

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****1. Piec konwekcyjno-parowy - szt. 1**

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym.

Minimalne parametry:

- Moc/napięcie (W/V): 5,3 kW/400 V,
- Nawilżanie pośrednie, sterowane elektronicznie,
- Ilość prędkości wentylatora: 2,
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1,
- Termostat od +30°C do +260°C,
- Wymiary zewnętrzne (mm) 530x740x(H)730 mm (+/- 30 mm),
- Waga 80 kg (+/- 5 kg),
- Odległość między prowadnicami (mm) 40 mm,
- Liczba programów: min. 99 programów - po 4 kroki każdy,
- Pojemność komory 6x GN 2/3,
- Obudowa oraz komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej,
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie,
- Halogenowe oświetlenie komory,
- Sonda do pomiaru oraz określenia temperatury wewnątrz gotowanej potrawy,
- Automatyczny system myjący ułatwiający utrzymanie pieca w czystości.

Zdjęcie poglądowe:

**2. Patelnia elektryczna – szt. 1**

Patelnia elektryczna służąca do termicznej obróbki produktów spożywczych, przede wszystkim do smażenia, duszenia i gotowania potraw. W patelni zastosowany ręczny przechył pozwalający

równomiernie zlewać zużyty olej. Zastosowany termostat umożliwiający utrzymanie temperatury w zakresie do 300 stopni Celsjusza. Świejące lampki sygnalizacyjne na panelu przednim.

Dane techniczne:

- Moc grzewcza [kW]: min. 5,0
- Zasilanie: 3 NPE 400V 50Hz
- Powierzchnia robocza [m<sup>2</sup>]: min. 0,20
- Pojemność misy [L]: min. 30
- Wymiary zbliżone [szer. x gł. x wys.]: 700 x 760 x 850 mm (+/- 100 mm)
- Misa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury
- Wzmocniona konstrukcja podstawy

Zdjęcie poglądowe:



### 3. Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000 W – szt. 1

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 100 programów
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do  $\varnothing 320$  mm
- Moc wejściowa min. 1550 W, moc wyjściowa min. 1000 W
- Równomierne rozprowadzenie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kuchenki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie

Parametry minimalne:

- pojemność (l): 25
- wymiary wewnętrzne (mm): 327x346x(H)200 mm (+/- 20 mm)
- wymiary zewnętrzne (mm): 511x432x(H)311 (+/- 20 mm)

- Poziomy mocy: min. 1050W/700W
- Poziomy mocy grilla: min. 1000
- moc (W): min. 1550
- napięcie (V): 230

Zdjęcie poglądowe:



#### 4. Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie otwartej – szt. 1.

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Palniki: 3× 3,5 kW + 3× 6 kW
- Dla garnków:  $\varnothing$ 120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570x(H)470 mm (+/- 30 mm)
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm (+/- 30 mm)
- Waga: 95 kg (+/- 10 kg)

Zdjęcie poglądowe:



#### 5. Kuchnia elektryczna 4-płytowa z z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN1/1 – szt. 1

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x  $\varnothing$ 220 mm po min. 2,6 kW

- Stalowe, regulowane nóżki
- Waga: 78 kg (+/- 2 kg)

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1 (wymagania minimalne):

- Konwekcyjny, elektryczny, min. 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane
- 1 wentylator bez rewesu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370x(H)350 mm (+/- 20 mm)
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

Zdjęcie poglądowe:



## 6. Zestaw garnków z pokrywkami

- Garnek wysoki o pojemności 13,5 litra – 2 szt.
- Garnek średni o pojemności 17 litrów – 1 szt.
- Garnek wysoki o pojemności 20 litrów – 2 szt.
- Garnek wysoki o pojemności 37 litrów – 1 szt.
- Garnek wysoki o pojemności 50 litrów – 1 szt.
- Garnek średni o pojemności 15 litrów – 2 szt.
- Garnek średni o pojemności 24 litrów – 2 szt.

Garnki średnie i wysokie z pokrywką wykonane ze stali nierdzewnej satynowanej przeznaczonej do użytkowania w gastronomii. Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane dodatkowo wzmocnione uchwyty. Garnki w zestawie z pokrywką. Wszystkie garnki musi cechować duża wytrzymałość oraz wysoka jakość wykonania.

Cechy produktu:

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali
- Bezpieczne w zmywarkach gastronomicznych
- Kapsułowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna-aluminium-stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Specjalne mocowanie dna umożliwi lepszy transfer ciepła
- Można stosować do wszystkich typów kuchni, również kucharek indukcyjnych
- Można myć w zmywarkach

- Dopuszcza się różnicę w pojemności dla każdego garnka +/- 1 litr.

Zdjęcie poglądowe:



### 7. Wilk do mięsa – szt. 1

Maszynka do mielenia mięsa „wilk” służąca do mielenia mięsa surowego i gotowanego, ryb, ziemniaków i gotowanych warzyw. Przeznaczone do zakładów gastronomicznych. Części demontowalne dla łatwiejszego umycia po każdym użyciu.

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Średnica sitka 82 mm z otworami o śr. 6 mm, sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg (+/- 1 kg)
- Wydajność chwilowa min. 300 kg/h
- Wyłącznik zgodny z normami EC oraz CE

Parametry (wymagania minimalne):

- długość w mm: 43 (+/- 10 mm)
- szerokość w mm: 250 (+/- 10 mm)
- wysokość w mm: 510 (+/- 10 mm)
- moc (W): min. 1100
- waga w kg: 24 (+/- 1 kg)

Zdjęcie poglądowe:



## 8. Mikser ręczny z wymiennym ramieniem – szt. 1

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Kompaktowy mikser ręczny serii do ubijania, ucierania i miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwiający przygotowanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego itp.
- Wykonany z trwałych materiałów o najwyższej jakości
- Ergonomiczny design oraz łatwość w obsłudze i czyszczeniu
- Wymienne ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Poziom hałasu <80dB
- W zestawie oprócz ramienia miksującego dodatkowa wymienna różga ubijająca idealna do przygotowania bitej śmietany, bez majonezu, ciast, omletów itp.

Automatycznie zmieniający się zakres płynnej regulacji prędkości:

- dla ramienia miksującego: 1500–9000 obr./min
- dla różgi ubijającej: 130–1500 obr./min

Parametry (wymagania minimalne):

- przeznaczony do naczyń o pojemności: 15-16 l
- długość całkowita: 565 mm (z ramieniem miksującym); 575 mm (z różgą)
- długość ramienia miksującego: 290 mm (ramię miksujące); 300 mm (różga)
- $\varnothing$  osłony noża: 82 mm
- moc (W): min. 250
- napięcie (V): 230

Zdjęcie poglądowe:



## 9. Wózek cateringowy 4-półkowy – szt. 2

Parametry (wymagania minimalne):

- długość w mm: 860 (+/- 20 mm)
- wysokość w mm: 1260 (+/- 20 mm)
- szerokość w mm: 540 (+/- 20 mm)

Wózek cateringowy wyposażony w 4 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym wykonany ze stali nierdzewnej. Maksymalne obciążenie półek to 40 kg. Wózek rekomendowany jest

dla dużej i małej gastronomii, hoteli, przedszkoli, szkół oraz szpitali. Chętnie kupowany jest przez firmy cateringowe oraz domy weselne. Wózek dostarczamy w płaskim opakowaniu do samodzielnego montażu.

Cechy produktu:

- Profesjonalny wózek do transportu i serwowania dań
- 4 półki
- Wykonany ze stali nierdzewnej, półki ze stali chromowanej
- Odległość między półkami 267 mm (+/- 10 mm)
- Maksymalne obciążenie półki 40 kg
- Zaokrąglone krawędzie
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

Zdjęcie poglądowe:



#### **10. Wózek cateringowy 5-półkowy – szt. 2**

Parametry (wymagania minimalne):

- długość w mm: 860 (+/- 20 mm)
- wysokość w mm: 1560 (+/- 20 mm)
- szerokość w mm: 540 (+/- 20 mm)

Wózek cateringowy wyposażony w 5 półek wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym wykonany ze stali nierdzewnej. Maksymalne obciążenie półek to 40 kg. Wózek rekomendowany jest dla dużej i małej gastronomii, hoteli, przedszkoli, szkół oraz szpitali. Chętnie kupowany jest przez firmy cateringowe oraz domy weselne. Wózek dostarczamy w płaskim opakowaniu do samodzielnego montażu.

Cechy produktu:

- Profesjonalny wózek do transportu i serwowania dań
- 5 półek
- Wykonany ze stali nierdzewnej, półki ze stali chromowanej

- Odległość między półkami 267 mm
- Maksymalne obciążenie półki 40 kg
- Zaokrąglone krawędzie
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

Zdjęcie poglądowe:



### 11. Szatkownica elektryczna do warzyw – szt. 1

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu
- Możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonane ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżniają się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażone w duży podajnik na warzywa
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Prędkość cięcia: 365 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 do 450 kg/godz.
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizująca obciążenie łokcia i nadgarstka
- Poziom hałasu: <70 dB
- Głowica szatkownicy z otworem o powierzchni min. 136 cm<sup>2</sup>
- wymiar: 389x405x(H)544 mm (+/- 10mm)
- wydajność: 150-450 kg
- ilość prędkości: 1
- prędkość obrotowa: 365 obr./min
- moc/ napięcie: min. 550W/230V
- średnica tarczy:  $\varnothing$ 205 mm



Zdjęcie poglądowe:



## 12. Waga kuchenna z legalizacją - szt. 1

Profesjonalna waga kuchenna z legalizacją zakres do 15 kg.

Cechy produktu:

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami ZERO, TARA, HOLD (uśrednianie wyniku)
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, która jest niezbędna przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Wbudowane gniazdo na baterie LR-20 zapewnia prace w dowolnym miejscu
- Czas pracy baterii: alkalicznych: ok. 600 h, zwykłych ok. 300 h, w zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226×187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny (dla obsługi i klienta) wyświetlacz LCD
- Wbudowana poziomica

Parametry (wymagania minimalne):

- wymiary w mm: 250x280x(H)112 (+/- 10 mm)
- zakres: 15 kg
- dokładność: 2/5 g
- moc (W): 0,3

Zdjęcie poglądowe:



### 13. Krajalnica – szt. 1

Profesjonalna krajalnica przeznaczona do gastronomii oraz sklepów mięsnych, wysokiej jakości wykonania.

Cechy produktu (parametry minimalne):

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa
- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Waga: 24 kg (+/- 1 kg)
- wymiary w mm: 615 x 494 x (H)477 (+/- 20 mm)
- moc (W): min. 250
- napięcie (V): 230

Zdjęcie poglądowe:



### 14. Taboret gazowy 1-palnikowy – szt. 1.

Taboret gazowy na gaz z butli propan butan. Wysokiej jakości wykonania, funkcjonalny, nadający się do stosowania na zewnątrz oraz wewnątrz budynków.

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Zasilany gazem z butli propan butan,
- Obudowa wykonana ze stali chromowej,
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon,

- Emaliowany ruszt,
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie,
- Nadaje się zarówno do użytku wewnątrz jak i na zewnątrz pomieszczeń.
- wysokość w mm: 400 (+/- 20 mm)
- szerokość w mm: 425 (+/- 20 mm)
- moc (kW): min. 6,0
- głębokość mm: 425 (+/- 20 mm)

Zdjęcie poglądowe:



#### 15. Mikser planetarny pojemność 7 L – szt. 1.

Cechy produktu (wymagania minimalne):

- Wysokiej jakości stalowy korpus, formowana wtryskowo górna pokrywa oraz osłona zabezpieczająca dzieżę wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 0,8 kg
- Z unoszoną głowicą
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną dzieży
- 3 prędkości: 128/252/545 obr./min
- wymiary w mm (przybliżone): 240x420x(H)425
- moc min. (W): 650

Zdjęcie poglądowe:



## 16. Wkład do gotowania pierogów, ryżu i makaronu - perforowany poj. 21 L – szt. 1

Parametry (wymagania minimalne):

- Minimalna grubość ścianki 4 mm
- Z polerowanym brzegiem
- Lekka, solidna konstrukcja
- Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów
- Odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek, z wyjątkiem indukcji
- Pojemność: 21 l (+/- 1 litr)
- średnica w mm: 320 (+/- 10 mm)
- wysokość w mm: 270 (+/- 10 mm)

Zdjęcie poglądowe:



## 17. Patelnia do naleśników aluminiowa z powłoką nieprzywierającą śr. 280 mm – szt. 3.

Parametry (wymagania minimalne):

- wysokość w mm: 20
- średnica dna: 280
- patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą
- wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni, można używać w piecach
- aluminiowy korpus zapewniający szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- powłoka zapobiegająca przywieraniu charakteryzująca się odpornością na wysoką temperaturę (do +260°C).

Zdjęcie poglądowe:



### 18. Brytfanny – szt. 5.

Parametry (wymagania minimalne)

- wysokość w mm: 60 (+/- 5 mm)
- długość w mm: 275 (+/- 5mm)
- szerokość w mm: 385 (+/- 5 mm)
- brytfanna wykonana ze stali nierdzewnej doskonale rozprzewadzająca ciepło.

Zdjęcie poglądowe:



### 19. Zestaw 5 noży w bloku - szt. 3

Ostrza noży muszą być wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej HRC 53, dostosowane do mycia w zmywarce. Rodzaje noży:

- nóż szefa kuchni - długość ostrza 19 cm - Tradycyjny nóż kuchenny, z szerokim ostrzem przy rękojeści, przeznaczony do siekania warzyw i krojenia mięsa (+/- 1 cm),
- nóż do pieczywa - długość ostrza 23 cm - Długi, masywny nóż z ząbkowanym ostrzem. Przeznaczony do krojenia różnych rodzajów pieczywa (+/- 1 cm),
- nóż typ santoku - długość ostrza 17 cm - Nóż typu azjatyckiego przeznaczony do porcjowania mięsa i ryb oraz siekania warzyw (+/- 1 cm),
- nóż do pomidorów - długość ostrza 13 cm - Nóż z ząbkowanym ostrzem idealny do krojenia pomidorów oraz warzyw i owoców o śliskiej skórce (+/- 1 cm),
- nóż do skrobienia - długość ostrza 8 cm - Mały, lekki i poręczny nóż idealny do obierania i oczyszczania warzyw i owoców (+/- 3 cm),
- blok do przechowywania noży.

Zdjęcie poglądowe:



## 20. Czajnik elektryczny 4,2 litra – szt. 4

Czajnik wykonany z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 4,2 l. Duża pokrywka ułatwiająca nalewanie. Wskaźnik poziomu wody. Podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360 st. Automatyczny wyłącznik. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

- Wymiary (dł; szer; wys): 33.3x23.2x28.6 cm (+/- 10 mm)
- Zasilanie: 230 V
- Moc: min. 2 kW
- Pojemność: min. 4.2 l

Zdjęcie poglądowe:



## 21. Toster przelotowy pojedynczy

Parametry (wymagania minimalne):

- wymiary w mm: 288x418x(H)387 (+/- 20 mm)
- moc (W): min. 1300
- napięcie (V): 230
- możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- dwa oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze drugi pod przenośnikiem
- odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- regulacja prędkości przenośnika, czas opiekania do 5 minut

Zdjęcie poglądowe:



## 22. Pojemniki termoizolacyjne – szt. 2.

Pojemnik cateringowy do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności. Cechy produktu: Wykonany z polietylenu LDPE. Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniająca doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw. Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien.

Parametry (wymagania minimalne):

- pojemność w l: min. 66
- mmzew.: 630x440x(H)260 (+/- 20 mm)
- mmwew.: 535x310x(H)400 (+/- 20 mm)
- ładowanie od góry.

Zdjęcie poglądowe:



## 23. Termos do transportu żywności – szt. 1.

Termos wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do transportu żywności pozwalający na utrzymanie ciepłej potrawy od 6 do 8 h. Termos zaprojektowany w sposób który maksymalnie ułatwia jego użytkowanie z możliwością piętrowania termosów.

**Cechy produktu (wymagania minimalne):**

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin,
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków,
- Wentyl odpowietrzający,
- Ergonomiczne uchwyty transportowe,
- Możliwość piętrowania,
- 6 zatrzasków.
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu
- pojemność w l: min. 20
- średnica w mm: 330 (+/- 20 mm)
- wysokość w mm: 360 (+/- 20 mm)

Zdjęcie poglądowe:



#### 24. Blender ręczny – szt. 1.

Parametry (wymagania minimalne):

- wymiary w mm:  $\varnothing 55 \times (H) 215$  (+/- 5 mm)
- moc (W): min. 1000
- napięcie (V): 230
- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb TURBO
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy

W zestawie:

- MASHER z trzema ostrzami –  $\varnothing 85 \times (H) 220$  mm (+/- 5 mm)
- Różga –  $\varnothing 55 \times (H) 205$  mm (+/- 5 mm)
- Pojemnik z miarką o poj. 1 l –  $\varnothing 195 \times (H) 185$  mm (+/- 5 mm)

Zdjęcie poglądowe:





## 25. Grill gazowy 4-palnikowy – szt. 1.

Parametry (wymagania minimalne):

- Odczepiana podstawa ułatwiająca transport a także umożliwiająca użycie grilla jako wersji stołowej,
- Dwa niezależnie sterowane palniki gazowe, elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem,
- W zestawie osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej,
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla; przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej,
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO<sub>2</sub>,
- Zdejmowane nogi,
- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie,
- wymiary w mm: 1400x612x(H)825 (+/- 30 mm)
- opis/ charakterystyka: 4 palniki
- moc całkowita (kW): min. 22

Zdjęcia poglądowe:



Mogące występować w dokumentacji nazwy (znaki towarowe) mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu, przy czym Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych tzn. ofert, które przedstawiają opis przedmiotu zamówienia o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych i funkcjonalnych spełniających minimalne parametry określone przez Zamawiającego, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem. Wszystkie załączone zdjęcia mają charakter poglądowy dla danego urządzenia/produktu. Wszystkie parametry są parametrami minimalnymi wymaganymi przez Zamawiającego.

Równoważne produkty i urządzenia muszą być dopuszczone do obrotu i stosowania zgodnie z obowiązującym prawem. Wykonawca, który zaoferuje produkty oraz urządzenia równoważne wymagające zmiany posiadanych decyzji, będzie musiał w ramach wykonania zamówienia w imieniu Zamawiającego, uzyskać wymagane decyzje własnym staraniem i kosztem, w tym zgodę projektanta na zmiany, gwarantując jednocześnie wykonanie zamówienia w terminie wynikającym z SIWZ. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisane przez Zamawiającego, jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego rozwiązania równoważne spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.