***załącznik nr 1 do SIWZ***

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Szafa socjalna BHP – 3 szt.**

**OPIS:** stalowa, malowana proszkowo na kolor szary RAL 7035, dwudrzwiowa szafa ubraniowa na odzież czysta i brudną zamykana przez zamek cylindryczny. Sztywna zgrzewana konstrukcja oparta na profilach zamkniętych. Wszystkie elementy szafy są wykonane z blachy min. 0,5 mm. Szafa wyposażona jest w dwie osobne komory dla dwóch pracowników. Każda z nich posiada swój własny, niezależny zamek. Wentylacja szafy ubraniowej odbywa się poprzez system otworów wentylacyjnych. Perforacja umożliwiająca cyrkulację powietrza. Szafa ubraniowa jest wyposażona w stabilną półkę wewnętrzną. Światło pomiędzy nią a wieńcem wynosi 300 mm. Szafa wyposażona w drążki z haczykami, wieszaki na ręczniki, lusterka, samoprzylepne wizytowniki, półki z drążkami, wymiar ok. 600x500x1800 mm

1. **Szafa mroźnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, jednodrzwiowa szafa mroźnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie statyczne, zakres temperatur od -14 do -28 st. C, pojemność 513 l brutto, użytkowa 472 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym, 6 półek stałych (płyty parownika) z własnym chłodzeniem z dopuszczalnym obciążeniem do 60 kg każda – 7 poziomów magazynowania – każdy poziom z 2-ma wysuwanymi koszami stalowymi powlekanymi (łącznie 14 koszy). Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii. Klasa klimatyczna SN-ST, czynnik chłodniczy R 600a,
urządzenie wolne od szkodliwego czynnika chłodniczego HFC, poziom szumu 54 dB (A). Wymiary zewnętrzne ok. 747x750x1864 mm.

1. **Szafa chłodnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, jednodrzwiowa szafa chłodnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe, zakres temperatur od +1 do +15 st. C, pojemność 664 l brutto, użytkowa 491 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym z tłoczonymi prowadnicami, 7 półek regulowanych z tworzywa sztucznego w formacie 650x530 mm o nośności 60 kg każda. Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii, automatyczne odszraniane. Klasa klimatyczna 5 (+10 do +40 st. C), czynnik chłodniczy R 600a, urządzenie wolne od szkodliwego czynnika chłodniczego HFC, poziom szumu 57 dB (A). Wymiary zewnętrzne ok. 747x750x2064 mm.

1. **Regał magazynowy – 1 szt.**

**OPIS:** 5 półek stałych, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego z otworami fi 8 lub fi 10 mm umożliwiającymi przymocowanie regału do ściany, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 2560x400x2000 mm.

1. **Regał magazynowy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1700x600x1800 mm.

1. **Basen do mycia warzyw – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1000x700x850 mm.

1. **Bateria kolumnowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg 280 mm) i spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg 1000 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=870 mm

1. **Stół roboczy ze zlewem – 1 szt.**

OPIS: mebel wg. indywidualnego projektu, komora zlewowa tłoczona po prawej stronie blatu z otworem przystosowanym do montażu syfonu, maskownica frontowa, pod komorą na długości 1150 mm (+/-5mm) półka dolna spawana, centralnie umieszczony blok 3 szuflad, po lewej stronie podstawa szkieletowa z miejscem na pojemnik na odpady, blat stołu z przetłoczeniem 19 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony metalowymi profilami typu omega, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, rant tył i prawy bok 40 mm, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2300x700x850 mm

1. **Bateria sztorcowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg 250 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=255 mm

1. **Pojemnik na odpady – 1 szt.**

**OPIS:** pojemnik jezdny z tworzywa sztucznego w kolorze szarym z pokrywą szczelna, dedykowany na odpady, poj. 80 l, profilowane uchwyty, wymiar całkowity Fi 490 x H 720 mm

1. **Naświetlacz do jaj – 1 szt.**

**OPIS:** urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów, max wsad 30 szt. jaj, czas sterylizacji 90 sekund, automatyczne wyłączanie lamp przy otwartej szufladzie, kratka na jaja ze stali chromowanej, urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 445, rozmiar zewnętrzny 360x530x245 mm

1. **Stół roboczy przyścienny ze zlewem – 1 szt.**

**OPIS:** komora zlewowa tłoczona po lewej stronie blatu z otworem przystosowanym do montażu syfonu, maskownica frontowa, pod komorą półka dolna spawana, po prawej stronie podstawa szkieletowa z miejscem na chłodziarkę podblatową, blat stołu z przetłoczeniem 19 mm (+/- 3 mm)w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony metalowymi profilami typu omega, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, rant tył i prawy bok 40 mm, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1415x650x900 mm

1. **Bateria sztorcowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg 250 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=255 mm

1. **Chłodziarka podblatowa – 1 szt.**

**OPIS:** jednodrzwiowa szafa chłodnicza wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor INOX lub szary z drzwiami pełnymi nierdzewnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe, zakres temperatur od +1 do +15 st. C, pojemność 180 l brutto, użytkowa 160 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym z tłoczonymi prowadnicami, 4 półki regulowane z tworzywa sztucznego o nośności 60 kg (+/- 2 kg) każda. Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny w razie awarii, automatyczne odszraniane. Klasa klimatyczna 5 (+10 do +40 st. C), czynnik chłodniczy R 600a, urządzenie wolne od szkodliwego czynnika chłodniczego HFC, poziom szumu 47 dB (A). Wymiary zewnętrzne ok. 600x600x850 mm.

1. **Zlew porządkowy dwupoziomowy z umywalką – 1 szt.**

**OPIS:** komora zlewowa tłoczona na dolnym poziomie mebla z otworem przystosowanym do montażu syfonu oraz rusztem ociekowym do mopów, w górnej części komora umywalkowa tłoczona z otworem przystosowanym do montażu syfonu, wyposażony w otwór fi 33 mm przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 500x700x850 mm

1. **Bateria prysznicowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria łokciowa zlewozmywakowa stojąca prysznicowa, 1-otworowa z wyciąganą wylewką prysznicową (wysięg 550 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’(zawór 2x3/8), wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=250 mm

1. **Szafa magazynowa – 1 szt.**

**OPIS:** 3 półki wewnętrzne przestawne, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, drzwi skrzydłowe z zawiasami po prawej stronie, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 500x500x1800 mm.

1. **Szafa chłodniczo-mroźnicza – 1 szt.**

**OPIS:** nierdzewna, dwudrzwiowa dwukomorowa szafa chłodniczo-mroźnicza z drzwiami pełnymi zamykanymi na zamek. Chłodzenie obiegowe w części chłodniczej oraz statyczne w komorze mroźnej, zakres temperatur w komorze chłodniczej od +1 do +15 st. C oraz od -14 do -28 st. C w komorze mroźnej, pojemność 361 l brutto, użytkowa 345 l. Wnętrze z tworzywa sztucznego w kolorze białym, w komorze chłodniczej tłoczone prowadnice z 4-ma półkami regulowanymi z tworzywa sztucznego w formacie GN 2/3 o nośności 45 kg (+/-2 kg) każda, w komorze mroźnej tłoczone prowadnice z 2-ma półkami szklanymi przestawnymi z dopuszczalnym obciążeniem do 24 kg każda – 3 poziomy magazynowania – każdy poziom z 1 wysuwanym koszem stalowym powlekanym (łącznie 3 kosze) . Wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sygnał optyczny i dźwiękowy w razie awarii, automatyczne / manualne odszraniane. Klasa klimatyczna 5 (+10 do +40 st. C), czynnik chłodniczy R 600a, urządzenie wolne od szkodliwego czynnika chłodniczego HFC, poziom szumu 52 dB (A). Wymiary zewnętrzne ok. 600x615x2000 mm.

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył i lewy bok 40 mm, pod blatem blok 3 szuflad po lewej stronie, po prawej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1180x600x850 mm

1. **Półka wisząca 2-poziomowa – 1 szt.**

**OPIS:** 2-poziomowa połka wzmocniona metalowymi profilami typu omega, regulowana, przestawna na konsolach pionowych mocowanych do ściany, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2380x300x600 mm

1. **Stół roboczy narożny – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant narożny tył (od strony ścian) 40 mm, pod blatem półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 600x700x1200x1200x850 mm

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm, pod blatem blok 2 szuflad po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1090x700x850 mm

1. **Zlew dwukomorowy – 1 szt.**

**OPIS:** 2 komory zlewowe tłoczone umiejscowione centralnie z otworami przystosowanymi do montażu syfonów, pod komorami podstawa szafkowa z drzwiami skrzydłowymi bez pleców, blat stołu z przetłoczeniem 19 mm (+/- 3 mm) w stosunku do górnej krawędzi blatu, wzmocniony, wyposażony w 2 otwory fi 33 mm osobne do każdej komory przystosowane do montażu baterii, rant tył 40 mm, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1000x700x850 mm

1. **Bateria sztorcowa - 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca sztorcowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg 180 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=255 mm

1. **Stół roboczy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm, pod blatem blok 3 szuflad po lewej stronie, po prawej stronie 2 półki dolne spawane wzmocnione metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1900x700x850 mm

1. **Regał magazynowy ociekowy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 595x600x1800 mm

1. **Basen do mycia garów – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 800x600x850 mm.

1. **Bateria kolumnowa niska – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa ze spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg 350 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, nie wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=440 mm

1. **Moduł neutralny – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** element neutralny TOP do obsadzenia na podstawie szafkowej, zintegrowana szuflada higieniczna z zaokrąglonymi krawędziami w formacie GN 1/1 150 na teleskopowych prowadnicach umożliwiających pełny wysuw, podstawa szafkowa 3-stronnie zamknięta z drzwiami skrzydłowymi, drzwi frontowe z przetłoczeniem w kształcie odwróconej litery U, ergonomiczna klamka drzwi wysoko polerowana zintegrowana z przetłoczeniem. Mebel wykonany w całości ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 400x730x870 mm

1. **Trzon kuchenny z piekarnikiem – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** trzon gazowy 6-palnikowy z piekarnikiem elektrycznym statycznym oraz szafką, palniki dwukoronowe w konfiguracji mocy 6x6 kW z pilotami, misy pod palnikowe tłoczone demontowane o głębokości 65 mm, ruszty żeliwne emaliowane odlewane (możliwość stosowania garnków już od 10 cm średnicy), piekarnik z rusztem GN 2/1, moc piekarnika 6 kW, praca piekarnika w zakresie temperatur od 110 do 280 st. C., drzwi piekarnika oraz podstawy szafkowej pełne z przetłoczeniem w kształcie odwróconej litery U, ergonomiczna klamka drzwi wysoko polerowana zintegrowana z przetłoczeniem, sterowanie trzonem oraz piekarnikiem za pomocą odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł malowanych na kolor INOX umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 1200x730x870 mm

1. **Warnik gazowy – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** warnik gazowy jednokomorowy do gotowania makaronu, pierogów i produktów mącznych (skrobiowych) na podstawie szafkowej z drzwiami skrzydłowymi z zaworami spustowymi na fontowej ścianie, komora higieniczna tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami wykonana ze stali AISI 316 o pojemności 42 l, wyposażona w perforowany ociekach od przodu urządzenia na kosze, w zestawie 3 kosze w formacie GN 1/3 150 z nienagrzewającymi się rączkami z tworzywa sztucznego oraz pokrywą nierdzewną komory, napełnianie wanny automatyczne za pomocą zintegrowanej armatury i elektrozaworu, ciśnieniowy czujnik bezpieczeństwa odcinający grzanie w przypadku braku wody. Palniki umiejscowione są pod komorą główną, wykonane ze stali nierdzewnej, moc grzewcza 14 kW, precyzyjna regulacja temperatury umożliwiająca pełną kontrole temperatury w komorze co umożliwia przygotowanie potraw typu ravioli czy gnocchi~~.~~ Sterowanie urządzeniem za pomocą odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł malowanych na kolor INOX umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 600x730x870 mm

1. **Blat odkładczy – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** element neutralny w formie blatu centralnego z jedną dolną półką wykonywany na indywidualne zamówienie z profilowaniem krawędzi blatu (kapinosy) i przetoczeniami zgodnymi z zabudową wyspy grzewczej, licowany jednym z boków do wyspy, konstrukcja spawana, mebel w całości wykonany ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki z profilu kwadratowego regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 1460x400x870 mm

1. **Płyta grillowa – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** płyta grillowa gazowa TOP do obsadzenia na podstawie szafkowej, powierzchnia grillowa mieszana 2/3 gładka + 1/3 ryflowana, chromowana, palniki 2-ramionowe z 4-ma rzędami płomienia umiejscowione bezpośrednio pod strefa grzewczą, nierdzewne, o mocy 14 kW, niezależne sterowanie grzaniem (2 strefy), pod płytą pojemnik na tłuszcz przepalony o pojemności 2,5 l, w płycie otwór spustowy do pojemnika wraz z korkiem, płyta zespawana z korpusem (wersja higieniczna pozwalająca na łatwe czyszczenie) – w zestawie szuflada do czyszczenia płyty, płyta wyposażona w dedykowany skrobak do powierzchni chromowanych, praca płyty w zakresie temperatur od 90 do 280 st. C., podstawa pod urządzenie 3-stronnie zamknięta, drzwi podstawy szafkowej pełne skrzydłowe z przetłoczeniem w kształcie odwróconej litery U, klamka drzwi wysoko polerowana zintegrowana z przetłoczeniem, sterowanie płytą za pomocą, odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł malowanych na kolor INOX umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 800x730x870 mm

1. **Frytownica – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** frytownica gazowa 2-komorowa z niezależnym sterowaniem o pojemności 2x10 l na podstawie szafkowej z pojedynczymi drzwiami skrzydłowymi, 2 kosze i 2 pokrywy, komory frytownicy tłoczone z jednego arkusza blachy (wersja higieniczna) ze strefą zimną, wyposażone w kosze oraz pokrywy z nienagrzewającymi się uchwytami, do każdej komory dedykowany jest ruszt izolujący kosz od grzałek, moc 20 kW zapewniają mocne palniki nierdzewne o stosunku mocy do pojemności 0,97 kW = 1 l pojemności komory

 Dodatkowo frytownica wyposażona w szufladę do spuszczania oleju. Podstawa pod urządzenie 3-stronnie zamknięta, drzwi podstawy szafkowej pełne z przetłoczeniem w kształcie odwróconej litery U, klamka drzwi wysoko polerowana zintegrowana z przetłoczeniem, sterowanie płytą za pomocą, odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł malowanych na kolor INOX umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 600x730x870 mm

1. **Patelnia przechylna – wyspa grzewcza – 1 szt.**

**OPIS:** patelnia elektryczna przechylna (przechył ręczny) z misą o pojemności 60 l na podstawie zamkniętej z zaworami spustowymi na fontowej ścianie, komora higieniczna tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami wykonana ze stali DUPLEX, samobalansująca gładka pokrywa podwójnie izolowana zapewnia utrzymanie pożądanejtemperatury oraz może służyć jako blat odkładczy, urządzenie wyposażone w kompletna armaturę wraz z elektrozaworem napełniającym misę, ciśnieniowy czujnik bezpieczeństwa odcinający grzanie w przypadku braku wody lub innej zawartości. Grzałki umiejscowione są pod komorą główną, wykonane ze stali nierdzewnej, moc grzewcza 10 kW, precyzyjna regulacjatemperatury pozwalająca na pełną kontrolę temperatury w wannie, zakres grzania od 100 do 285 st. C. Sterowanie urządzeniem za pomocą ergonomicznych, odpornych na odkształcenia, wysoką temperaturę, wodoodpornych pokręteł malowanych na kolor INOX umiejscowionych na panelu frontowym urządzenia. Urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, tłoczony z blachy o grubości min. 1,5 mm. Możliwość łączenia na włos z innymi elementami wyspy, nóżki rurowe okrągłe regulowane, wymiar zewnętrzny modułu 800x730x870 mm

1. **Podstawa pod piec K-P – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną, w blacie przy tylnej ściance termoizolacyjnej rewizja fi 50 mm w celu podłączenia mediów do urządzenia, brak tylnego rantu – tył podstawy stanowi izolowana ścianka nierdzewna o grubości 30 mm wykonana z profili kwadratowych oraz blachy, pod blatem 2 rzędy prowadnic GN 1/1 po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega – dedykowana na zmiękczacz wody, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1395x860x700/1800 mm

1. **Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.**

**OPIS:** Elektryczny piec konwekcyjno-parowy bojlerowy o pojemności 11xGN 1/1, urządzenie klasy premium, automatyczny system mycia, sterowanie elektroniczne z 10-cio calowego panelu dotykowego, w pełni programowalne menu w języku polskim, zintegrowany system myjący (4+ 1 cykli) oraz odkamieniający z podajnikiem detergentów w formie szuflad na płyn myjący i odkamieniający (płyny dostarczane osobno), wielopunktowa termosonda z zewnętrznym podłączeniem z komorą gotowania, 7 prędkości wentylatora wraz z wentylacją pulsacyjną z automatyczna inwersją kierunku pracy, innowacyjne technologie i systemy, min.: Advance Clima, Mycookbook, YesRecepies, Click&Share, Cook&Go, Fast Steam, YesSteam, Fast Chimney System, SCS, Sof Touch, Anti Black-Out, i inne. System przedgrzewu, aż do 300 stopni C. system pracy w zakresie od 30 do 280 stopni C. Wyjście USB dla HACCP oraz zintegrowany moduł WiFi. Zasilanie 400 V 3~N+P 32A, moc 20,5 kW, waga urządzenia ok. 146 kg, wykonanie ze stali AISI 304, wymiar urządzenia 900x890x1170 mm

1. **Osprzęt do pieca k-p: zmiękczacz półautomatyczny wody– 1 kpl.**

**OPIS:** zawiera 12x1 l płynu myjącego do pieca, 12x1 l płynu odkamieniającego co pieca, 25 kg soli pastylkowanej do regeneracji złoża w zmiękczaczu wody oraz zmiękczacz półautomatyczny wody doprowadzanej do pieca, ze zbiornikiem na sól o pojemności 15 kg, wydajności do 1950 l wody miedzy regeneracjami, ilością złoża 6,5 kg, wymiary zmiękczacza 410x280x475 mm

1. **Okap wyspowy – 1 szt.**

**OPIS:** Okap wyspowy nierdzewny centralny 2-częściowy, z labiryntowymi łapaczami tłuszczu oraz oświetleniem halogenowym, model kapturowy, dedykowane 4 króćce fi 250, zintegrowane podwiesia - okap wymaga podłączenia pod wyciąg wymuszony – montaż do sufitu i podłączenie okapu do systemu wyciągowego po stronie dostawcy wyposażenia. Konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 4000x2000x500 mm

1. **Stół roboczy przyścienny – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, rant tył 40 mm, pod blatem półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 1240x600x850 mm

1. **Stół serwisowy – 1 szt.**

**OPIS:** blat roboczy wzmocniony od spodu płyta podwójnie laminowaną, bez rantów, pod blatem blok 3 szuflad po prawej stronie, po lewej stronie półka dolna spawana wzmocniona metalowymi profilami typu omega, front i prawa strona zamknięta maskownicą na całej wysokości, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii wymiar zewnętrzny ok. 2850x700x850 mm

1. **Nadstawka serwisowa – 1 szt.**

**OPIS:** nadstawka neutralna jednopoziomowa montowana do blatu stołu serwisowego licowana do krawędzi frontowej, wzmocniona przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność nadstawki 70 kg/m2, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego z mocowaniami do blatu stołu serwisowego, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 2850x300x450 mm.

1. **Regał magazynowy chromowany– 1 szt.**

**OPIS:** regał do samodzielnego montażu, 4-półkowy, półki przestawne ażurowe, konstrukcja stalowa, chromowana, nożność min. 200 kg / półkę, rozmiar zewnętrzny 1220x455x1820 mm

1. **Regał magazynowy odkładczy – 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2 (+/- 2 kg), , nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1440x500x2000 mm.

1. **Regał magazynowy odkładczy– 1 szt.**

**OPIS:** 4 półki stałe perforowane, półki wzmocnione przez zagięcie do środka oraz metalowymi profilami zamkniętymi typu omega, minimalna nośność półki 70 kg/m2 (+/- 2 kg), nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 1280x700x2000 mm.

1. **Basen do mycia warzyw – 1 szt.**

**OPIS:** komora spawana o głębokości 400 mm z maskownicą frontową, otwór przystosowany do montażu syfonu oraz otwór fi 33 przystosowany do montażu baterii, nogi z profilu zamkniętego kwadratowego, stopki z tworzywa sztucznego regulowane w zakresie +25 do -5 mm, konstrukcja spawana wzmacniana, wykonanie nierdzewne ze stali AISI 1.4509, posiada atest PZH do zastosowań w gastronomii, rozmiar ok. 900x700x850 mm.

1. **Bateria kolumnowa – 1 szt.**

**OPIS:** bateria zlewozmywakowa stojąca kolumnowa, 1-otworowa z wylewką (wysięg 280 mm) i spryskiwaczem w oplocie stalowym (wysięg 1000 mm), węże przyłączeniowe do zaworów 3/8 ‘’, wymagany otwór w zlewie fi 33 do fi 35 mm, wymaga mocowania kontrującego do ściany, dedykowana do zastosowań w sektorze Horeca, wysokość całkowita H=870 mm

**POZOSTAŁE INFORMACJE:**

1. Wymagana gwarancja min 1 rok, zwiększenie okresu gwarancji będzie punktowane w kryteriach oceny ofert, reakcja na zgłoszenie serwisowe do 12 godzin
2. Nie dopuszcza się oferowania urządzeń oraz mebli niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia ani ofert alternatywnych
3. Wymagany instruktaż z obsługi urządzeń w tym pokaz i instruktaż kulinarny w zakresie obsługi pieca dla osób wskazanych przez Zamawiającego.
4. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca sporządzi szczegółową kalkulację z cenami netto, vat i brutto oferowanego sprzętu i wyposażenia oraz zawierającą nazwę i producenta oferowanego urządzenia, sprzętu (jeżeli jest to możliwe) oraz dołączy karty katalogowe urządzeń.