracania perforowana : L = 390 mm*
- ↑ *łopatka do ryb : L = 340 mm*
- ↑ *łyżka nabierakowa : L = 380 mm*
- ↑ *cedzak siatkowy : L = 470 mm, Ø = 160 mm*
- ↑ *cedzak siatkowy : L = 570 mm, Ø = 240 mm*
- ↑ *ubijak do ziemniaków : L = 1000 mm*
- ↑ *mieszadło do kotła : L = 1300 mm*

↑ *przybory do serwowania :*

- ↑ *szcypce do pieczeni : L = 210 mm, 5 szt.*
- ↑ *szcypce do spaghetti : L = 200 mm, 2 szt.*
- ↑ *szcypce uniwersalne : L = 240 mm, L = 300 mm, L = 400 mm*
- ↑ *szcypce grillowe : L = 280 mm, 2 szt.*
- ↑ *szcypce do ciasta : L = 280 mm, 2 szt.*

↑ *zestaw misek wykonany ze stali nierdzewnej :*

- ↑ *Ø = 150 mm, H = 75 mm, V = 0,8 l*
- ↑ *Ø = 200 mm, H = 98 mm, V = 2,2 l*
- ↑ *Ø = 250 mm, H = 120 mm, V = 4,5 l*
- ↑ *Ø = 300 mm, H = 140 mm, V = 7 l*
- ↑ *Ø = 360 mm, H = 170 mm, V = 13,6 l*
- ↑ *Ø = 380 mm, H = 180 mm, V = 14,6 l*

↑ *wanna okrągła wykonana ze stali nierdzewnej :*

- ↑ *Ø = 450 mm, H = 200 mm, V = 24,5 l*
- ↑ *Ø = 500 mm, H = 220 mm, V = 32,5 l*

↑ *wiadro z pierścieniem ze stali nierdzewnej z pokrywką :*

- ↑ *Ø1 = 280 mm, Ø2 = 202 mm, H = 265 mm, V = 10 l*
- ↑ *Ø1 = 290 mm, Ø2 = 202 mm, H = 290 mm, V = 12 l*
- ↑ *Ø1 = 305 mm, Ø2 = 202 mm, H = 330*

		<p><i>mm, V = 15 l</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wanna przecedzakowa :</i> ↑ <i>Ø1 = 400 mm, Ø2 = 260 mm, H = 220 mm</i> ↑ <i>Ø1 = 500 mm, Ø2 = 330 mm, H = 260 mm</i> ↑ <i>cedzak z uchwytami :</i> ↑ <i>Ø1 = 360 mm, Ø2 = 200 mm, H = 220 mm</i> 	
50	<i>Pojemniki GN 1/1 do pieca konwekcyjno - parowego</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wykonane ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>o wymiarach :</i> ↑ <i>H = 65 mm, V = 8,0 - 20 szt.</i> ↑ <i>H = 100 mm, V = 14,0 - 20 szt.</i> 	
51	<i>Wózki transportowe do przewożenia pojemników GN i garnków</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>wykonany ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>wyposażony w blokadę pojemników GN</i> ↑ <i>posiadający 4 skrętne kółka z hamulcami</i> ↑ <i>pojemność : 15 x pojemnik gastronomiczny GN 1/1</i> ↑ <i>wymiary : 380x550x1735 mm</i> ↑ <i>wózek platformowy składany</i> ↑ <i>wykonany ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>nośność do 150 kg</i> ↑ <i>wymiary : 740x480x870</i> 	
52	<i>Wilk do mielenia mięsa</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>przeznaczony do mielenia mięsa surowego, gotowanego, ryb, ziemniaków i warzyw gotowanych</i> ↑ <i>obudowa z polerowanego aluminium</i> ↑ <i>ślimak żeliwny</i> ↑ <i>noże tnące i sito wykonane ze stali nierdzewnej</i> ↑ <i>zdejmowana głowica</i> ↑ <i>samoostrzący się nóż</i> ↑ <i>otwór wsadowy 56 mm</i> ↑ <i>sito z oczkami 6 mm</i> ↑ <i>wydajność : 300 kg / godz.</i> ↑ <i>zasilanie : 230 V</i> ↑ <i>moc : 1,1 kW</i> ↑ <i>wymiary : 290x540x480</i> 	1
53	<i>Szatkownica do warzyw z gamą 7 tarcz i zestawem do puree</i>	<ul style="list-style-type: none"> ↑ <i>brak dostępu do części tnących</i> ↑ <i>średnia wydajność : 250 kg / godz.</i> ↑ <i>moc : 0,55 kW</i> ↑ <i>zasilanie : 230 V</i> ↑ <i>wymiary : 300x350x555</i> ↑ <i>zestaw tarcz tnących :</i> ↑ <i>plastry 2 mm, 5 mm</i> ↑ <i>wiórki 2 mm</i> 	1

		<ul style="list-style-type: none"> ↑ słupki 3x3 mm, 4x4 mm ↑ zestaw do kostek : tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm ↑ zestaw do puree 	
54	Lodówka do przechowywania próbek żywności	<ul style="list-style-type: none"> ↑ opływowy kształt ↑ cichy agregat ↑ posiadająca 3 półki ↑ posiadająca instrukcję pobierania i przechowywania próbek ↑ wykonana z blachy malowanej proszkowo / biała / ↑ drzwi perłowe ↑ posiadająca 9 kaset z 8 pojemnikami o pojemności 220 ml ↑ flamaster do podpisywania próbek i gąbka do ścierania ↑ zasilanie : 230 V ↑ zużycie energii : 0,5 kWh / 24 godz.. ↑ wymiary : 470x535x820 	1