

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Ogólne wymagania dotyczące wykonania dostawy:

1. Przedmiot zamówienia powinien być fabrycznie nowe, gotowy do użytku, wolny od wad jawnych i ukrytych.
2. Wykonanie zamówienia obejmuje dostawę do sali konferencyjnej ośrodka Akwa Marina, rozładunek, wniesienie do kuchni, montaż i ustawienie wg wskazań Zamawiającego.
3. Wymagany okres gwarancji na dostarczony towar (w pozycjach, które nie zostały określone) – minimum 24 miesiące od daty odbioru.
4. Tolerancja wymiarów zewnętrznych: ± 3 cm. Podane wymiary są wymiarami orientacyjnymi ze względu na zachowanie ciągu technologicznego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji deklarowanych parametrów z użyciem wszelkich dostępnych źródeł, w tym zapytanie bezpośrednio u producenta sprzętu/urządzeń.

Lp.	Nazwa produktu	Ilość (szt.)
1.	Szafka magazynowa – drzwi skrzydłowe	1
2.	Regał ociekowy	1
3.	Basen 1-komorowy	1
4.	Bateria prysznicowa z wylewką	1
5.	Stół z szafką	1
6.	Stół z szafką ze zlewem 2-komorowym	1
7.	Bateria zlewowa	1
8.	Stół z szafką centralną	2
9.	Nadstawka	1
10.	Piec konwekcyjno-parowy	1

11.	Podstawa pod piec z przewodnikami	1
12.	Okap przyścienny trapezowy z łapaczami tłuszczu i oświetleniem	1
13.	Stół odkładczy	1
14.	Kuchnia indukcyjna – 6 pól grzewczych	1
15.	Stół odkładczy	1
16.	Frytownica elektryczna	1
17.	Stół odkładczy	1
18.	Nadstawka dwupoziomowa	1
19.	Stół z szafką i drzwiami suwnymi	1
20.	Szafa chłodnicza	1
21.	Szafa mroźnicza	1
22.	Regał	1
23.	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej	1
24.	Bateria prysznicowa z wylewką	1
25.	Zmywarka kapturowa z pompą odpływu	1
26.	Stół wyładowniczy z półką	1
27.	Szafa chłodnicza	1
28.	Duża lodówka Gastronomiczna	1
29.	Regał modułowy	1

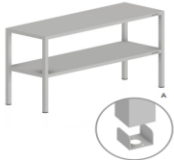
30.	Regał modułowy	1
31.	Piecyk do pizzy 2-komorowy	1
32.	Urządzenie do popcornu	1
33.	Urządzenie do waty cukrowej	1
34.	Fontanna czekoladowa 5-poziomowa	1
35.	Mikser planetarny	1
36.	Szatkwonica elektryczna	1

II. Wykaz, wymiary i szczegółowy opis wyposażenia:

Lp.	Nazwa produktu	Zdjęcie poglądowe	Opis produktu
1.	Szafka magazynowa – drzwi skrzydłowe		Wymiary: 1300 x 600 x 2000 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Szafka wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Błaty z blachy o grubości 1,00 - 1,5 mm, wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej, podklejone materiałem wygłuszającym. Grubość blatu min. 50 mm. Kapinos z przodu zapobiegający podciekaniu wody. Rant z tyłu o wysokości 50 mm. Wysunięcie blatu: z przodu – 40 mm, z tyłu – 100 mm. Korpusy szafek wykonane z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. Drzwi szafek skrzydłowe, z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. 3 półki przestawne o grubości min. 30 mm. Możliwość zmiany położenia półki co 100 mm. Dna szafek o grubości min. 40 mm, wzmocnione szynami. Wymiary i konstrukcja: standardowa wysokość: 850 mm (możliwość wykonania wysokości 900 mm). Nogi: wysokość: 150 mm (przy szafkach o wysokości 900 mm – 200 mm), zakończone stopkami z tworzywa sztucznego. Regulacja wysokości ±15 mm. Wyposażenie dodatkowe: zacisk uziemiający.

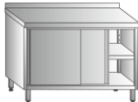
2.	Regał ociekowy		Wymiary: 1000 x 700 x 1800 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Wszystkie metalowe elementy wykonane są ze stali kwasoodpornej 1.4301. 4 półki perforowane z rynienką ociekową z blachy o grubości 1,00 - 1,5 mm. Błaty podstaw stojących z blachy o grubości min. 1,5 mm. Nogi regałów z półkami stałymi z kształowników o przekroju kwadratowym 30 x 30 mm. Nogi i poprzeczki drabinek regałów z półkami przestawnymi z kształowników o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm. Krzyżulce z płaskownika 20 x 4 mm. Nogi podstaw z kształowników o przekroju kwadratowym 30 x 30 mm.
3.	Basen 1-komorowy		Wymiary: 900 x 700 x 850 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Głębokość: 300 mm. Błat z zagłębieniem zlewowym o grub. 50 mm, z kapinosem z przodu oraz rantem tylnym o wys. 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu (w stosunku do podstawy) - 40 mm, wysunięcie blatu z tyłu (w stosunku do podstawy) - 20 mm. Komory wyoblone, higieniczne o gł. 300 mm
4.	Bateria prysznicowa z wylewką		Posiadają elastyczną sprężynę ze stali nierdzewnej. Odporna na wysoką temperaturę i ciśnienie wody. Posiada dźwignię sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścień do ustawienia pracy ciągłej. Wysoka gęstość chromowania wszystkich części. W zestawie znajdują się elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu. Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany. Wysokość: 100 mm Szerokość: 755 mm Długość: 230 mm Waga: max 8 kg

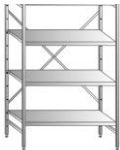
5.	Stół z szafką		Wymiary: 1200 × 700 × 850 mm (szerokość × głębokość × wysokość). Stół i szafka wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Błat wykonany z blachy o grubości 1,00 - 1,5 mm. Grubość blatu: 50 - 60 mm, podklejony materiałem wygłuszającym, wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej, kapinos z przodu zapobiegający podciekaniu wody. Rant z tyłu o wysokości 50 mm. Wysunięcie blatu: z przodu: 40 mm, z tyłu: 100 mm. Szafka: - korpus wykonany z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. - drzwi uchylne (skrzydłowe) wykonane z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. - dno szafki o grubości 40 mm, wzmocnione szynami. - półki przestawne o grubości min. 30 mm, z blachy min. 1,0 mm. Możliwość regulacji położenia co 100 mm. Nogi: wysokość: 150 mm, zakończone stopkami z tworzywa sztucznego. Regulacja wysokości: ±15 mm. Dodatkowe elementy: zacisk uziemiający.
6.	Stół z szafką ze zlewem 2-komorowym		Wymiary: 1900 × 700 × 850 mm (szerokość × głębokość × wysokość). Szafka wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,25 mm. Grubość blatu: 50 - 60 mm. Zintegrowane zagłębienie zlewowe (2-komorowe). Z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody. Z tyłu rant o wysokości 50 mm. Błat podklejony materiałem wygłuszającym i wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej. Wysunięcie blatu: z przodu: 40 mm, z tyłu: 100 mm. Korpus szafki wykonany z blachy o grubości min. 0,8 mm lub 1,0 mm. Drzwi suwane na rolkach z łożyskami kulkowymi. Dno szafki o grubości: min. 40 mm, wzmocnione szynami. Nogi szafki: wysokość: 150 mm (opcjonalnie 200 mm przy wysokości szafki 900 mm), zakończone stopkami z tworzywa sztucznego. Regulacja wysokości: ±15 mm. Wymiary i konstrukcja: Standardowa wysokość: 850 mm (możliwość wykonania na wysokość 900 mm). Dodatkowe elementy: zacisk uziemiający.

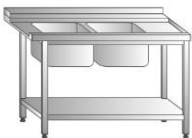
7.	Bateria zlewowa		Bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa Wymagany otwór w zlewie $\phi=33-35$ mm
8.	Stół z szafką centralną		Szafka od długości 2100 mm z półką dzieloną. Blok szuflad o długości 400 mm – z lewej lub prawej, wymiary wewnętrzne szuflad – gł. mebla 600 mm: 2 x 305x420x150 mm i 1 x 305x420x100 mm, wymiary wewn. szuflad – gł. mebla 700 mm: 2 x 305x520x150 mm i 1 x 305x520x100 mm. Szafka wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Błat wykonany z blachy o grubości 1,00 - 1,5 mm, grubość blatu min. 50 - 60 mm, wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym. Z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody. Z tyłu rant o wysokości 50 mm. Wysunięcie blatu: z przodu: 40 mm, z tyłu: 100 mm. Korpus szafki wykonany z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. Dno o grubości min. 40 mm, wzmocnione szynami. Drzwi suwane wykonane z blachy o grubości 0,8 mm lub 1,0 mm. Mechanizm na rolkach z łożyskami kulkowymi. Blok szuflad: trzy szuflady skrzyniowe wyposażone w stabilne, teleskopowe prowadnice. Nogi szafki: wysokość: 150 mm (opcjonalnie 200 mm przy wysokości szafki 900 mm), zakończone stopkami z tworzywa sztucznego. Regulacja wysokości: ± 15 mm. Wymiary i konstrukcja: standardowa wysokość: 850 mm (możliwość wykonania na wysokość 900 mm). Dodatkowe elementy: zacisk uziemiający.
9.	Nadstawka		Półka o grubości min. 30 mm. Opcje zakończenia nóg nadstawki: zaślepki z tworzywa - system umożliwiający przykręcenie do blatu. Wymiary: 2400x300x700 mm. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Błaty półek wykonane z blachy o grubości 1,00 - 1,5 mm, grubość półek min. 30 mm, wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej, podklejone materiałem wygłuszającym. Profil wsporczy o przekroju kwadratowym 40 x 40 x 1,2 mm lub z profili otwartych z blachy 1,25 mm lub 1,5 mm.

			Stabilna, dwupoziomowa konstrukcja zapewniająca dodatkową przestrzeń do przechowywania. Możliwość mocowania nad blatem stołu lub jako wolnostojący element. Dodatkowe elementy: zacisk uziemiający.
10.	Piec konwekcyjno-parowy		Odległość między prowadnicami max 70 mm Wymiary zewnętrzne 730 x 784 x 850 mm 2 wentylatory z autorewersem Moc/napięcie 10,4kW/400V Waga max 100 kg Elektryczny piec konwekcyjno-parowy na 7 blach GN 1/1 posiada 7-calowy, dotykowy panel sterowania, który po wyłączeniu wtapia się w czarne drzwi. Wyposażony w innowacyjne funkcje: - Airflowlogic – ulepszona cyrkulacja powietrza, - Humilogic – nawilżanie z oszczędnym zużyciem wody, - Drylogic – kontrola wymiany powietrza i redukcja wilgoci, - Pre-heating i Cooldown – szybkie nagrzewanie i chłodzenie, - USB do receptur i danych HACCP, - Termosonda, książka kucharska (do 100 przepisów) i regulacja temperatury w zakresie min. 30 max 270°C. - Proofer, Holding cabinet Komora z oświetleniem LED i obudowa z nierdzewnej stali. Drzwi lewe z blokadą, trwałą silikonową uszczelką i rynienką. Piec wymaga podłączenia do prądu, wody uzdatnionej i kanalizacji. Automatyczny system myjący oferuje 4 programy (ECO, Normalny, Intensywny, Płukanie) oraz głowicę zmniejszającą zużycie wody do 30%.
11.	Podstawa pod piec z prowadnicami		Wymiary 610 x 560 x 770 mm Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301 5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
12.	Okap przyścienny trapezowy z łapaczami tłuszczu i oświetleniem		Wymiary: 4400 x 1100 x 400. Wyposażony w silnik z wentylatorem wyciągowym oraz kondenser pary. Króciec wylotu spalin Ø 120 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej.

13.	Stół odkładczy		Wymiary: 800 × 700 × 850 mm (szerokość × głębokość × wysokość). Błat roboczy o grubości 50 - 60 mm z kapinosem z przodu oraz rantem tylnym o wysokości min. 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu (w stosunku do podstawy) - 40 mm, wysunięcie blatu z tyłu (w stosunku do podstawy) - 20 mm. Półka dolna o grubości min. 40 mm, wzmocniona od spodu szynami, dodatkowa półka. Wykonany ze stali nierdzewnej.
14.	Kuchnia indukcyjna – 6 pól grzewczych		Pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3.5 kW, wydajny system chłodzenia, ergonomiczne pokrętła, panel przedni grawerowany laserowo, wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła), system rozpoznawania naczyń, automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem, wyświetlacz parametrów pracy, urządzenia w wersji bez kominka spalinowego. (4 pola grzewcze) Wymiary: 800 mm x 700 mm x 850 mm (szerokość x głębokość x wysokość) Częstotliwość: 50 Hz Napięcie: 400 V Moc elektryczna: 14 kW (2 pola grzewcze) Wymiary: 400 mm x 700 mm x 850 mm (szerokość x głębokość x wysokość) Częstotliwość: 50 Hz Napięcie: 400 V Moc elektryczna: 7 kW
15.	Stół odkładczy		Wymiary: 1900 × 700 × 850 mm (szerokość × głębokość × wysokość). Błat roboczy o grubości 50 - 60 mm z kapinosem z przodu oraz rantem tylnym o wysokości min. 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu (w stosunku do podstawy) - 40 mm, wysunięcie blatu z tyłu (w stosunku do podstawy) - 20 mm. Półka dolna o grubości min. 40 mm, wzmocniona od spodu szynami, dodatkowa półka. Wykonany ze stali nierdzewnej.

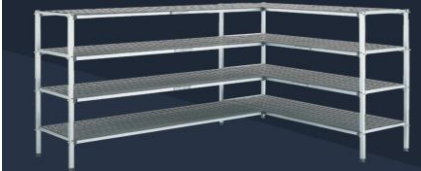
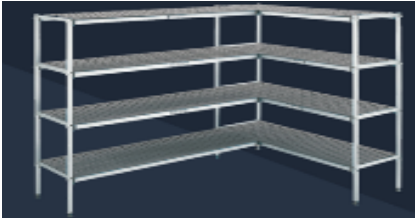
16.	Frytownica elektryczna		Wymiary zewnętrzne: 540 x 420 x 300 mm (długość x szerokość x wysokość). Napięcie: 400V Waga: do 16,5 kg Zakres temperatur: 50 - 190 (°C) Wymiary kosza: 210 x 235 x 100 mm Ilość komór: 2 szt. po min. 8 l Moc: 2 x 6kW Ergonomiczne uchwyty na obudowie i pojemniku na olej, dwa kosze o wymiarach min. 21 x 23,5 x 10 cm każdy. „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności. Wykonana ze stali nierdzewnej. Wzmocnione nierdzewne grzałki oraz kontrolki, kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny. Silikonowany przewód zasilający, odporny na olej i tłuszcz. Podwyższona moc.
17.	Stół odkładczy		Wymiary: 1400 x 700 x 850 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Błat roboczy o grubości 50 - 60 mm z kapinosem z przodu oraz ranem tylnym o wysokości min. 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu (w stosunku do podstawy) - 40 mm, wysunięcie blatu z tyłu (w stosunku do podstawy) - 20 mm. Półka dolna o grubości min. 40 mm, wzmocniona od spodu szynami, dodatkowa półka. Wykonany ze stali nierdzewnej.
18.	Nadstawka dwupoziomowa		Wymiary: 1900 x 300 x 700 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Nadstawka składa się z blatu o głębokości 400 mm i kształtowników o przekroju kwadratowym 30 x 30 mm tworzących 2 lub 3 (od długości powyżej 1600 mm) pary nóg. Nogi nadstawek zaopatrzone są w zaślepki z tworzywa lub stopki z tworzywa o regulowanej wysokości ±10 mm. Wysokość nadstawki dwupoziomowej 700 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej.
19.	Stół z szafką i drzwiami suwnymi		Wymiary: 1800 x 600 x 850 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Błat roboczy o grubości 50 - 60 mm z kapinosem z przodu oraz ranem tylnym o wysokości min. 50 mm. Wysunięcie blatu z przodu (w stosunku do korpusu) - 40 mm, wysunięcie blatu z tyłu (w stosunku do korpusu) - 20 mm. Wewnątrz szafki półka przestawna (7 położeń co 50 mm) o grubości min.

			40 mm, dno szafki o grubości min. 40 mm, wzmocnione od spodu szynami. Wykonany ze stali nierdzewnej.
20.	Szafa chłodnicza		Wymiary zewnętrzne: 595 x 650 x 1850 mm Pojemność: 350L Napięcie: 230V Waga: do 80 kg Moc: 0.17 kW chłodzenie dynamiczne sterownik elektroniczny agregat chłodniczy automatyczne rozmrażanie zamek drzwi łatwo wymienna uszczelka drzwi 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm) kółka z tyłu Wykonane na zewnątrz i wewnątrz ze stali nierdzewnej, elektroniczny sterownik
21.	Szafa mroźnicza		Wymiary zewnętrzne: 595 x 650 x 1850 mm. Waga: do 80kg. Chłodzenie statyczne Sterownik elektroniczny. Agregat chłodniczy. Dodatkowy ruszt mrozący od góry. Zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi. 6 stałych rusztów (460 x 410 mm). Kółka z tyłu szafy. Pojemność 350l. Moc 0,17 kW. Napięcie: 230V Wykonana ze stali nierdzewnej.
22.	Regał		Wymiary: 1400 x 600 x 1800 Wszystkie metalowe elementy wykonane są ze stali kwasoodpornej 1.4301. Półki regałów z blachy o grubości 1,00 - 1,2 mm; blaty podstaw stojących z blachy o grubości min. 1,5 mm; nogi regałów z półkami stałymi z kształtowników o przekroju kwadratowym 30 x 30 mm; nogi i poprzeczki drabinek regałów z półkami przestawnymi z kształtowników o

			przekroju kwadratowym 25 x 25 mm; krzyżulce z płaskownika 20 x 4 mm; nogi podstaw z kształowników o przekroju kwadratowym 30 x 30 mm. 4 półki gładkie o grubości min. 40 mm z regulacją położenia co 150 mm półki regału mają głębokość o 55 mm mniejszą niż całkowita głębokość regału. Stopki metalowe z regulacją wysokości ± 15 mm, prześwit pod dolną półką - min. 150 mm. Obciążenie dopuszczalne: 1200 kg - półki o długości do 1000 mm - 150 kg (przy równomiernym rozłożeniu obciążenia) - półki o długości powyżej 1000 mm - 100 kg (przy równomiernym rozłożeniu obciążenia)
23.	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej		Wymiary: 1800 x 720 x 850 Błat z zagłębieniem o szerokości 520 mm do przesuwania koszy, ze spadkiem w kierunku zmywarki oraz rantem tylnym o wysokości 50 mm. Od strony załadunkowej zmywarki blat zakończony specjalnym zaczepem. Stół kompatybilny ze zmywarką z pozycji 26. Położenie komór z lewej (-L) lub prawej (-P).
24.	Bateria prysznicowa z wylewką		Wymiary: 100 x 755 x 230 mm (wysokość x szerokość x długość) Waga: do 8 kg. Elastyczna sprężyna ze stali nierdzewnej. Ergonomiczny prysznic. Elastyczne węże oraz akcesoria. Z możliwą regulacją dystansu baterii od ściany.

25.	Zmywarka kapturowa z pompą odpływu		Pojemność zbiornika wanny 33 l/Moc grzałek: 4.5 kw. Pojemność bojlera: 7 l/Moc grzałek: 6 kw. Moc pompy myjącej: 0.75 kw. Zużycie wody do płukania: max 2,6 l/cykl. Dolne i górne ramiona myjące - stal nierdzewna; Ramiona płuczące - tworzywo sztuczne; Wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego; Dozownik płynu myjącego; Pompa spustowa; Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody; Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3; Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power). Wymiary: 630 mm x 770 mm x 1485 mm (szerokość x głębokość x wysokość). Materiał wykonania stal nierdzewna Wyposażenie zmywarki: dozownik płynu myjącego, dozownik płynu nabłyszczającego, pompa spustowa. Długość cyklu pracy 90/180 sek. Zasilanie: prąd. Napięcie 230 / 400 V. Moc elektryczna: 11.25 kW.
26.	Stół wyładowczy z półką		Wymiary: 1300 x 600 x 2000 Materiały: stal nierdzewna kwasoodporna 1.4301. Błaty: Z blachy o grubości 1,00 - 1,2 mm, wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej. Podklejone materiałem wygłuszającym. Grubość blatu: min. 50 mm. Kapinos z przodu zapobiegający podciekaniu wody. Rant z tyłu o wysokości 50 mm. Wysunięcie blatu: z przodu – 40 mm, z tyłu – 100 mm. Korpusy szafek: Wykonane z blachy o grubości 0,8 – 1,20 mm lub min. 1,0 mm. Drzwi szafek: Skrzydłowe lub przesuwne, z blachy o grubości 0,8 – 1,20 mm lub min. 1,0 mm. Rolki w drzwiach suwnych na łożyskach kulkowych. Półki przestawne: Grubość: min. 30 mm. Z blachy o grubości 0,8 – 1,20 mm. Możliwość zmiany położenia półki co 100 mm.

			Dna szafek: Grubość: min. 40 mm. Wzmocnione szynami. Wymiary i konstrukcja: Standardowa wysokość: 850 mm (możliwość wykonania wysokości 900 mm). Nogi: Wysokość: 150 mm (przy szafkach o wysokości 900 mm – 200 mm). Zakończone stopkami z tworzywa sztucznego. Regulacja wysokości ± 15 mm. Wposażenie dodatkowe: zacisk uziemiający.
27.	Szafa chłodnicza		Chłodzenie dynamiczne. Sterownik elektroniczny. Agregat chłodniczy. Automatyczne rozmrażanie. Zamek drzwi, łatwo wymienna uszczelka drzwi. 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm). Kółka z tyłu szafy chłodniczej. Wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary zewnętrzne: 595 x 650 x 1850 mm Pojemność 350 l. Moc 0,170 kW Waga do 80 kg.
28.	Duża lodówka Gastronomiczna		Szafa chłodnicza nierdzewna o pojemności 900l 2-Drzwiowa Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej). Chłodzenie wymuszone. Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10 lub równoważny) Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat Agregat chłodniczy Automatyczne odparowanie skroplin Klasa klimatyczna: 4 Praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami Kompresor: o mocy 1/3 KM Czynnik chłodzący: R134A (330 g) W zestawie 6 półek 525 x 530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki) Wymiary komory: 1100 x 540 x (H)1380 mm

			Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: max 3,6 kW Waga: max 140 kg Wymiary w mm: 1200 x 745 x(H)1950 Temperatura w stopniach celsjusza: -2/+8 Moc (W): 400 Napięcie (V): 230
29.	Regał modułowy		Wymiary: 2400 x 600 x 1750. Regały z anodyzowanego aluminium z 4 regulowanymi przestawnymi polietylenowymi półkami – półki demontowane do mycia w zmywarce.
30.	Regał modułowy		Wymiary: 2826 x 600 x 1750. Regały z anodyzowanego aluminium z 4 regulowanymi przestawnymi polietylenowymi półkami – półki demontowane do mycia w zmywarce.
31.	Piecyk do pizzy 2-komorowy		Wymiary: 580 x 560 x 435 mm (długość x szerokość x wysokość). Waga: do 40 kg. Obudowa ze stali nierdzewnej. Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410 x 420 x (H)120 mm. Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym. Każda grzałka o mocy 1000 W z osobnym sterowaniem elektromechanicznym. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C. Piec wyposażony w oświetlenie. Drzwiczki z rączką i okienkiem. Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min. Przewód elektryczny o długości min. 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem. Napięcie: 230V, moc wejściowa: 3000W. 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór).

32.	Urządzenie do popcornu		Wymiary: 574 x 420 x 778 mm (długość x szerokość x wysokość). Waga: do 23 kg. Produkuje popcorn z 150g ziaren kukurydzy na raz. Napięcie: 230V, moc wejściowa: 150W. Kolorystyka zbliżona do zdjęcia poglądowego.
33.	Urządzenie do waty cukrowej		Wymiary: 520 x 520 x 480 mm (długość x szerokość x wysokość). Wykonane ze stali nierdzewnej. Waga: do 12 kg. Napięcie: 230V/1200W.
34.	Fontanna czekoladowa 5-poziomowa		Wymiary: 33 x 70 cm (szerokość x wysokość). Waga: do 6,5 kg. Fontanna do czekoladowego fondue 5-poziomowa. Wykonana ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiada funkcję podgrzewania, osobny włącznik silnika oraz elementu grzewczego. Regulacja temperatury do 110°C. Min. pojemność czekolady: 2,5 kg, maks. pojemność czekolady: 6 kg. Moc 0.256 kW. Zasilanie: 230 V.

35.	Mikser planetarny		Wymiary całkowite 46 x 31 x 37.9 cm (długość x szerokość x wysokość). Pojemność dzieży: 7 l. Moc: 1.5 kW. Zasilanie: 230 V. Obudowa wykonana z aluminium malowanego na kolor czarny. Dzieża wykonana ze stali nierdzewnej. Urządzenie z systemem chłodzenia, który umożliwia ciągłą pracę miksera przez min. 60 minut. Mikser z 11-stopniową regulacją prędkości oraz funkcję timera. W zestawie: różga do jaj ze stali nierdzewnej, mieszadło i hak ze stali nierdzewnej do ciasta, przezroczysta osłonka miski. Akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.
36.	Szatkováńnica elektryczna		Szatkováńnica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz Zdolność produkcyjna: 350 Długość (mm): 574 Waga: max 28 kg Moc wejściowa (W): 750 Wysokość (mm): 472 Materiały: ABS, Aluminium, Stal nierdzewna Napięcie: 230 Szerokość (mm): 250 4 gumowe antypoślizgowe nóżki