

ZAŁĄCZNIK NR 1

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 39/2015 z dnia 03.11.2015 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Nazwa	Szt.
1.	<p>Garnek wysoki 5 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10; • Satynowe wykończenie, wzmocniony rant w postaci dodatkowego kołnierza wzmacniającego; • Tłoczone z jednego kawałka stali; • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; w części polerowanej grubość 1,32 mm; • Do stosowania również na indukcji; • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	8
2.	<p>Rondel 0,7 litra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10 • Satynowe wykończenie • Tłoczone z jednego kawałka stali • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; • Bez nitowe mocowanie uchwytów • Trzywarstwowe aluminiowo-stalowe dno (gr.7 mm – 10 mm) • Do stosowania również na indukcji • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych 	10
3.	<p>Garnek średni SILVER 10 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10 • Satynowe wykończenie, wzmocniony rant w postaci dodatkowego kołnierza wzmacniającego; • Tłoczone z jednego kawałka stali ; • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; w części polerowanej grubość 1,32 mm • Do stosowania również na indukcji; • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	6
4.	<p>Garnek wysoki od 19 l – 21 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10 • Satynowe wykończenie, wzmocniony rant w postaci dodatkowego kołnierza wzmacniającego • Tłoczone z jednego kawałka stali • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; w części polerowanej grubość 1,32 mm • Do stosowania również na indukcji • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	8



5.	<p>Garnek niski 4,5 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10 • Satynowe wykończenie, wzmocniony rant w postaci dodatkowego kołnierza wzmacniającego; • Tłoczone z jednego kawałka stali ; • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; w części polerowanej grubość 1,32 mm • Do stosowania również na indukcji • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	6
6.	<p>Garnek wysoki od 45 l do 50 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10 • Satynowe wykończenie, wzmocniony rant w postaci dodatkowego kołnierza wzmacniającego; • Tłoczone z jednego kawałka stali • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; w części polerowanej grubość 1,32 mm • Do stosowania również na indukcji • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	3
7.	<p>Rondel 2,6 litra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10; • Satynowe wykończenie; • Tłoczone z jednego kawałka stali; • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; • Bez nitowe mocowanie uchwytów; • Trzywarstwowe aluminiowo-stalowe dno (gr.7mm – 10 mm); • Do stosowania również na indukcji; • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	8
8.	<p>Rondel 4,4 litra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10; • Satynowe wykończenie; • Tłoczone z jednego kawałka stali; • Grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm; • Bez nitowe mocowanie uchwytów; • Trzywarstwowe aluminiowo-stalowe dno (gr.7mm – 10 mm); • Do stosowania również na indukcji; • Przystosowany do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	8
9.	<p>Forma do ciasta kształt: V poj. 0,7 l – na wymiar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terrin 26x8x7,5cm; • Stal nierdzewna; • Zgrzewana lub spawana o grubości min 1 mm; • Kształt trójkąt. 	3



10.	<p>Forma do ciasta kształt: U poj. 1,0 l – na wymiar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terrin 26x8x7,5 cm; • Stal nierdzewna; • Zgrzewana lub spawana o grubości min 1 mm; • Kształt półkole. 	3
11.	<p>Forma do ciasta kształt: II poj. 1,2 l – na wymiar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terrin 30x8x7 cm; • Stal nierdzewna; • Zgrzewana lub spawana o grubości min 1 mm; • Kształt prostokąt 	3
12.	<p>Patelnia 20 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowa; • Grubość min 3 mm; • Uchwyt nitowany. 	6
13.	<p>Patelnia 24 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowa; • Grubość min 3 mm; • Uchwyt nitowany. 	6
14.	<p>Patelnia 28 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowa; • Grubość min 3 mm; • Uchwyt nitowany 	4
15.	<p>Patelnia 32 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowa; • Grubość min 3 mm, • Uchwyt nitowany 	4
16.	<p>Patelnia 36cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowej; • Grubość min 3 mm; • Uchwyt nitowany 	4
17.	<p>Patelnia grillowa okrągła, żeliwna 28 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patelnia ryflowana, żeliwna 28 cm; • Dodatkowy uchwyt misy, • Wentylowany uchwyt mocowany w korpusie patelni. • Wymiar 28 x 3 cm 	2

18.	<p>WOK min. 35,5 cm – max 40 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal węglowa, • Grubość minimum 1,5 mm, • Uchwyt nitowany 	2
19.	<p>Patelnia żeliwna do jajek sadzonych,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Żeliwna z monobloku, • Okrągła 24cm; • 4 oddzielne sekcje do jajek sadzonych w obrębie patelni na głębokości ok. 8 mm 	2
20.	<p>Patelnia do bezpośredniego serwowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • mała śr. 12 cm wysokość 2 cm i grubość 2 mm 	10
21.	<p>Garnuszek żeliwny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Żeliwny 250 - 300 ml do serwowania potraw z pokrywką żeliwną; • Dwa uchwyty wbudowane w korpus 	15
22.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-20 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
23.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-65mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	18
24.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-200 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
25.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	15



26.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-20 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
27.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
28.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
29.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-200 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
30.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-20 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
31.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
32.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-65 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10



33.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
34.	<p>Pojemnik GN 1/9 h-65 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	15
35.	<p>Pojemnik GN 1/9 h-100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	15
36.	<p>Pojemnik GN 1/6 h-65 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	15
37.	<p>Pojemnik GN 1/6 h-100mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	15
38.	<p>Pojemnik GN 2/3 h-40mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
39.	<p>Pojemnik GN 2/3 h-100mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10



40.	<p>Pojemnik GN 2/4 h-40mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	5
41.	<p>Pojemnik GN 2/4 h-65mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	5
42.	<p>Pokrywa GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
43.	<p>Pokrywa GN ½</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
44.	<p>Pokrywa GN 1/3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
45.	<p>Pokrywa GN 1/6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
46.	<p>Pokrywa GN 1/9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10



47.	<p>Pokrywa GN 2/3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	10
48.	<p>Pojemnik GN 1/1 65 mm perforowany</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	2
49.	<p>Pojemnik GN 1/1 200 mm perforowany</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	2
50.	<p>Pojemnik GN 1/2 65 mm perforowany</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grubość blachy: 0,8 mm - 1,2 mm • Wzmocnione ranty i krawędzie • Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10 • Zgodne z normą EN 631 	2
51.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-2,2 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa, 	5
52.	<p>Pojemnik GN 1/1 h-6,5 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa 	5
53.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-2,2 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa, 	6
54.	<p>Pojemnik GN 1/2 h-6,5 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa, 	6



55.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-2,2 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa, 	6
56.	<p>Pojemnik GN 1/3 h-6,5 cm, porcelana,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcelanowy • Rozmiar GN, • Kolor biały lub kość słoniowa 	6
57.	<p>Pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 h-200 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemnik z poliwęglanu, • Przystosowany do mycia w zmywarkach gastronomicznych • Odporny na temperaturę od -40°C do +99°C 	10
58.	<p>Pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 h-100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemnik z poliwęglanu • Przystosowany do mycia w zmywarkach gastronomicznych • Odporny na temperaturę od -40°C do +99°C 	10
59.	<p>Pojemnik z poliwęglanu GN 1/2 h-150 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemnik z poliwęglanu • Przystosowany do mycia w zmywarkach gastronomicznych • Odporny na temperaturę od -40°C do +99°C 	10
60.	<p>Pojemnik z poliwęglanu GN 1/2 h-200 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemnik z poliwęglanu • Przystosowany do mycia w zmywarkach gastronomicznych • Odporny na temperaturę od -40°C do +99°C 	10
61.	<p>Pojemnik z poliwęglanu GN 1/3 h-200 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemnik z poliwęglanu • Przystosowany do mycia w zmywarkach gastronomicznych • Odporny na temperaturę od -40°C do +99°C 	10
62.	<p>Pojemnik na żywność z przezroczystego polipropylenu min 20 l do 21 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polipropylen • Rozmiar 25,6x31x40 cm (tolerancja +/- 5 cm), • Odporny na temperaturę od -40 do +80°C 	8

63.	<p>Pojemnik na żywność z przezroczystego polipropylenu min 10l do 12 l,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polipropylen • Rozmiar 25,6x31x21 cm (tolerancja +/- 5 cm) • Odporny na temperaturę od -40 do +80°C 	10
64.	<p>Misa z zawiniętym rantem śr. 16 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misa do kontaktu z żywnością, • Stal nierdzewna 18/10, • Rant zawinięty, wzmacniający konstrukcję misy, • Poj. 1L 	15
65.	<p>Misa z zawiniętym rantem śr. 20 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misa do kontaktu z żywnością, • Stal nierdzewna 18/10, • Rant zawinięty, wzmacniający konstrukcję misy, • Poj. 2L 	15
66.	<p>Misa z zawiniętym rantem śr. 30 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misa do kontaktu z żywnością, • Stal nierdzewna 18/10, • Rant zawinięty, wzmacniający konstrukcję misy, • Poj. 5L 	10
67.	<p>Sito z siatką 12 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sito gastronomiczne, • Stal nierdzewna 18/10; • Z pochwytem i dwoma wspornikami eliminującymi wpadanie sita do pojemnika, • Drobna siatka 6,5 otworów/cm², 	4
68.	<p>Sito z siatką 22cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sito gastronomiczne, • Stal nierdzewna 18/10 • Z pochwytem i dwoma wspornikami eliminującymi wpadanie sita do pojemnika, • Drobna siatka 6,5 otworów/cm², 	4
69.	<p>Sito stożkowe śr. 27 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sito stożkowe; • Stal nierdzewna 18/10, • Otwory 1,5 mm, na końcówce 2,0 mm, • Jeden wspornik eliminujący wpadanie sita do naczynia. 	2

70.	<p>Sito stożkowe śr. 16 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sito stożkowe • Stal nierdzewna 18/10, • Otwory 1,5 mm, na końcówce 2,0 mm, • Jeden wspornik eliminujący wpadanie sita do naczynia. 	4
71.	<p>Dzbanek z polipropylenu 1 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z półprzezroczystego polipropylenu; • Zakres temperatur -40 do +80 st. C 	3
72.	<p>Dzbanek z polipropylenu 5 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z półprzezroczystego polipropylenu, • Zakres temperatur -40 do +80 st. C 	3
73.	<p>Dzbanek z polipropylenu 2 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z półprzezroczystego polipropylenu; • Zakres temperatur -40 do +80 st. C 	3
74.	<p>Lejek z sitkiem śr. 20 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewnej 18/10 • Uchwyt, • Wysokość 23 cm 	2
75.	<p>Porcjoner do lodów 1/30 L, 23 g,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uchwyt z utwardzanego plastiku, 	2
76.	<p>Porcjoner ze stali nierdzewnej 87 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Pojemność 1/8 L, 87 g, • Długość – 24 cm. 	1
77.	<p>Dyspenser do sosów biały</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buteleczka do sosów z trwałego białego polietylenu, • Pojemność 0,75 L, • Zatyczka na gwincie w kształcie stożka. 	10
78.	<p>Butelki z miarką 0,1 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butelka z miarką z białego polipropylenu, • Poj. 100 ml do sosów 	5



79.	<p>Butelki z miarką 0,25 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butelka z miarką z białego polipropylenu, • Poj. 250 ml do sosów 	5
80.	<p>Pirometr,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bezkontaktowy termometr z laserowym celownikiem • Zakres temperatur od -50°C do 200°C 	1
81.	<p>Termometr - higrometr,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie elektryczne do pomiaru temperatury i wilgotności • Zakres wilgotności od 20% do 95% • Zakres temperatur od -50°C do 70°C 	1
82.	<p>Różga stalowa 25 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Różga miękka; • Stal nierdzewna, • Ilość drutów 12 szt. • o grubości, 2,2 mm, • Długość całkowita 25 cm 	6
83.	<p>Różga stalowa 60 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Różga miękka; • Stal nierdzewna, • Ilość drutów 8 szt. • o grubości 3,3 mm, • Długość całkowita 60 cm. 	2
84.	<p>Różga stalowa 35 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Różga miękka; • stal nierdzewna, • Ilość drutów 12 szt. • o grubości, 2,2 mm, • Długość całkowita 35 cm 	6
85.	<p>Ubijak do ziemniaków od 25 cm – 30 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Grubość drutu ubijaka 4 mm, • Wymiar części roboczej 12x7 cm, 	2
86.	<p>Wyciskacz do spaghetti lodowego 36 cm, poj. 0,4 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praska uniwersalna do ziemniaków oraz do lodów, • Trzy końcówki wymienne z różnorodną perforacją do dekorowania, • Pojemność 400ml, • Długość całkowita 36 cm 	2



87.	<p>Chochla 32 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, • Całość jednoelementowa o grubości stali 3,5 mm, • Poj. 0,07 L 	8
88.	<p>Chochla 38 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, • Całość jednoelementowa o grubości stali 3,5 mm, • Poj. 0,2 L 	4
89.	<p>Chochla 43 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, • Całość jednoelementowa o grubości stali 3,5 mm, • Poj. 0,5 L 	2
90.	<p>Chochla 1,5 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany typu rurka, • Całość jednoelementowa o grubości stali 3,5 mm, • Poj. 1,5 L 	2
91.	<p>Chochla 2,0 l</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany typu rurka, • Całość jednoelementowa o grubości stali 3,5 mm, • Poj. 2,0 L 	2
92.	<p>Łyżka do spaghetti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wymiary łyżki 8 x 6 x 40cm, 	2
93.	<p>Łyżka do serwowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duża łyżka wykonana w monobloku z jednej części stali nierdzewnej 18/10, • Wykonanie zakończone hakiem do dł. 40 cm 	8



94.	<p>Łyżka cedzakowa 40 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, zakończony hakiem. • Perforacja 3 mm, przy śr. 20 cm - 4 mm, • Długość 40cm, • Średnica robocza 10 cm 	4
95.	<p>Łyżka cedzakowa Monoblok 50,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, zakończony hakiem. • Perforacja 3 mm, przy śr. 20 cm - 4 mm, • Długość 50,5 cm, • Średnica robocza 14 cm 	4
96.	<p>Łyżka cedzakowa Monoblok 53,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stal nierdzewna 18/10, • Wysokopolerowana, • Uchwyt satynowany, zakończony hakiem. • Perforacja 3 mm, przy śr. 20 cm - 4 mm, • Długość 53,5cm, • Średnica robocza 16 cm 	2
97.	<p>Łopatka do przewracania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perforowana, • Wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej 18/10, • Długość 40cm, • Zakończona hakiem 	4
98.	<p>Szpachelka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szpachelka grillowa; • Stal nierdzewna 18/10, • Z uchwytem drewnianym, • Wymiar części roboczej 11x10cm 	2
99.	<p>Łopatka do steków</p> <ul style="list-style-type: none"> • Łopatka grillowa • Stal nierdzewna 18/10, • Z uchwytem drewnianym, • Wymiar części roboczej 18x11,3 cm 	2



100.	<p>Łopatka do steków</p> <ul style="list-style-type: none"> • Łopatka grillowa pełna • Stal nierdzewna 18/10, • Konstrukcja łamana, • Z uchwytem drewnianym, • Wymiar części roboczej 25x7,3cm 	2
101.	<p>Szczypce uniwersalne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szczypce kuchenne, • Uniwersalne, • Na sprężynie, • Stal nierdzewna 18/10, • Długość 24 cm 	6
102.	<p>Szczypce uniwersalne 40 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szczypce kuchenne, • Uniwersalne, • Na sprężynie, • Stal nierdzewna 18/10, • Długość 40 cm 	4
103.	<p>Pinceta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pinceta nierdzewna 12 cm, do ości 	4
104.	<p>Pinceta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Łamana; • Stali nierdzewnej 18/10; • Długość 14cm 	4
105.	<p>Błatowy otwieracz do konserw</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otwieracz do konserw z możliwością mocowania do blatu z korbą, • Zakres regulacji do puszek o wys. max 35 cm i do blatów max 5,5 cm grubości . • Stal nierdzewna 18/10, 	1
106.	<p>Obierak i krajalnica do jabłek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mechaniczny obierak do warzyw i owoców montowany do blatu za pomocą przyssawki, • Obieranie korbką, • Materiał: odlew żeliwny i elementy ze stali nierdzewnej 	2

107.	<p>Nóż do ostryg</p> <ul style="list-style-type: none"> Nóż do otwierania muszli ostryg, Stal nierdzewna 18/10, Długość całkowita 18 cm 	8
108.	<p>Zestaw noży dekoracyjnych,</p> <ul style="list-style-type: none"> Pięcioelementowy zestaw: kulka 2,2cm, kulka 2,2/2,5 cm zestaw do cytrusów, dekorator cytryn pionowy, owal karbowany 	1
109.	<p>Tarka wąska, drobna,</p> <ul style="list-style-type: none"> Wąska tarka ręczna O powierzchni roboczej 22 x 3,5,cm (tolerancja +/- 2 cm) Z uchwytem z tworzywa 	2
110.	<p>Tarka szeroka do ziemniaków,</p> <ul style="list-style-type: none"> Szeroka tarka ręczna o powierzchni roboczej 13 x 6 cm (tolerancja +/- 2 cm) Stal nierdzewna 18/10 Zakończona antypoślizgową gumką Przystosowana do mycia w zmywarkach gastronomicznych Szerokość cięcia do 6 mm 	2
111.	<p>Igła do szycia mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> Igła gastronomiczna Stal szlachetna 18/10, Długość 18cm, Duże oczko do przewlekania sznurka 	2
112.	<p>Nóż kuchenny 20 cm, Marka referencyjna: Producent: Victorinox, lub produkt równoważny</p> <ul style="list-style-type: none"> Stal walcowana o twardości min. 53 RC 	5
113.	<p>Nóż kuchenny 15 cm, Marka referencyjna: Producent: Victorinox, lub produkt równoważny</p> <ul style="list-style-type: none"> Stal walcowana o twardości min. 53 RC 	5
114.	<p>Nóż 12 cm, Marka referencyjna: Producent: Victorinox, lub produkt równoważny</p> <ul style="list-style-type: none"> Stal walcowana o twardości min. 53 RC 	5

115.	<p>Listwa magnetyczna dł. 60 cm z haczykami</p> <ul style="list-style-type: none"> Wykonanie z tworzywa sztucznego z haczykami do wieszania akcesoriów kuchennych, Wymiar 60 x 6 cm 	3
116.	<p>Nóż do tortu 16 cm, czarny, Marka referencyjna: Producent: Giesser Messer, lub produkt równoważny</p> <ul style="list-style-type: none"> Długość ostrza 16cm, Ostrze dwustronne, z jednej strony ząbkowane 	2
117.	<p>Tasak czarny 18 cm, Marka referencyjna: Producent: Victorinox, lub produkt równoważny</p> <ul style="list-style-type: none"> Tasak ze stali kutej z ergonomicznym uchwytem z tworzywa, czarny, Ostrze 18cm dł. 	1
118.	<p>Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi, biała,</p> <ul style="list-style-type: none"> Deska do krojenia z polipropylenu, Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii, Wymiar 50x32,5x2cm 	2
119.	<p>Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi, czerwona,</p> <ul style="list-style-type: none"> Deska do krojenia z polipropylenu, Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii, Wymiar 50x32,5x2cm 	2
120.	<p>Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi, zielona,</p> <ul style="list-style-type: none"> Deska do krojenia z polipropylenu, Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii, Wymiar 50x32,5x2cm 	2
121.	<p>Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi , żółta,</p> <ul style="list-style-type: none"> Deska do krojenia z polipropylenu, Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii, Wymiar 50x32,5x2cm 	2
122.	<p>Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi, niebieska,</p> <ul style="list-style-type: none"> Deska do krojenia z polipropylenu, Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii, Wymiar 50x32,5x2cm 	2



123.	Deska kolorowa HACCP PE - z nóżkami antypoślizgowymi , brązowa, <ul style="list-style-type: none">• Deska do krojenia z polipropylenu,• Nadająca się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii,• Wymiar 50x32,5x2cm	2
124.	Stojak na deski - stal nierdzewna 18/10 <ul style="list-style-type: none">• na 6 desek , szerokość 2cm	2
125.	Kłoc 40x40x5 cm, biały Polietylen <ul style="list-style-type: none">• Deska masarska z polipropylenu• Grubość min. 5 cm,• Nadaje się do dezynfekcji termicznej i chemicznej w gastronomii	1
126.	Podstawa ze stali nierdzewnej <ul style="list-style-type: none">• Podstawa ze stali nierdzewnej 18/10 do kłoca masarskiego o wymiarach 40x40x75cm	1
127.	Kosz na odpadki 120 l, szary z podstawą jezdną <ul style="list-style-type: none">• Kosz na odpadki o pojemności 120 L,• Wykonany polipropylenu,• Kolor szary,• W komplecie z podstawą jezdną i pokrywą higieniczną	4
128.	Syfon <ul style="list-style-type: none">• Syfon do sosów/ bitej śmietany,• Dwuścienny do stosowania w niskich i wysokich temperaturach.• W zestawie 3 końcówki dekoracyjne.	2
129.	Naboje do syfonu. <ul style="list-style-type: none">• opakowanie 10 naboji.	10
130.	Wycinarka gładka <ul style="list-style-type: none">• Zestaw wycinarek cukierniczych• Stal nierdzewna 18/10,• o średnicy od 2,2 do 11,3 cm	1
131.	Pędzelek 4 cm, <ul style="list-style-type: none">• Pędzelek cukierniczy,• Drewniany;• Wymiar 4cm x 24cm	6

132.	<p>Minutnik z wbudowanym magnesem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minutnik elektroniczny • W obudowie z tworzywa, • Zakres pracy, pomiaru do 20 godzin 	4
133.	<p>Rękawice piekarnicze,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiał wzmocniony frotte również na kciukach • Temperatura do 250°C. • Z zawieszka, • Przystosowane do prania w temp. + 60°C, • Części osłaniające przedramię z brezentu, • Rozmiar uniwersalny 	3
134.	<p>Silikonowa mata GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mata silikonowa • Wzmocniana włóknem szklanym • Odporna na temperatury od -40°C do 300°C, • Wymiar 53x31,5 cm 	4
135.	<p>Patera do ciasta: 30-35 cm z pokrywą szklaną</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grube szkło sodowe 	6
136.	<p>System transportu gotowych potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wózek na gotowe talerze, • Stal nierdzewna 18/10, • 4 koła syntetyczne, skrętne, o średnicy 125 mm według normy DIN 18867-8 w tym dwa z hamulcami, • Możliwość regulacji średnicy talerza. • Chwytki o długości ok 21 cm powlekane silikonem na całej swojej powierzchni. • Wymiary 653 x 663 x 1856 mm • Waga max 24 kg 	2
137.	<p>Wózek kelnerski spawany 3-półkowy, 4 koła skrętne w tym dwa blokowane, cichobieżne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wózek kelnerski, spawany, • Wykonany z stali nierdzewnej 18/10, • 4 koła, syntetyczne, skrętne, o średnicy 125 mm według normy DIN 18867-8 w tym dwa z hamulcami, • Trzy półki o wymiarach 80x50cm , półki wzmocniane podwójnie wywiniętym rantem, wygłuszone gumą • Wymiar wózka: 90x60x95, 	2



138.	<p>Wózek transportowy do tac GN 1/1 ze stali nierdzewnej 18/10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wózek ze stali nierdzewnej • wymiary 38 x 55 x 173,5 cm • do transportu tac i pojemników o wymiarze 530x325mm, • max załadunek 15 pojemników GN 1/1 	2
139.	<p>Deska do krojenia chleba GN 1/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deska drewniana, • ekspozycyjna, • perforowana z miejscem na okruchy 	2
140.	<p>Słoiczek Fingerfood z pokrywką</p> <ul style="list-style-type: none"> • szklany słoiczek z pokrywką szklaną • poj. 80 ml • do prezentacji potraw typu finger food 	102
141.	<p>Słoiczek Fingerfood z pokrywką</p> <ul style="list-style-type: none"> • szklany słoiczek z pokrywką szklaną • poj160 ml • do prezentacji potraw typu finger food 	102
142.	<p>Podstawa do patyczków,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drewniany ekspozytor na koreczki • o wymiarze 32,3 x 12 x 1,3 cm, • 90 otworów w desce, • materiał: bambus. 	2
143.	<p>Uchwyt na bony 60 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • uchwyt do zawieszania zamówień kelnerskich do przymocowania na ścianie • szer. 60 cm, • stal nierdzewna 	2
144.	<p>Aromatyzer,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana ze stali aluminium, • W zestawie: wąż silikonowy, zestaw drewniaków do wędzenia, siatko kompatybilne z urządzeniem. 	1
145.	<p>Urządzenie do tworzenie żelowego spaghetti minimum 1m.</p>	1



146.	<p>Zestaw regałów powlekane aluminium - wymiar 1530x460x1630</p> <ul style="list-style-type: none"> • System składanych regałów aluminiowych • Komplet zawiera 4 słupki stacjonarne z zainstalowanymi stopami do poziomowania zmontowane fabrycznie ze złączami i klinami słupków, • 32 wczepy do przęseł stacjonarnych • przewiewne płyty na 4 półki, • 8 przęseł stacjonarnych • Słupki i poprzeczki jako elementy nośne są skonstruowane z rdzenia stalowego i pokryte grubą zewnętrzną warstwą polipropylenu odpornym na temperatury -30 do +90°C. • Możliwość zdejmowania półek. • Przystosowane do mycia w zmywarkach przemysłowych. 	2
147.	<p>Zestaw regałów powlekane aluminium - wymiar 1220x460x1630</p> <ul style="list-style-type: none"> • System składanych regałów aluminiowych • Komplet zawiera 4 słupki stacjonarne z zainstalowanymi stopami do poziomowania zmontowane fabrycznie ze złączami i klinami słupków, • 32 wczepy do przęseł stacjonarnych • przewiewne płyty na 4 półki, • 8 przęseł stacjonarnych • Słupki i poprzeczki jako elementy nośne są skonstruowane z rdzenia stalowego i pokryte grubą zewnętrzną warstwą polipropylenu odpornym na temperatury -30 do +90°C. • Możliwość zdejmowania półek. • Przystosowane do mycia w zmywarkach przemysłowych 	2
148	<p>Zestaw regałów powlekane aluminium - wymiar 1530x540x1630</p> <ul style="list-style-type: none"> • System składanych regałów aluminiowych • Komplet zawiera 4 słupki stacjonarne z zainstalowanymi stopami do poziomowania zmontowane fabrycznie ze złączami i klinami słupków, • 32 wczepy do przęseł stacjonarnych • przewiewne płyty na 4 półki, • 8 przęseł stacjonarnych • Słupki i poprzeczki jako elementy nośne są skonstruowane z rdzenia stalowego i pokryte grubą zewnętrzną warstwą polipropylenu odpornym na temperatury -30 do +90°C. • Możliwość zdejmowania półek. • Przystosowane do mycia w zmywarkach przemysłowych 	4
149.	<p>Szpryca kuchenna poj. 40 ml,</p> <ul style="list-style-type: none"> • szpryca kuchenna, • z tworzywa sztucznego • z podziałką i igłą w komplecie o długości 7,5 cm, • max pojemność 40 ml 	2
150.	<p>Worek do pakowarek próżniowych</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 x 35 cm grubość 85 mikronów , • 1 opakowanie -100 szt. 	20

151.	<p>Worek do wyciskania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Worek cukierniczy 55cm: • Cienka, elastyczna tkanina syntetyczna powlekana (perlon), • Odporna na działanie środków spożywczych, • Wielokrotnego użytku, • Zgrzewany, nieprzepuszczalny szew • Wzmocniona końcówka • Z zawieszka, 	4
152.	<p>Końcówki do wyciskania</p> <ul style="list-style-type: none"> • zestaw stalowych końcówek do worków cukierniczych, • 12szt. 	1
153.	<p>Wieszak na worki i końcówki,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wieszak na worki cukiernicze • ze stali nierdzewnej 18/10 • do zamocowania na ścianie, • 4 haki na worki do wyciskania i 31 haczyków na końcówki • W zestawie półka i 5 haczyków zwisających wymiar 50x50cm 	1
154.	<p>Porcjoner ze stali nierdzewnej</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porcjoner do lodów, puree, ryżu, • ze stali nierdzewnej 18/10, • 1/12 L, 58 g, 23,5 cm 	1
155.	<p>Termometr elektroniczny - szpatuła cukiernicza 29 cm,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szpatuła cukiernicza z wbudowaną sondą i elektronicznym wyświetlaczem ciekłokrystalicznym, • Zakres temperatur -50 - +300°C 	1
156.	<p>Zestaw do sałatek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sztućce wykonane ze stali 18/10, • Grubości 4 mm, • Widelec i łyżka o tym samym kształcie z rękojeścią, • Widelec z wycięciem w kształcie litery „V”. 	15
157.	<p>Chafing dish GN 1/1 kompatybilny z systemem Tower na podstawie, grzanie paliwem gastronomicznym i grzałką elektryczną według wyboru z ramą 1/1GN do tower</p> <p>Podgrzewacz potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> • z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej 18/10, • ze zdejmowaną pokrywą w kształcie trapezu, • podstawa podgrzewacza na 4 nogach o profilu zamkniętym, kwadratowym min 3 cm x 3 cm. • Wierzch podstawy z blatem z tworzywa sztucznego z otworem na 	5



	<p>wannę na gorącą wodę służącą do podgrzewania potraw.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrywa z hamulcem działającym z zakresie 0-70°C, możliwość zdjęcia pokrywy w pozycji 90°. Uchwyt pokrywy o profilu zamkniętym o grubości ok 1,5 cm • Wanna z pokrywą powinna pracować bez podstawy przy użyciu specjalnej ramy ze stali nierdzewnej 18/10, którą można zastosować na podstawach bufetowych. <p>Rama</p> <ul style="list-style-type: none"> • ze stali nierdzewnej • o wymiarach 70x37cm • z otworem prostokątnym, otwór o wymiarach kompatybilnych z podgrzewaczem do potraw. <p>Rama umożliwia prace podgrzewacza potraw bez konieczności użycia podstawy podgrzewacza, (nóg)</p>	5
158.	<p>Soup station nakładka podwójna,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nakładka 53x32,5 cm • Z dwoma otworami okrągłymi na garnki o pojemności 4,5L • Całość wykonana ze stali nierdzewnej 18/10, 	2
159.	<p>Soup station garnek 4,5 l,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Okrągły garnek, • Naczynie ze stali nierdzewnej 18/10 z pokrywką, • Kompatybilny z nakładką podwójną . 	4
160.	<p>Elektryczna grzałka do podgrzewacza z termoregulacją termostatu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moc min. 700W, • Kompatybilna z podgrzewaczami typu 1/1GN, • Mocowana za pomocą przewodnic, • Długość przewodu min 1,5m 	5
161.	<p>Kolumna srebrna 22 cm,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstawa ażurowa ze stali nierdzewnej 18/10, • Grubość stali min. 2 mm, • Wymiary 20x20x22cm, • 5 poziomów do wsuwania tac 	6
162.	<p>Kolumna srebrna 34 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstawa ażurowa ze stali nierdzewnej 18/10, • Grubość stali min. 2 mm, • Wymiary 20x20x34cm, • 8 poziomów do wsuwania tac, 	6



163.	<p>Kolumna srebrna 58 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstawa ażurowa ze stali nierdzewnej 18/10, • Grubość stali min. 2 mm, • Wymiary 20x20x58cm, • 14 poziomów do wsuwania tac 	4
164.	<p>Totem srebrny wys. 14cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stojak gastronomiczny, • stabilne prezentowanie potraw, • Wymiary 34x34x14cm 	4
165.	<p>Taca - prostokątna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taca porcelanowa w kolorze biały lub kości słoniowej, • Wymiar 52x24x1,5cm • Wykonana z glinki kaolinowej 	6
166.	<p>Płyty z hartowanego, przyciemnianego szkła</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiar 42x70 cm, • Grubość szkła 6 mm, • Szkło bez ostrych krawędzi 	5
167.	<p>Płyty z hartowanego, przyciemnianego szkła</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiar 42x100 cm, • Grubość szkła 6 mm, • Szkło bez ostrych krawędzi 	5
168.	<p>Płyty z hartowanego, przyciemnianego szkła</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiar 42x42 cm, • Grubość szkła 6 mm, • Szkło bez ostrych krawędzi 	4